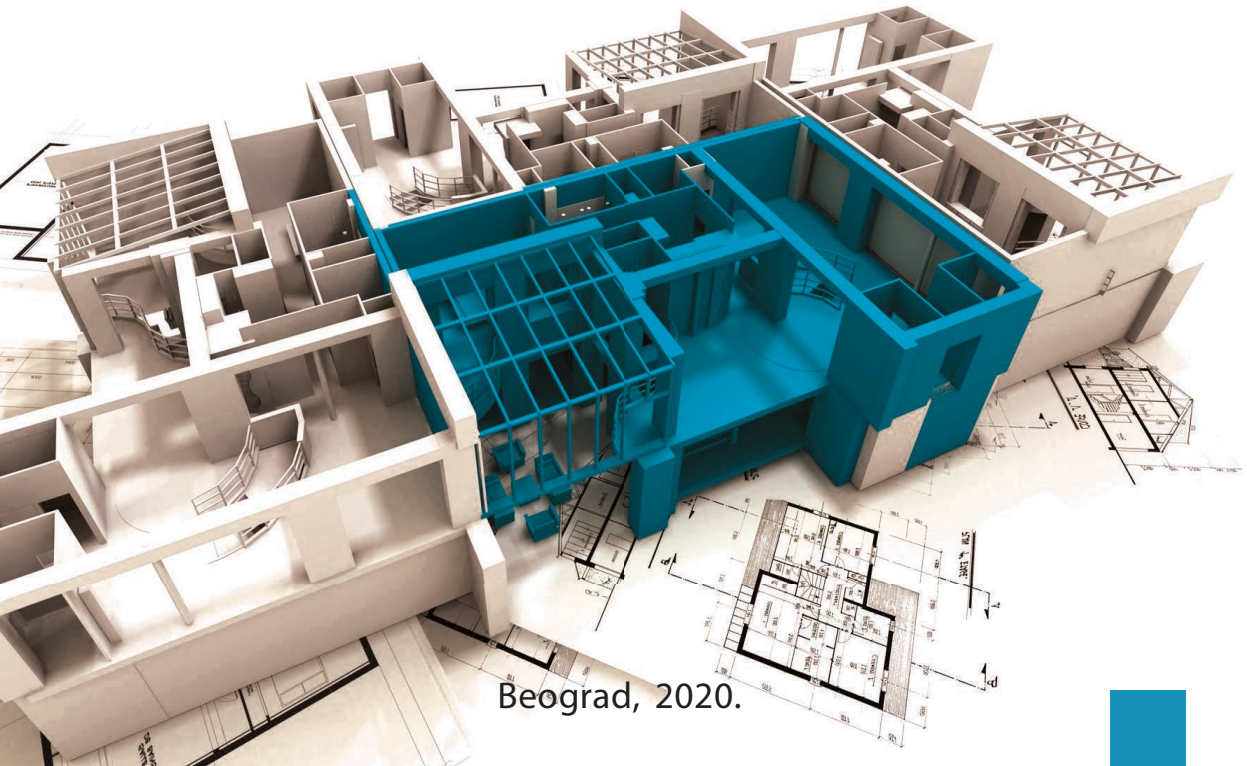
Univerzitet Singidunum

Slobodan Čerović
Đorđe Čomić

PROJEKTOVANJE I IZGRADNJA HOTELA





Beograd, 2020.

UNIVERZITET SINGIDUNUM

Prof. dr Slobodan Čerović
Prof. dr Đorđe Čomić

PROJEKTOVANJE I IZGRADNJA HOTELA

Četvrto izmenjeno i dopunjeno izdanje

Beograd, 2020.

PROJEKTOVANJE I IZGRADNJA HOTELA

Autori:
dr Slobodan Čerović
dr Đorđe Čomić

Recenzenti:
dr Slobodan Unković, emeritus
dr Ognjen Bakić
dr Krunoslav Čačić

Izdavač:
UNIVERZITET SINGIDUNUM
Beograd, Danijelova 32
www.singidunum.ac.rs

Za izdavača:
dr Milovan Stanišić

Priprema za štampu:
Miloš Višnjić

Dizajn korica:
Aleksandar Mihajlović

Godina izdanja:
2020.

Štampa:
Caligraf

Tiraž:
700

ISBN: 978-86-7912-726-6

Copyright:
© 2020. Univerzitet Singidunum
Izdavač zadržava sva prava.
Reprodukcija pojedinih delova ili celine ove publikacije nije dozvoljena.

PREDGOVOR

Autori u ovoj knjizi interdisciplinarnim pristupom, nastoje dati prikaz savremenog oblikovanja, projektovanja i dizajniranja hotela. Autori analiziraju savremene tendencije u oblikovanju hotela i u tom smislu, dat je značaj broj konkretnih primera dizajniranja i projektovanja hotela. Verovatno najznačajniji deo i za praksu aplikativan deo ove knjige su primeri koje je moguće primeniti u hotelijerstvu, a u zavisnosti od stepena razvijenosti, konkretne situacije u hotelskom preduzeću i u zavisnosti finansijskog stanja hotelskog preduzeća, kao i stanja na finansijskom i turističkom tržištu.

Arhitektonski dizajn, tačnije atraktivno umetničko oblikovanje eksterijera, utiče na način percepcije i doživljaja hotela od strane korisnika, kao i na vizuelni imidž objekta. Neodvojivi deo arhitektonskog oblikovanja hotela i hotelskog proizvoda čini i enterijer. On ne sme biti manje privlačan od eksterijera, naprotiv mora da privuče pažnju, zaintrigira prolaznike i nagoveštava deo unutrašnjeg ambijenta.

Savremeni pristup hotelskog oblikovanja, projektovanja i dizajniranja je na marketing konceptu koji u centar pažnje stavlja potrebe i interes budućih korisnika. Postoji čitav niz bitnih atributa totalnog hotelskog proizvoda kojima korisnici daju značaj. To su, pre svega, funkcionalna i lepo uređena soba po mogućstvu sa pogledom na atraktivni predeo desti- nacije, zatim lep izgled restorana sa kulinarskim specijalitetima, društvenim prostorijama sa mogućnošću više namenskog korišćenja, kao i mogućnošću raznih tipova rekreacije (razne vrste bazena na otvorenom ili zatvorenim prostoru, sa noćnim kupanjima kao deo zabavnog programa namenjenog omladini, tereni za tenis i golf, wellnes centri itd).

Autori očekuju, da ova knjiga koja je pred ocenom i kritičkom analizom celokupne naučne i stručne javnosti, kao i onih koji su stekli praktična znanja i iskustva iz ove oblasti i to sa kritičkim sagledavanjem ove problematike, sugestijama i predlozima, daju dopri- nos izučavanju i razvoju ove oblasti u hotelijerstvu.

Autori očekuju da će knjiga naići na povoljne reakcije svojim teoretskim i aplikativnim doprinosom i da će u svakom slučaju osvežiti i dopuniti, inače veoma oskudnu stručnu literaturu iz ove oblasti.

Beograd, oktobar 2019 g.

AUTORI
Prof. dr Slobodan Čerović
Prof. dr Đorđe Čomić

SADRŽAJ

Predgovor III
Uvod 2

GLAVA I
INVESTICIONE AKTIVNOSTI U UGOSTITELJSKE OBJEKTE ZA SMEŠTAJ 5

1 POJAM I VRSTE INVESTICIJA 5
1.1 GRAĐEVINSKI RADOVI 6
1.2 SPECIFIČNOST INVESTICIJA U TURIZAM I UGOSTITELJSTVO 7
1.3 IZVORI FINANSIRANJA I SUBJEKTI INVESTIRANJA 8
1.4 ANALIZA RENTABILNOSTI ULAGANJA 10
1.5 PLANIRANJE I FAZE PLANIRANE INVESTICIONE IZGRADNJE 11
1.6 POSTUPAK OSTVARIVANJA PLANIRANIH INVESTICIJA 17

GLAVA II
IZBOR RAZMEŠTAJA I LOKACIJE 31

2 IZBOR OPTIMALNOG RAZMEŠTAJA 31
2.1 IZBOR OPTIMALNE LOKACIJE 32
2.2 LOKACIONI KRITERIJUMI I FAKTORI 33
2.3 PLANIRANJE LOKACIJE ZA IZGRADNJU HOTELA 39
2.3.1 Turističko mesto (turistički kompleks, odmaralište) 41
2.3.2 Predgrađa 49
2.3.3 Urbani predeli 52
2.4 OBEZBEĐENJE ZEMLJIŠTA ZA GRAĐENJE 53

GLAVA III
ARHITEKTONSKO OBLIKOVANJE HOTELA 57

3 RAZLIČITI KONCEPTI HOTELSKE ARHITEKTURE 57
3.1 MARKETINŠKI I PSIHOLOŠKI ASPEKTI HOTELSKE ARHITEKTURE 59
3.2 OSNOVNI PRINCIPI HOTELSKE ARHITEKTURE 63
3.2.1 Pristupačnost i promet 68
3.2.2 Pogled 69
3.2.3 Prirodni predeli 71

GLAVA IV
GRAĐEVINSKI ASPEKTI IZGRADNJE **79**

4 UGOSTITELJSKI OBJEKTI I ZGRADE 79
4.1 HOTEL KAO POSLOVNI OBJEKAT 81
4.2 GRAĐEVINSKI ZAHTEVI I TRENDOVI 82
4.2.1 Ramovske konstrukcije 87
4.2.2 Konstrukcija nosećeg zida 89
4.2.3 Montažna modularna konstrukcija 89
4.3 SPOLJNI OMOTAČ ZGRADE 90

GLAVA V
PROBLEMI IZGRADNJE OBJEKTA **93**

5 REŽIM I USLOVI GRAĐENJA 93
5.1 POVRŠINA ZEMLJIŠTA 97
5.2 EKONOMIČNOST IZGRADNJE 98
5.3 PLANIRANJE I ORGANIZACIJA SPRATA HOTELA 100
5.4 MOGUĆA PROJEKTNA REŠENJA ORGANIZACIJE SPRATA HOTELA 103
5.4.1 Horizontalni hoteli – konfiguracija 106
5.4.2 Konfiguracija „tower" hotela 108
5.4.3 Konfiguracija atrijuma 112
5.5 Definisanje rasporeda (programa) soba i apartmana 115
5.6 Dokumentovanje kombinacije (mix) soba 120

GLAVA VI
IZGRADNJA OBJEKTA **125**

6 UGOVOR O PRUŽANJU TEHNIČKIH USLUGA 125
6.1 USLUGE KONSULTANATA 127
6.2 VRSTE UGOVORA O IZGRADNJI HOTELA 132
6.3 PLAN IZGRADNJE 136

GLAVA VII
DIZAJNIRANJE SOBA I APARTMANA **139**

7 USPOSTAVLJANJE KRITERIJUMA DIZAJNA 140
7.1 VRSTE SOBA I OPŠTE KARAKTERISTIKE 144
7.2 DIMENZIJE I KONFIGURACIJA SOBA 147
7.3 DIZAJNIRANJE INDIVIDUALNIH SOBA 153
7.3.1 Tipične „king" i „double-double" sobe 154
7.3.2 Apartmani 160
7.4 SOBE ZA GOSTE SA POSEBNIM POTREBAMA 161
7.5 NAMEŠTAJ U SOBAMA 162
7.6 UREĐAJI I OPREMA 167
7.7 KONSTRUKCIONE KARAKTERISTIKE 169
7.8 SERVISIRANJE I ODRŽAVANJE SOBA 172
7.9 KUPATILA 174

GLAVA VIII
PLANSKI STANDARDI **183**

8 ORGANIZACIJA IZGRADNJE 183
8.1 UGOVORI VEZANI ZA IZGRADNJU 184
8.2 PARKING I GARAŽA 185
8.3 PEJZAŽ I UREĐENJE PROSTORA 188
8.3.1 Oprema i uređenja pejzaža 190
8.3.2 Unutrašnji pejzaž – enterijer 191
8.4 OZNAKE I GRAFIKA 191
8.5 PLANIRANJE PRISTUPA 194

GLAVA IX
PRIJEMNI HOL – LOBBY I RECEPCIJA HOTELA **201**

9 HOTELSKI ULAZI, PRIJEMNO PREDVORJE I RECEPCIJA 201
9.1 ULAZI I OSVETLJENJE HOTELA 201
9.2 PRIJEMNA PREDVORIJA 206
9.3 PLANIRANJE ORGANIZACIJE RADA RECEPCIJE 210
9.3.1 Upravljanje organizacijom recepcije 210
9.3.2 Projektovanje pultova recepcije 213
9.3.3 Planiranje rukovanja prtljagom 216
9.4 GARDEROBE I TOALETI 217
9.4.1 Kriterijumi projektovanja garderobe 217
9.4.2 Toaleti 217

GLAVA X
ORGANIZACIJA INTERNOG SAOBRAĆAJA U HOTELU 221

10 VRSTE I OBLICI PROTOKA KORISNIKA 221
10.1 HODNICI I STEPENICE 224
10.1.1 Hodnici za robu i usluge 224
10.1.2 Konstrukcione karakteristike stepeništa 225
10.2 LIFTOVI 226
10.2.1 Planiranje hotelskih liftova za goste 227
10.3 SERVISNA CIRKULACIJA 229
10.3.1 Servisni liftovi i predvorja 229
10.3.2 Pokretne stepenice i druga transportna sredstva 230

GLAVA XI
RESTORANI, SALONI, BAROVI, KONGRESNE I BANKET SALE 233

11 ANALIZA POTENCIJALNE TRAŽNJE 233
11.1 PROMET GOSTIJU KOJI NE BORAVE U HOTELU 234
11.2 PLANSKI ZAHTEVI ORGANIZOVANJA VIŠENAMENSKIH PROSTORIJA 235
11.3 Kriterijumi projektovanja 236
11.3.1 Sale, trpezarije i sobe za sastanke 239
11.3.2 Lokacija 240
11.3.3 Garderobe, toaleti i ulazni prostori 240
11.3.4 Konstrukcija 241
11.3.5 Akustika 241
11.3.6 Tehničke instalacije 241
11.3.7 Nameštaj 242
11.3.8 Posebni zahtevi 243
11.3.9 Ulazna i izlazna vrata 244
11.3.10 Konstrukcija 245
11.3.11 Oprema 245
11.4 KONSTRUKCIJA I OBLIKOVANJE KOKTEL SALONA I BAROVA 246
11.5 PROJEKTOVANJE I OBLIKOVANJE RESTORANA 249
11.5.1 Restorani 249
11.5.2 Kafane 257
11.5.3 Hotelski barovi 259
11.5.4 Održavanje optimalne unutrašnje klime 262
11.5.5 Elementi dizajna 263
11.6 BANKET I KONGRESNE SALE 265

GLAVA XII
OSTALI SADRŽAJI **269**

12 REKREACIONI SADRŽAJI I KANCELARIJE ZA ZAPOSLENE 269
12.1 REKREACIONI SADRŽAJI 269
12.1.1 Bazen 272
12.1.2 Wellness centar 273
12.2 KANACELARIJE ZA ZAPOSLENE 275
12.2.1 Kancelarija izvršnog osoblja 277
12.2.2 Kancelarija za prodaju i ketering 278
12.2.3 Kancelarije računovodstva 279
12.3 SPREMANJE HRANE I OSTAVA 281
12.3.1 Uređenje kuhinje i standardi 284
12.3.2 Kuhinjske prostorije 285
12.3.3 Savremena oprema ugostiteljske kuhinje 290
12.3.4 Opasnosti i zaštita na radu u kuhinji 297
12.4 PERIONICA RUBLjA 299
12.5 OSTAVE I RADIONICE 303
12.6 ČIŠĆENjE I ODLAGANjE OTPADAKA 304

GLAVA XIII
UNUTRAŠNJA SREDINA, SIGURNOST I BEZBEDNOST **309**

13 SPECIFIČNI ZAHTEVI I STANDARDI 309
13.1 OSVETLJENJE 310
13.2 BUKA, ZVUČNA IZOLACIJA I AKUSTIKA 311
13.3 SIGURNOST OBJEKTA 313
13.4 PROTIVPOŽARNA ZAŠTITA 316
13.4.1 Hotelska soba otporna na požar 322
13.4.2 Protivpožarna zaštita atrijumskih hotela 322
13.5 BEZBEDNOST IMOVINE I POSETILACA 324

GLAVA XIV
ORGANIZACIJA TEHNIČKOG SEKTORA **331**

14. TEHNIČKE INSTALACIJE I OPREMA 331
14.1 FAKTORI EKONOMIJE I UŠTEDE INVESTICIONIH ULAGANJA 332
14.2 VODOVODNE INSTALACIJE 333
14.3 KANALIZACIJA I PRATEĆE INSTALACIJE 334

14.4 ELEKTRIČNE INSTALACIJE 335
14.5 GREJANJE, VENTILACIJA I KLIMATIZACIJA 337
14.5.1 Ventilacija i klimatizacija 337
14.5.2 Grejanje 339
14.5.3 Korišćenje sunčeve energije 339
14.5.4 Dozvoljena temperatura u operativnim i tehničkim prostorijama 340

GLAVA XV
SPECIJALNI SISTEMI **345**

15 KOMUNIKACIONA I KONTROLNA OPREMA 345
15.1 TELEFONSKI, KOMUNIKACIONI I RAZGLASNI SISTEMI 346
15.2 OSTALA ELEKTRONSKA OPREMA 350
15.3 ELEKRONSKO PRENOŠENjE INFORMACIJA I OBRADA PODATAKA 352

GLAVA XVI
BUDŽETIRANJE I KONTROLNE AKTIVNOSTI PROJEKTOVANJA I IZGRADNJE HOTELA **355**

16 BUDŽETIRANJE I KONTROLA TROŠKOVA I PLANIRANIH STAVKI IZGRADNJE 355
16.1 KONTROLA BUDŽETA 356
16.1.1 Vrednost projekta, vrednost inženjeringa i analiza životnog ciklusa 358
16.2 TEHNIČKI VODIČI 359

SADRŽAJ PRIMERA, SLIKA, PREGLEDA, ŠEMA, TABELA 362
LITERATURA 368
BIOGRAFIJA 372


METROPOL



PROJEKTOVANJE I IZGRADNJA HOTELA

UVOD

Izgradnja hotela i hotelskih kompleksa uvek je predstavljalo značajan i bitan pokretač poslovnih ideja i interesa, angažovanja komplementarnih delatnosti radi ostvarivanja zajedničkih interesa, ukupni razvoj privrede kroz ostvarivanje povećane tražnje za proizvodnim, prerađivačkim i drugim značajnijim granama privrede i delatnosti, kao i porast zapošljavanja lokalnog stanovništva i proces razmene kulturnih, etičkih i moralnih vrednosti domicilnog stanovništva i turista.

Investiranje u hotelsko-ugostiteljsku delatnost je veoma stručan, dugoročan, kompleksan i u svemu odgovoran posao. To posebno dobija na značaju kada se ima u vidu da je ova delatnost veoma osetljiva na sve promene, počev od društvenih, političkih, ekonomskih, pravnih, pa do određenih poremećaja na tržištu koje za ostalu privredu mogu biti niskog intenziteta ali za hotelijerstvo imaju izuzetan značaj.

Uspešno investiranje u hotelske kapacitete podrazumeva i uspostavljanje i detaljno definisanje zajedničkih interesa investitora i lokalne zajednice. U tom smislu, proces izgradnje ili renoviranja hotelskih objekata podrazumeva planski i fazni pristup od definisanja vizije i misije hotela, strategije i ciljeva poslovanja, izrade potrebnih ekonomskih analiza i studija, izrade idejnih, arhitektonskih i izvođačkih projekata, obezbeđivanje neophodnih zakonskih saglasnosti, doneti i sprovesti detaljan plan izgradnje, angažovati obučiti kadar, angažovati stručnjake za sve faze izgradnje, opremiti hotel i utvrditi dinamiku isporuke opreme za hotel itd.

Projektovanje i izgradnja ugostiteljskog objekta predstavlja dug i kompleksan proces. Izgradnja hotela zahteva udruživanje stručnjaka iz različitih oblasti (finansija, projektovanja, izgradnje, hotelskih usluga i mnogih drugih), čiji rad treba koordinirati kako bi se izgradnja okončala na vreme i u okviru datog budžeta.

Koliko god da je svako specijalizovan za svoj segment, u fazi izgradnje dolazi do čestih preplitanja i puno različitih informacija koje se često menjaju na dnevnom nivou, pa je neophodna efikasna saradnja i dobra komunikacija.

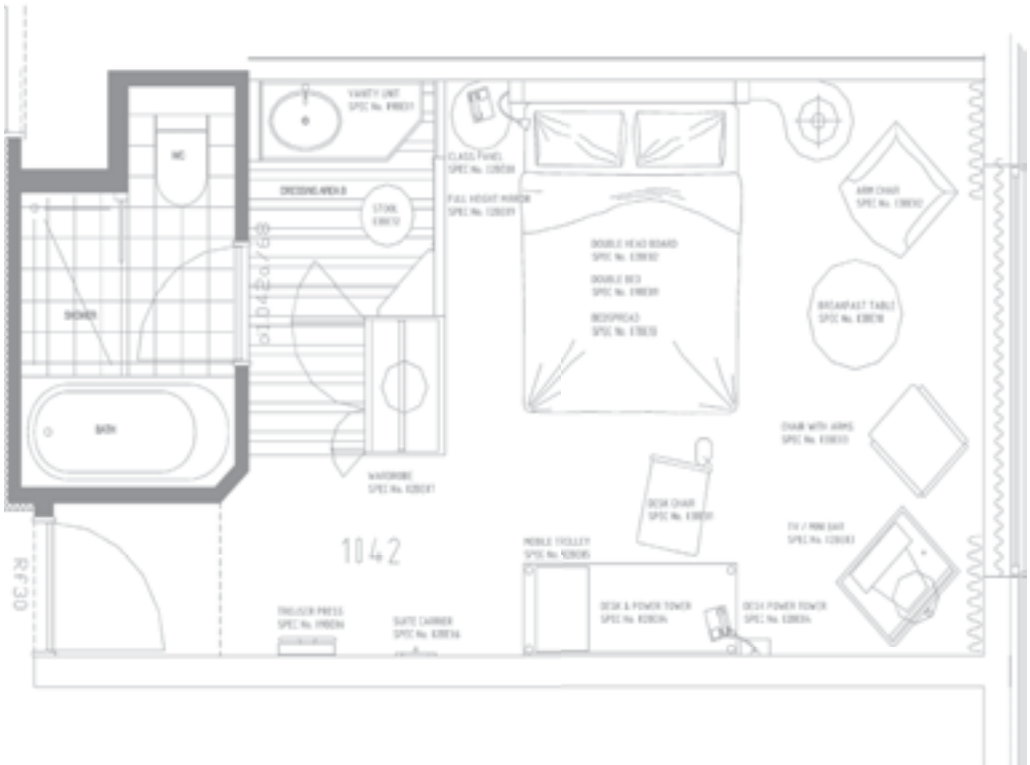
Projektovanje i izgradnja mora biti prilagođena lokaciji, proceni tražnje za smeštajem, mora se ostvariti ravnoteža između hotelskih soba i javnih objekata, pri čemu je potrebno voditi računa o poštovanju seta državnih propisa o upotrebi zemljišta kao i građenja na određenom mestu.

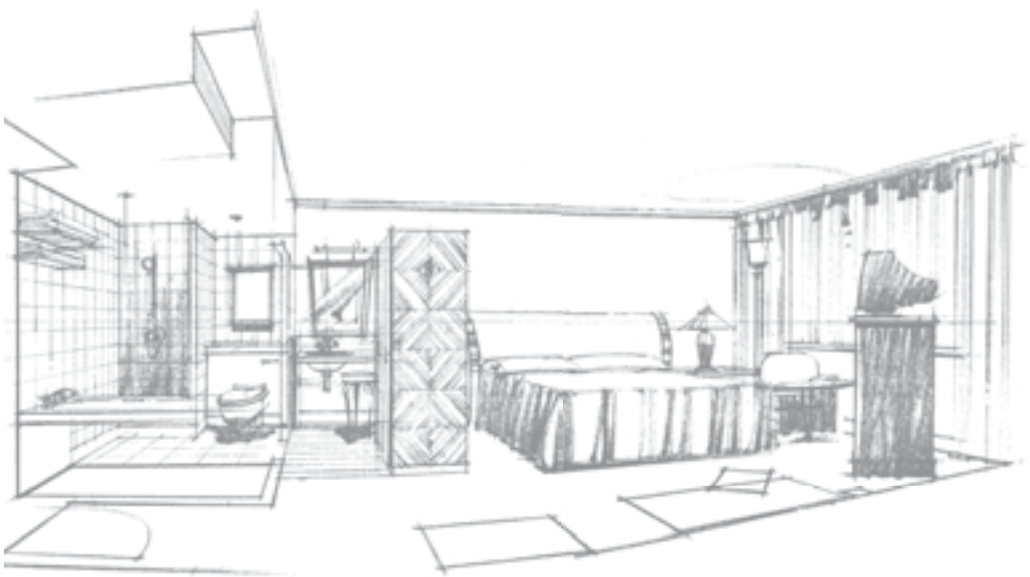
Savremeni pristup projektovanju hotela se bazira s jedne strane na poštovanju želja i potreba korisnika, a sa druge strane na propisima i pravilnicima o tehničkim merama i normama izgradnje ugostiteljskog objekta.

Arhitektonski dizajn, tačnije atraktivno umetničko oblikovanje eksterijera, utiče na način percepcije i doživljaja hotela od strane korisnika, kao i na vizuelni imidž objekta. Neodvojivi deo arhitektonskog oblikovanja hotela i hotelskog proizvoda čini i enterijer. On ne sme biti manje privlačan od eksterijera, naprotiv mora da privuče pažnju, zaintrigira prolaznike i nagoveštava deo unutrašnjeg ambijenta.

Vreme koje dolazi biće svedok kontinuiranom širenju smeštajnih kapaciteta koji pružaju usluge tržištima za boravišta, odmor i posao. Dijapazon vrste i oblika hotela bi će veoma širok, od vertikalno izgrađenih tornjeva u ultra - hotelima i uslužnim kondominijumima do malo popunjenih rezidencijalnih zajednica sa pogodnostima koje imaju odmarališta i konceptima koji su drugačiji, fleksibilnih kancelarija - apartmana u centru grada i u predgrađu, hotela za zabavu u futurističkim podvodnim hotelima kao i u svemiru.

Veliki lanci i kompanije za upravljanje izgradnjom, specijalizovane za hotelsku industriju usvajaju nove tehnike i materijale radi smanjenja troškova i izvođenja radova na vreme, čime dovode konkurentnije hotele na tržište. Većina sistema izgradnje u hotelima, a posebno njihova kontrola, su pretrpeli radikalno restrukturiranje i sada su značajno nadmašili sisteme stare samo 10 godina. Neke od ovih inovacija su dostupne gostima: sada je uobičajeno da luksuzni hoteli nude bežične telefone u sobama, prednost koja omogućava gostu da se oseća kao kod kuće. Novi i napredni sistemi za zabavu je i dalje TV, ali su sada to ekonomične, visokokvalitetne, super tanke video jedinice koje pružaju veći komfor i prostor u sobi. Hoteli imaju koristi od upotrebe senzora koji automatski isključuju svetla i čuvaju energiju kada gost nije u sobi kao i sistema za grejanje, provetravanja i klimatizaciju koji radi bez uznemiravanja gostiju.


1042
SHOWER
BATH
WC
RF30



Nakon čitanja ove glave moći ćete da:

- Znate u čemu se sastoji sociološko – psihološki i marketinški pristup u oblikovanju arhitekture hotela.
- Objasnite osnovne principe uspešne hotelske arhitekture.
- Znate u čemu je značaj razmatranja problematike pristupačnosti i prometa pri projektovnju hotela.
- Sagledate od kakvog je značaja položaj soba i pogled iz hotela za projektovanje hotela.

1. POJAM I VRSTE INVESTICIJA

U makro-ekonomskoj literaturi investicije su određene kao ulaganja u realni proizvodni kapital, odnosno investicije predstavljaju uvećanje proizvodnih fondova, građevinskih objekata i zaliha. Investicije su opredmećenje kapitala izdvojenog za razvoj. U kontekstu makroekonomskih proučavanja od primarne je važnosti dvojak karakter investicija: kao komponente agregatne tražnje, s jedne, i kao faktora uvećanja ukupne ponude, s druge strane. Naime, investicije se tretiraju kao izdaci namenjeni kupovini realnog kapitala (oprema, alat, građevinski objekti), tj. investiciona potrošnja predstavlja značajnu komponentu agregatne tražnje ali i kao ključni faktor povećanja ponude (Veselinović P., 2010., str. 273). Privredne investicije se mogu definisati kao deo društvenog proizvoda koji se upotrebljava za zamenu dotrajalih i izgradnju novih kapaciteta, kao i za ulaganja u trajna obrtna sredstva za potrebe tih kapaciteta. Osnovno obeležje investicija ogleda se u činjenici da promena njihove veličine ima velikog uticaja na kretanje veličine agregatne tražnje i analogno toj činjenici ima uticaja na promenu proizvodnje i zaposlenosti na nacionalnom nivou. Sa tog aspekta treba posmatrati i investicije u turističke i ugostiteljske objekte

Sa ekonomskog aspekta moguće je razlikovati dva oblika investicija: a.) realne investicije i b.) finansijske investicije. Oba donose profit investitoru, ali sa društvenog aspekta čiste finansijske investicije nisu dodatak proizvodnim kapacitetima.

Sa aspekta pojedinca, ljudi ne prave razliku između realnog i finansijskog investiranja. Imovina se uvećava na dva osnovna načina: a) uvećanjem realne vrednosti imovine b) prinosom od upotrebe novca (Veselinović P., 2010., str. 271).

Prema nameni, investicije se prvo dele na privredne investicije i neprivredne investicije.

Privredne investicije predstavljaju ulaganja u sredstva za rad (osnovna sredstva) privrednih delatnosti, a u okviru njih u privredne grane i oblasti. Pošto one direktno povećavaju proizvodnu moć privrede, od njihovog obima, strukture i efikasnosti neposredno zavisi tempo budućeg privrednog razvoja. Neprivredne investicije su ulaganja u sredstva za rad (osnovna sredstva) neprivrednih delatnosti (obrazovanje, kultura, zdravstvo i sl.) i služe za njihovu prostu i proširenu reprodukciju. Razlika između ove dve vrste investicija je u tome što investicije u neprivrednoj delatnosti ne uključuju ulaganja u obrtna sredstva (zalihe, nedovršena proizvodnja i sl.) (Veselinović P., 2010., str. 274-275).

Pored navedenog, privredne investicije se prema nameni mogu podeliti i na investicije u osnovna i investicije u obrtna sredstva.

Ulaganja u komercijalne turističke i ugostiteljske objekte spadaju u kategoriju privrednih i proizvodnih investicija.

Privredne investicije se po njihovoj nameni mogu podeliti na investicije u osnovne fondove i investicije u obrtne fondove. Pod investicijama u osnovne fondove podrazumevaju se ulaganja u objekte trajnog karaktera, kao što su zgrade, oprema, saobraćajnice, luke i dr. investicije u obrtne fondove obuhvataju ulaganja u sirovine, poluproizvode i gotove proizvode.

1.1. GRAĐEVINSKI RADOVI

Pod građevinskim radovima podrazumevaju se svi radovi na podizanju novih objekata, na rekonstrukciji, proširenju i adaptaciji, koji se izvode na već podignutim, postojećim građevinskim objektima. Građevinski radovi, kao elemenat tehničke strukture investicija, mogu biti: (1) pripremni, koji se obavljaju na gradilištu u cilju uređenja gradilišta i pripreme građenja (pristupni putevi, magacini, deponije materijala, pomoćne radionice, radničke barake, itd.); (2) radovi na samom objektu, koji mogu biti visokogradnje - industrijske, trgovinske, upravne zgrade, tj. škole, pozorišta bolnice, robne kuće, hoteli, moteli, itd., zatim niskogradnje železničke pruge, putevi, aerodromi, mostovi, tuneli i dr. i najzad hidrogradnje - 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.) (3) 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.

Oprema sa montažom

Pod opremom se podrazumevaju svi oni proizvodi raznih delatnosti, koji zajedno sa građevinskim objektom i ostalim investicijama čine jednu celinu (razne vrste mašina i uređaja sa aparatima i instrumentima, kao i potrebnim alatom) zatim oprema u administrativnim zgradama (nameštaj, pisaće i druge mašine), oprema u objektima društvenog standarda (nameštaj i aparature u školama, bolnicama, hotelima, itd.). Prema načinu proizvodnje oprema se deli na serijsku i ne serijsku. Montaža obuhvata ulaganja izvršena u cilju da se oprema instalira, ugradi ili montira u izgrađeni građevinski objekat.

1.2. SPECIFIČNOST INVESTICIJA U TURIZAM I UGOSTITELJSTVO

Za planiranje turizma i ugostiteljstva najprihvatljivija je definicija investicija koju je dala Organizacija ujedinjenih nacija. U toj definiciji, pod investicijama se podrazumeva onaj deo društvenog dohotka koji je preostao nakon podmirenja opšte i lične potrošnje i koji je upotrebljen za zamenu dotrajalih, rashodovanih i izgradnju novih potencijala određene delatnosti, u našem slučaju ugostiteljstva i turizma.

Investicije u turizam mogle bi se definisati kao sva ulaganja u adaptaciju, modernizaciju, proširenje, zamenu i novu izgradnju objekata u ugostiteljstvu, saobraćaju, trgovini i ulaganja u druge objekte van ovih delatnosti, koji učestvuju u formiranju turističke usluge; zatim ulaganja u trajna obrtna sredstva, potrebna za normalno funkcionisanje turističkih delatnosti (Zečević M., 1973., str. 67).

Za većinu turističkih i ugostiteljskih aktivnosti, velike su investicije u fiksne fondove (zgrade, oprema, infrastruktura i dr.).[1] Manje važne su, izuzev kod većih ugostiteljskih radnih organizacija, investicije u obrtne fondove (sirovine i gotovi proizvodi). U našoj planskoj praksi od važnosti je grupisanje investicija u tri kategorije: za građevinske radove, za opremu i za ostalo.

1 U ovoj knjizi razmotrićemo samo investicije u smeštaj, dok će druge dve vrste investicija biti obrađene samo u onoj meri u kojoj su relevantne za pomenutu prvu kategoriju.

Novi objekti namenjeni turizmu i ugostiteljstvu treba da se grade tako da zadovoljavaju najsavremenija arhitektonska i građevinska dostignuća.[2]

Postoje različiti stavovi o tome šta obuhvataju investicije u turizam. Naša praksa planiranja smatra da je to „turističko - ugostiteljska privreda" sužavajući investicije samo na smeštaj i turističko posredovanje. Organizacija OCDE smatra da je isti sadržaj znatno širi i grupiše investicije u sektoru turizma u tri kategorije:

- investicije u smeštaj (hoteli i svi ostali objekti smeštaja, uključujući i kampove i različita odmarališta za decu, omladinu i odrasle);
- investicije u „pod sektor izvan hotela" (restorani, kafane, različita preduzeća za promet, dansing i noćni klubovi, sportske instalacije, trgovine, zanatski i drugi uslužni objekti);
- investicije u infrastrukturu, dodatnu i specijalno građenu ili proširenu za potrebe turizma.

1.3. IZVORI FINANSIRANJA I SUBJEKTI INVESTIRANJA

Planiranje društvene reprodukcije i upravljanje investicijama u turizmu i ugostiteljstvu zavisi od toga ko je investitor. Od investitora zavisi: odlučivanje o investiranju, kriterijumi investiranja, struktura investiranja, obim sredstava namenjenih investiranju i teritorijalni raspored investicija. U našim uslovima investitori u oblasti turizma i ugostiteljstva mogu biti: preduzeće turističke i ugostiteljske privrede; preduzeća ostale privrede ako grade za svoje radnike; inostrane organizacije; društveno - političke zajednice, građani i građansko-pravna lica.

Investitori su samostalni i nezavisni pri planiranju proširene reprodukcije i prilikom donošenja investicionih odluka. Ta njihova sloboda zbog racionalnosti ulaganja sopstvenih sredstava i zbog obaveze da koordiniraju svoje odluke sa ostalim nosiocima razvoja turizma i ukupnog razvoja je ograničena.

Do ograničavanja dolazi u procesu ostvarivanja investicija, odnosno sprovođenja investicione odluke. U svakom planu sadržana su ograničenja za investitora u interesu celine i sredine u kojoj se investira. Propisima koji mogu bit zakoni i odluke, utvrđeni su opšti uslovi kako se može graditi sa stanovišta opšteg režima građenja i zemljišta.

2 Kada se vrši rekonstrukcija objekata koji nisu služili u turističke svrhe, a naročito kada imaju istorijsku i kulturnu vrednost, prilikom rekonstrukcije mora se sačuvati stara, prvobitna forma dopunjena modernijim sadržajima, ugrađivanjem savremenih instalacija i modernim opremanjem.

Institut samo finansiranja čini osnovu sistema proširene reprodukcije i sistema akumulacije, naročito u ugostiteljstvu komercijalnog tipa. Ni tamo ni kod nas samo finansiranje nije čist sistem. Postoje različiti oblici pomoći od strane države i društva. Takva stimulacija i pomoć ima različite oblike. Ovde ćemo navesti neke načine podsticaja investitora pogodne za naše uslove (Piha B., 1982., str. 146):

- **finansijski** (preuzimanje dela kredita, garancije za kredit, beneficirane kamate, oslobođenje od troškova za pribavljanje i korišćenje građevinskog zemljišta, itd.);
- **tehnički** (povoljna lokacija, pripremanje, uređenje i opremanje građevinskog zemljišta pod povoljnim uslovima za građenje, priprema urbanističkog rešenja, priprema projekta, inženjering, usluge u procesu građenja, izgradnja potrebne infrastrukture i sl;
- **fiskalni** (poreske olakšice, olakšice kod taksa i doprinosa, davanje prava ubiranja taksa radi korišćenja i sl.);
- **organizacioni** (priprema organizacije poslovanja, priprema kadrova, preuzimanje sagrađenog objekta na upravljanje, preuzimanje čuvanja objekata i sl.).[3]

Distinkcija između javnog i privatnog sektora u finansiranju hotela i projekata turističkog smeštaja je sve manje izražena, a investicije često prelaze nacionalne granice. Veliki broj značajnih turističkih projekata, posebno u nerazvijenim zemljama, finansiran je uz pomoć kapitala multinacionalnih kompanija zajedno sa domaćim javnim kapitalom. Mogu se navesti sledeći izvori finansiranja:

Međunarodni razvojni fondovi i Finansijske korporacije - obuhvataju međunarodnu banku za rekonstrukciju i razvoj International Bank for Recon-struction and Development) tj. Svetska banka (World Bank) koja obezbeđuje dragocene zajmove za razvoj, kao i njene pridružene organizacije Međunarodna finansijska korporacija (International Finance Corporation) koja učestvuje u zajedničkim poduhvatima i Međunarodno udruženje za razvoj (International Development Association) koji obezbeđuju zajmove za zemlje članice.

Razvojni program Ujedinjenih nacija (United Nations Development Programme) obezbeđuje pomoć za istraživanje i podsticanje turističkih projekata u zemljama u razvoju.

Multinacionalne finansijske korporacije i investicione agencije obuhvataju komercijalne kompanije, osiguravajuća društva, banke i vazduhoplovne kompanije (Euorpean Hotel Corporation).

3 Ove metode podsticanja investitora mogu uvoditi opštine i zainteresovane radne organizacije na mestu ponude. Republika ili pokrajina ukoliko žele da podstiču razvoj pojedinih teritorija ili pojedinu vrstu ili vid turizma mogu uvoditi i svoje podsticajne mere.

Nacionalni i regionalni razvojni fondovi - uloga države u finansiranju turističkih projekata i izgradnji hotela veoma varira od zemlje do zemlje. Pored finansijskog podsticanja investicija u turizam i smeštaj, nacionalni i regionalni fondovi su često raspoloživi za izgradnju infrastrukture i javnih objekata.

Komercijalne investicije - pojedina hotelska preduzeća i kompanije samostalno ili grupno finansiraju izgradnju hotela i hotelskih kompleksa u zemlji ili inostranstvu. Za ovakvo komercijalno finansiranje koriste se i kombinuju različiti izvori i metode za zatvaranje finansijske konstrukcije. Izvori finansiranja obuhvataju: sopstveni kapital, novi kapital na osnovu izdatih deonica, finansiranje u okviru kompanije, zajmovi učešće trgovinskih banaka i osiguravajućih društava, zajmovi i pomoć od strane države, pomoć od strane različitih fondova (regionalni, razvojni, turistički i slični fondovi), itd.

Privatno finansiranje - lična investiranja u apartmanska naselja, turistička i vikend naselja, investicije u „time shearing", itd. Lično investiranje fizičkih lica je motivisano željom za profitabilnim i sigurnim načinom ulaganja novca uz obezbeđenje mesta za provođenje odmora, odnosno za povlačenje po penzionisanju. U nerazvijenim turističkim regijama država često ohrabruje privatne investicije i snosi delimično ili u potpunosti troškove izgradnje infrastrukture i opremanja terena za gradnju. Kompanije koje se bave investiranjem i prodajom nekretnina mogu razviti različite stimulativne formule za buduće vlasnike za iznajmljivanje stanova i apartmana kada ih vlasnik ne koristi; garantovanje određenog prihoda u slučaju iznajmljivanja; učešće u vlasništvu sa pravom korišćenja u unapred određenom periodu u toku godine, omogućavanje prioritetnog ili ekskluzivnog korišćenja sportsko-rekreativnih objekata, itd.

1.4. ANALIZA RENTABILNOSTI ULAGANJA

Kod osnovne raspodele investicija nastoji se da se osigura maksimalni efekat ulaganja koji zavisi od vrste i strukture objekata, od načina ulaganja, kao, i od korišćenja investicionih sredstava, kako u procesu izgradnje, tako i u procesu funkcionisanja objekta. Efekat investicije odražava se na veličinu proizvodnje i dohotka, kao i na zaposlenje stanovništva. Za investicije u ugostiteljstvu važan je i devizni efekat.

U stručnoj literaturi se ekonomski efekat investicionih ulaganja sa stanovišta privrede izražava uglavnom putem: koeficijenta efikasnosti, stopom rentabiliteta investicija i koeficijentom reprodukcije.

Koeficijent efikasnosti predstavlja odnos investicione stope i stope povećanja dohotka, koje je nastalo kao posledica uloženih sredstava

$$\mathbf{E = I/D}$$

gde **E** označava koeficijent efikasnosti, **I** investicionu stopu, **D** stopu povećanja narodnog dohotka.

Stopa rentabiliteta investicija predstavlja odnos između povećanja dohotka i investicione stope:

$$\mathbf{R = D/I}$$

gde **R** označava stopu rentabiliteta, **D** povećanje dohotka i **I** - investicionu stopu.

Koeficijent reprodukcije predstavlja vreme potrebno da se uložena sredstva reprodukuju, tj. vrate zajednici u obliku dohotka. Pored ovih, koriste se i drugi indikatori za merenje efekata investicionih ulaganja.

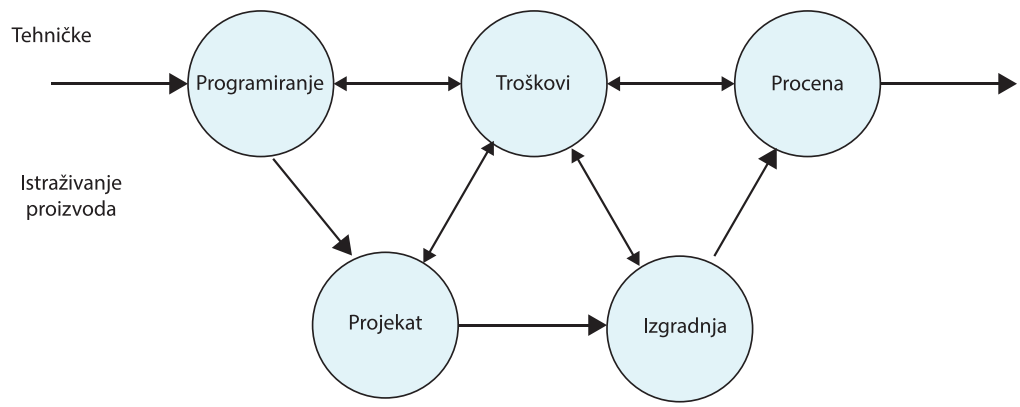
1.5. PLANIRANJE I FAZE PLANIRANE INVESTICIONE IZGRADNJE

Na prvi pogled ideja o izgradnji ugostiteljskog objekta izgleda jednostavna: preduzimač osmišlja novi projekat, kupuje zemljište, unajmljuje arhitektu, nabavlja finansijska sredstva, gradi građevinu i otvara hotel ili odmaralište – sa velikim uspehom. Međutim, u stvarnosti to je veoma složeno i rizično. U savremenom hotelijerstvu vlada velika raznovrsnost hotela – koji je najbolji za određeno mesto i tržište? Kako se procenjuju potrebe tržišta? Ko je klijent i koji objekti su njemu/njoj zaista neophodni i koje očekuje? Koje veštine su neophodne u projektnom timu i koje konsultante specijaliste treba unajmiti?

Izgradnja uspešnog hotela zahteva udruživanje stručnjaka iz oblasti nekretnina, finansija, projektovanja, izgradnje, hotelskih usluga i mnogih drugih, čiji rad zatim treba koordinirati i usmeriti ka završetku projekta – kojeg definišu zahtevi tržišta i dizajn arhitekte – na vreme i u okviru datog budžeta. Kružni dijagram na sledećoj strani vam sugeriše jedan jednostavan način da osmislite projekat: programiranje, projekat, procena troškova, izgradnja i aktivnosti. Najlakše je opisati proces izgradnje kao linearan, završiti prvi korak, zatim preći na sledeći i tako redom. Međutim, retko se tako i dešava. Izgradnja nije jednostavna, ima dosta pogrešnih početaka i vraćanja na ponovnu procenu odluka.

Dijagram se baš na to odnosi. U svakoj fazi će možda biti potrebno da razmislite o menjanju prethodnih odluka, promeni tržišne orijentacije, na primer, ili o smanjenju obima projekta kako bi uštedeli novac. Ovo poglavlje će se baviti nekim ključnim aspektima izgradnje – redosled izvođenja projektnih radova, izvodljivost i planiranje objekata – i predstaviće koncept prototipa izgradnje.

Šema 1 Proces izgradnje



Izvor: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str. 362)

Raspored izvođenja projektnih radova

Projekti hotela prate isti opšti raspored kao i drugi projekti izgradnje, ali uz neke važne nijanse. Budući operator, na primer, obično je uključen od prvog koraka, utiče na izbor lokacije, programa, izbor konsultanata i tako dalje. Stoga, najbolje je razmotriti kako najbolje kompanije za upravljanje, organizacije koje imaju iskustva u izgradnji i rukovođenju, razmišljaju o novom projektu, i iskoristiti njihove metode.

Većina tih kompanija zapošljava stručnjake za nekretnine i arhitekte, koji možda odgovaraju na tuce upita dnevno, od preduzimača sa idejama za novi hotel ili željom da izmeste neki hotel. Budući operator treba pažljivo da proceni iskustvo preduzimača i finansijska sredstva i da to uporedi sa strateškim ciljevima kompanije. Da li oni imaju odgovarajući proizvod koji odgovara ciljevima preduzimača? Da li žele da se šire u tom regionu? Na kakvoj vrsti lokacije (aerodrom, centar grada)? Koji je nivo kvaliteta? i tako dalje.

Ako možete potvrdno odgovoriti na neka od ovih pitanja, tehničko osoblje iz kompanije za upravljanje može vam pomoći u koordinaciji i pružanju smernica i povratnih informacija tokom nekih od sledećih koraka:

- procena buduće lokacije
- izrada studije izvodljivosti
- izbor arhitekte i konsultante za projekat
- priprema plana objekata (izveštaj o konceptu, program oblasti, opis aktivnosti, budžet projekta)
- nabavka finansijskih sredstava
- pregled nacrta projekta (shema, razvoj projekta, dokumenti o izgradnji)
- praćenje izgradnje i otvaranja hotela.

Jedan od prvih koraka je, naravno, da se potvrdi lokacija i da se proceni da li ta lokacija odgovara izgradnji hotela. To se delimično radi u studiji izvodljivosti sa stanovišta tržišta, ali podjednako je važno da lokaciju treba proceniti sa stanovišta projekta i izgradnje.

Analiza izvodljivosti

Jedan od osnovnih koraka koje investitor mora da preduzme jeste i priprema studije o tržištu i finansijskim projekcijama. Studija, koju obično sačinjava konsultantska firma, a dalje je razrađuju zaposleni na višim položajima zaduženi za te aktivnosti (ako će to biti lančano funkcionisanje), sadrži dva ključna aspekta. Prvo, ona procenjuje tekuću i buduću potražnju za smeštajem i sličnim hotelskim uslugama kao što su prostor za sastanke, restorani i barovi i objekti za rekreaciju. Drugo, ona procenjuje prihod iz poslovanja i troškove za period od 10 godina nakon otvaranja hotela.

Studije izvodljivosti imaju različite ciljeve. Većina se koristi kako bi se povećalo poverenje drugih u uspeh projekta i pribavila stalna finansijska sredstva. Zato je često ona osnovna komponenta paketa kojeg preduzimač nudi budućim kreditorima. Ostale studije izvodljivosti se mogu koristiti za dobijanje franšize za poslovanje ili ugovora o upravljanju ili da privuku učešće običnih akcija. Slični izveštaji koji naglašavaju različite stavke mogu se koristiti u pregovorima sa gradskim zvaničnicima kako bi podržali zahtev preduzimača za zoniranjem ili da bi učvrstili njegov/njen argument da će projekat povećati lokalnu prodaju i porez na nekretnine kao i broj novih radnih mesta. Proteklih godina su studije izvodljivosti povremeno zahtevali opština ili javne agencije ili – u razvijenim zemljama – vlada, u pokušaju da privuku nove privatne izgradnje.

Uglavnom ove studije su dosta realne kada je u pitanju izvodljivost projekta. Razlog tome je u analizi velikog broja faktora od kojih zavisi uspeh.

U tim studijama obavezno su uključene sledeće analize:

• *Procenu lokalnog područja*: procena ekonomske vitalnosti grada ili regiona; podobnost lokacije za hotel.

• *Analiza tržišta smeštajnih usluga*: procena tekuće potražnje za smeštajem (i drugih izvora prihoda) i budućih stopa rasta za svaki segment tržišta; identifikacija postojeće ponude konkurencije i predviđanje dodatnih kapaciteta; procena konkurentske pozicije predmetne imovine.

• *Predloženi objekti:* predložiti ravnotežu između hotelskih soba i javnih objekata uključujući restorane, barove, sale za sastanke i bankete, maloprodajne objekte, objekte za rekreaciju i parking.

• *Finansijska analiza:* procena prihoda i rashoda hotela za period od 10 godina kako bi se prikazao potencijalni gotovinski tok. (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str. 362)

Međutim, ove oblasti se ne tretiraju na isti način u tipičnoj studiji. Delovi koji se najviše odnose na arhitektonsko rešenje – analiza lokacije i plan objekata – se najmanje detaljno razrađuju. Analiza ponude i potražnje i finansijske projekcije, s druge strane, su najspecifičnije, što je i razumljivo, jer studiju pripremaju konsultanti za privredu i tržište. Nažalost, isuviše često studija ne posvećuje pažnju trendovima koji počinju da utiču na tržište i njihovom mogućem uticaju na nacrt projekta.

Analiza lokalnog područja

Studija izvodljivosti predstavlja podatke analizirajući tržište i ekonomsku klimu tog područja – od celog grada ili regiona do detalja određene lokacije projekta. U širem smislu lokalna analiza uključuje:

- Trendove rasta stanovništva, zaposlenja, prihoda, prihoda od poreza, novih izgradnji, podataka o aerodromu, itd.
- Velike javne i privatne objekte, uključujući obrazovne ustanove, zdravstvo, vladu, prevoz, religiju, turizam, itd.
- Analiza putovanja i posetilaca, uključujući obim i procenat prometa automobila, vozova, autobusa i brodova, gde je moguće. (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str. 364)

Značaj studije treba da prikaže mogući tip projekta za hotel. Na primer, hotel će se samo površno baviti industrijskim i trgovinskim uticajima, možda samo u vidu sekundarnih tržišta za vansezonske periode. Umesto toga, treba da se fokusira na prirodne atrakcije i mogućnosti za rekreaciju na tom području, kao i na avionski saobraćaj i autoputeve iz glavnih tržišnih područja.

Iz istog razloga, analiza područja za hotele koji se nalaze blizu univerziteta, velikog medicinskog kompleksa ili izgradnje silikonske doline, treba da obuhvati trendove koji utiču na tu specifičnu potražnju – možda vrhunske obuke – pre nego trendove velikih industrijskih i trgovinskih sektora.

Procena područja takođe treba da obuhvati detaljnu analizu lokacije. Pored očiglednog opisa lokacije – veličine, granica, topografije, itd. – analiza treba da naglasi vidljivost, pristupačnost i prikladnost za izgradnju hotela. Prva dva su najvažnija za motele i ostale ugostiteljske objekte pored saobraćajnica koji uglavnom privlače one čiji je posao vezan za autoputeve, od kojih je mnogo putnika bez rezervacija.

Analiza tržišta smeštajnih usluga

Najveći deo studije izvodljivosti je analiza potražnje za sobama i ostalim hotelskim uslugama i broju postojećih konkurentskog hotelskog smeštaja. Studija mora uzeti u obzir buduća kretanja potražnje, jer se individualni segmenti tržišta šire ili smanjuju, a okolina se menja. Uz pretpostavke o ovim budućim izmenama, kao i o stopama rasta, unapređuje se razrađuje analiza, ali se značajno dobija na riziku. Stoga preduzimač mora biti spreman da analizira i pregleda pretpostavke konsultanata.

Potražnja za smeštajnim kapacitetima se može izračunati na dva načina. Prema jednom pristupu, procene potrebe za hotelskim sobama se sačinjavaju na osnovu intervjua i sastanaka sa lokalnim poslovnim ljudima koji na razne načine stvaraju potražnju za smeštajem: industrija, vlada i trgovačke kancelarije, zdravstveni centri, zabavni parkovi, itd. Većim delom je potražnja podeljena na tri glavna segmenta tržišta: kongresne i ostale poslovne grupe, trgovinska preduzeća i turisti. Povremeno izveštaj može identifikovati posade aviona ili grupe turista, na primer, gde su ova ili ostala posebna tržišta ključna komponenta poslovanja. Izveštaj detaljno analizira svaki segment u smislu karakteristika radnih dana i vikenda, godišnjih doba, osetljivosti na cene, iznosa cene za sobu u kojoj boravi više osoba bez obzira na broj ležaja, i što je najvažnije, očekivanu stopu rasta za narednih nekoliko godina. U isto vreme, izveštaj treba da proceni potencijal za sastanke poslovnih grupa, potražnju za restoranima i zahteve za ostalim hotelskim uslugama i pogodnostima.

Drugi i brži način za procenu ukupne potražnje – iako uz važna ograničenja – je poznavanje stopa popunjenosti u tekućoj godini u konkurentskim hotelima. Jednostavnim izračunavanjem rezultata svakog hotela (broj soba x prosečan procenat popunjenosti x 365 dana) izraženog u ciframa koje predstavljaju ukupnu godišnju potražnju za hotelskim sobama u široj okolini. Problem, korišćenja prosečnih stopa popunjenosti je u tome što ne uzima u obzir dnevne ili sezonske fluktuacije u potražnji i iz tih razloga neophodna je analiza koja će uključiti sezonske fluktuacije.

Imajući u vidu navedeno, neophodno je izvršiti određena istraživanja turističkog tržišta a što treba da obuhvati (Unković S., Zečević B., 2004., str. 175-176):

a) Istraživanje sadašnjih i potencijalnih uslova na turističkom tržištu:

- istraživanje sadašnjih i potencijalnih turističkih potreba na domaćem i inostranom turističkom tržištu (prema njihovim nosiocima, tj. pojedincima, domaćinstvima ili segmentima, kao i prema područjima potreba, u smislu širih regiona, zemalja, užih regiona u okviru zemalja, mesta i sl.);

- istraživanje sadašnje i potencijalne tražnje, kao i faktora koji je određuju, posmatrano u odnosu na nosioce i područja tražnje (posebno je značajna analiza elastičnosti tražnje u odnosu na prihode stanovništva, cene turističkih usluga, propagandu i sl.);

- utvrđivanje sadašnje i potencijalne turističke potrošnje prema nosiocima i područjima iz kojih dolaze, kao i njena raspodela na pojedine turističke regione ili turistička mesta u okviru konkretne turističke zemlje.

b) Istraživanje adekvatnosti turističke ponude sa stanovišta zahteva tražnje i postojeće potrošnje, kao i turističke privrede koja treba da odgovori zahtevima potencijalne tražnje i potrošnje:

- smeštajnih kapaciteta i objekata za ishranu;
- saobraćajne mreže i strukture saobraćajnog sistema;
- trgovinske mreže;
- organizacionih oblika zabave i razonode turista u turističkim mestima;
- u odnosu na konkurentsku ponudu na tržištu itd.

c) Istraživanje mogućnosti za unapređenje turizma:

- sa stanovišta organizacije, strategije i efekata propagande u zemlji i inostranstvu;
- sa stanovišta organizacije saradnje sa javnošću u zemlji i inostranstvu;
- sa stanovišta organizacije prodajne službe u zemlji i inostranstvu (preko domaćih ili stranih putničkih agencija, saobraćajnih organizacija, sopstvenih specijalizovanih službi itd.);
- sa stanovišta istraživanja raznih tržišnih mera koje treba preduzimati u cilju unapređenja položaja na tržištu;
- sa stanovišta istraživanja motiva i stavova stranih i domaćih turista itd.

d) Istraživanje cena turističkih usluga:

- sa stanovišta ekonomskih mogućnosti sadašnjih i potencijalnih turista;
- sa stanovišta konkurentskih odnosa na tržištu;
- sa stanovišta cena reprodukcionog materijala, u cilju sniženja troškova poslovanja i povećanja dobiti preduzeća turističke privrede.

1.6. POSTUPAK OSTVARIVANJA PLANIRANIH INVESTICIJA

Na osnovu uslova i sopstvene procene odluku da li graditi donosi onaj koji želi da gradi i raspolaže sredstvima za građenje-investitor. Međutim, za realizaciju opredeljenja o gradnji odluka investitora nije dovoljna. Svakom investitoru potrebno je da po posebnom postupku obavi veći broj pripremnih radnji i da pripremi obimnu dokumentaciju pre donošenja definitivne odluke o pristupanju gradnji.

Svaka realizacija plana ili programa proširene reprodukcije u turizmu i ugostiteljstvu, kod nas, ostvaruje se kao i kod svakog drugog investiranja, na osnovu dva dokumenta: detaljnog urbanističkog plana koji ima karakter javnog dokumenta i plana ili programa jedne organizacije tj. preduzeća.

Da bi investitor pribavio dozvolu za građenje, obavezan je da ima plan i program investiranja i da donese odluku kojom se opredeljuje da pristupa realizaciji tog programa. Posle takve odluke, investitor iz detaljnog urbanističkog plana pronalazi povoljnu lokaciju za izgradnju.

Tražeći i opredeljujući se za lokaciju investitor prihvata urbanističke i tehničke uslove vezane za tu lokaciju, utvrđene u detaljnom urbanističkom planu. Na osnovu toga investitor sačinjava investiciono-tehnički dokument. To je dokument za donošenje konkretne i precizno opredeljene odluke o izgradnji. Takav dokument sadrži deo o instalacijama i uređajima, deo o uređenju čovekove sredine i organizacioni deo. Kada su u pitanju turizam i ugostiteljstvo, taj. dokument treba da sadrži posebne priloge i to:

- turistički dosije u kome se nalaze informacije u kojoj će meri predviđena izgradnja (hotela, npr.) doprineti razvoju turizma u naselju i regiji, i kakvi će se finansijski efekti ostvariti;

- program uvođenja novog objekta u eksploataciju;

- program kadrova za te nove kapacitete.

Rentabilnost investicija se dokazuje programskim delom. Tehnički uslovi investicionog poduhvata se utvrđuju projektantskim delom. Investitor donosi odluku o otvaranju postupka za pribavljanje prava korišćenja građevinskog zemljišta. To pravo se ostvaruje kupovinom (građevinsko-pravnim aktom) ili odobrenjem za korišćenje zemljišta (upravnim aktom) kada je zemljište društveno.

Kada se to pribavi, investitor pokreće postupak za dobijanje odobrenja za građenje. U tom postupku organi uprave skupštine opštine donose četiri upravna akta. Njihovo donošenje uslediće samo na osnovu inicijative investitora.

Postupak koji je propisan za izvršavanje investicione odluke u fazi građenja nema posebnih specifičnosti kada se ostvaruje izgradnja turističkih i ugostiteljskih objekata. Investitor se stara o građenju.

On vrši sopstveni nadzor nad građenjem. On preduzima inicijativu da se izvrši tehnički pregled objekta i da se konstatuje njegova podobnost za korišćenje, kako bi stekao pravo korišćenja objekta prema njegovoj nameni. Organi uprave skupštine opštine nadležni za poslove građenja vrše građevinski i drugi nadzor u procesu građenja objekta. Oni utvrđuju podobnost sagrađenog objekta za korišćenje i izdaju posebno odobrenje za korišćenje i upotrebu objekta. Bez takvog odobrenja se novoizgrađeni ili rekonstruisani objekti ne mogu koristiti.

Program izgradnje ugostiteljskog objekta može da bude poseban dokument za sprovođenje plana i podrazumeva:

- detaljna urbanistička razrada na utvrđenoj lokaciji ili razrada na nivou urbanističkog projekta;
- idejna tehnička i tehnološka rešenje objekta, uređaja i instalacija; potrebne investicije i načine njihovog pribavljanja i vraćanja;
- ekonomske procene troškova eksploatacije sagrađenih objekata i načina njihovog pokrivanja;
- planske osnove za uvođenje objekata u eksploataciju i plasiranje usluga na tržište ili medu korisnike;
- redosled izvođenja radova, a kod više objekata, redosled započinjanja sa izgradnjom i završetkom;
- način pribavljanja opreme;
- međusobne odnose nosilaca planiranja u toku izrade i u procesu eksploatacije;
- način pribavljanja stručnih kadrova,
- drugo od uticaja na racionalnu izgradnju.

Projekat je predlog kapitalne investicije za izgradnju objekta koji će stvarati proizvode i usluge. Međutim, bez obzira na specifični cilj određenog ulaganja, svrha i ekonomska pretpostavka svakog ulaganja je stvaranje novih proizvoda i usluga ili outputa čija je vrednost veća od vrednosti ukupnih inputa.

Sve aktivnosti vezane za realizaciju investicije predstavljaju funkcionalno nedeljivu celinu. Ipak posebnu pažnju treba posvetiti onim radnjama i fazama koje prethode građevinskoj realizaciji projekta, odnosno koje prethode završnim investicionim radovima. Aktivnosti koje prethode građevinskom izvođenju projekta mogu se svrstati u sledeće grupe:

- aktivnosti donošenja načelne odluke o izgradnji objekta (prethodna ekonomska analiza kao prva ekonomska provera ideje o izgradnji, ekološka studija kao i sva potrebna ispitivanja terena i lokacije);
- aktivnosti donošenja konačne odluke o izgradnji objekta (direktivni program, idejni projekat, investiciona studija ili program, utvrđivanje izvora finansiranja investicija);

- završene predinvesticione aktivnosti (izrada glavnih i izvođačkih projekata i izbor izvođača radova).

Operativno vođenje investicionog projekta poverava se timu stručnjaka koji se formira za tu svrhu, ili se poverava konsalting organizaciji. U delokrug zadataka ekipe kojoj je poverena organizacija i operativno vođenje investicionog projekta uglavnom spadaju sledeći poslovi: priprema lokacija; ugovaranje ekonomske i tehničke dokumentacije, kao i svih ostalih radova koji se odnose na pripremu izgradnje i izgradnju objekta; utvrđivanje izvora finansiranja (zatvaranje finansijske konstrukcije); dobijanje saglasnosti i dozvola; raspisivanje konkursa za izvođača radova; nadzor nad izvođenjem radova.

Da bi se realizovala izgradnja hotelskog objekta, od ideje do ostvarenja, neophodno je poštovati određene sukcesivne faze koje su međusobno povezane i uslovljene.

Prethodna ekonomska analiza - predstavlja proveru opravdanosti ideje o izgradnji određenog turističkog objekta. U ovoj studiji se na temelju rezultata ispitivanja potencijalne tražnje, njenog obima, platežne mogućnosti i drugih relevantnih obeležja budućih korisnika usluga utvrđuju ekonomski parametri opravdanosti ulaganja, veličina, kategorija i vrsta objekata, kao i struktura potrebnih sadržaja. Na temelju rezultata iz prethodne ekonomske analize donosi se odluka o opravdanosti ideje za gradnju objekta, tj. odluka o nastavku predinvesticionih aktivnosti.

Određivanje ekonomske izvodljivosti je vitalan korak pri planiranju projekta. On mora da obuhvati podatke dobijene na osnovu analize tržišta i funkcionisanja hotela. Faktori koje treba uzeti u obzir mogu se klasifikovati u tri osnovne grupe, kao što je prikazano u sledećoj tabeli:

Operativna poslovna politika - u hotelu najčešće obuhvata: Iznajmljivanje soba, prodaju hrane, prodaju alkoholnih i bezalkoholnih pića, izdavanje prostorija za kongrese, bankete, izložbe, itd. kao i iznajmljivanje poslovnog prostora za različite radnje i usluge (novine, duvan, suveniri, iznajmljivanje vozila, avio-šalter, itd.) ostala prodaja vezana za korišćenje rekreacionih objekata i opreme.

Predviđena prodaja miksa različitih aktivnosti za svaki pojedinačni hotelski projekat je važan ne samo pri određivanju veličine i izgleda samog hotela, već i pri proceni odgovarajućih investicionih troškova.

Iz tog razloga, treba uraditi predviđanje poslovanja hotela za narednih deset godina kao bi se utvrdila mogućnost povraća, a na bazi NSV[4] i IRR[5] kao i drugih ekonomskih pokazatelja.

4 Neto sadašnja vrednost
5 Interna stopa povraćaja

Zbog toga je veoma dobro znati orijentacionu strukturu prihoda i troškova za naredni period, a o čemu nam govori i naredna tabela.

Tabela 1 Orijentaciona struktura prihoda i troškova 10 hotela Beograda

Prihodi	
Prodaja soba	50 %
Prodaja hrane	25 %
Prodaja pića	17 %
Manje operacije ostalih odeljenja	5%
Iznajmljivanje poslovnog prostora	1%
Ostali prihodi	2%
Ukupno	100%
Troškovi	
Plate i prateći troškovi	37%
Troškovi hrane	12%
Troškovi pića	4%
Troškovi pojedinih odeljenja	12%
Administrativni i ostali troškovi	6%
Propaganda i promocija	1%
Grejanje, osvetljenje i energija	4%
Opravke i održavanje	3%
Iznajmljivanje	5%
Deprescacija	6%
Ostali troškovi	7%
Profit pre poreza na prihod	3%
Ukupno	100%

Izvor: prilagođeno od strane autora na bazi istraživanja sprovedenih u 10 Beogradskih hotela, a na osnovu metodologije Čomić Đ., Vukić M., str. 22

Praktična i ekonomska izvodljivost investicija u svakoj oblasti aktivnosti treba da bude posebno ispitana u kontekstu neophodnih troškova. Može biti utvrđeno da prvobitni koncept zahteva izmene. Veliki značaj pri efektivnom planiranju troškova usmeren je ka racionalizaciji opreme i mogućim uštedama, kako investicionih tako i tekućih troškova, i to eliminisanjem ekstravagantne opreme i prostorija koje su neekonomične.

Troškovi izgradnje hotela - komparativna analiza troškova izgradnje hotela je otežana zbog veoma promenljivih vrednosti različitih nacionalnih valuta (razlike u deviznim kursevima i stepenu inflacije), zbog varijacija u troškovima građevinskog zemljišta na različitim lokacijama, različitim veličinama i visinama zgrada,

kao i broja i raznovrsnosti prostorija koje se grade u hotelu pored gostinskih soba. Na osnovu analize 100 međunarodnih hotela (1971-75) došlo se do nekih osnovnih indikatora obima i odnosa pojedinih kategorija investicionih troškova.

Proporcije troškova

Procentualno učešće pojedinih troškova zavisi od brojnih promenljivih faktora (uslovi lokacije, podzemni sprat, konstrukcija, visina, strukturalna forma, standardi dovršenja i instalacija, itd.) Sledeća tabela pružaj orijentacione podatke o troškovima izgradnje soba po vrstama hotela.

Tabela 2 Troškovi izgradnje soba po vrstama hotela

	Luksuzni	Standardni	Ekonomični
Gradnja	67.000-128.000	42.000-65.000	2.500-41.000
Nameštaj i oprema	15.400-33.000	10.700-25.000	5.600-10.000
Zemljište	10.700-25.800	5.400-14.300	3.200-9.200
Troškovi pre otvaranja	3.500-5.700	2.200-4.000	1.200-1.800
Obrtni kapital	2.500-3.500	1.600-2.800	1.200-1.600
Ukupna cena	99.100-196.000	62.000-104.600	33.700-63.600

Izvor: Nikolić D., Upravljanje finansijskim poslovanjem i politika cena u hotelijerstvu i turizmu, Univerzitet, Singidunum, Beograd, 2007., str. 343

Navedeni podaci predstavljaju svetski prosek međutim, treba imati u vidu da postoje i značajne razlike između kontinenata, regija i zemalja u pogledu strukture prihoda i rashoda.

Investicije u hotel mogu biti posmatrane iz dva različita aspekta:

1. Investiranje u zemljište i školjku zgrade
2. Investiranje u uređenje unutrašnjosti zgrade

Ova distinkcija naročito dolazi do izražaja u sledećim slučajevima.

- Kada je školjka zgrade odvojeno vlasništvo kao deo šireg kompleksa kancelarija, radnji, apartmana, itd. i iznajmljena hotelskoj kompaniji;
- Prodato drugoj kompaniji pod lizing ugovorom;
- Direktno iznajmljeno (lizirano) od strane investitora ili finansijske institucije, čiji je osnovni cilj investiranje u nekretnine.
- Tržišna vrednost školjke zgrade će ipak zavisiti od profitabilnosti aktivnosti koja će se u njoj odvijati.[6]

6 Ovo se posebno odnosi na moderne zgrade izgrađene kao hoteli, za koje postoji mali broj mogućih alternativa ukoliko se ne izvrše značajne investicije u promenu namene.

Navedeni podaci predstavljaju svetski prosek međutim, treba imati u vidu da postoje i značajne razlike između kontinenata, regija i zemalja u pogledu strukture prihoda i rashoda.

Veoma je značajno, posebno za investitora, da zna i okvirne troškove izgradnje hotelskog objekta kao i njihovu strukturu. Za orjentaciju dobro mogu poslužiti i orijentacioni podaci iz naredne tabele.

Tabela 3 Struktura troškova izgradnje hotelskog objekta

Procentualno učešće u troškovima	Gradski hotel	Motel
Preliminarni troškovi i osiguranje	12,0%	12,0%
Nepredviđeni troškovi	2,5%	2,5%
Substruktura	5,5%	3,5%
Strukturalni elementi		
Okvir i gornji spratovi	11,3%	3,0%
Krov	2,1%	4,1 %
Stepenice	1,6%	0,6%
Spoljni zidovi	4,0%	4,2%
Prozori i spoljna vrata	5,7%	5,1 %
Unutrašnji nosači i pregradni zidovi	3,7%	4,6%
Unutrašnja vrata i okovi	4,6%	4,4%
Ukupno strukturni elementi	33,0 %	26,0 %
Završni radovi i oprema		
Zidovi-finiširanje	1,6%	3,2%
Podovi-finiširanje	2,8%	4,0%
Plafoni-finiširanje	2,2%	2,0%
Dekoracija	2,0%	2,2%
Oprema	6,4%	5,6%
Ukupno završni radovi i oprema instalacije	15,0%	17,0%
Sanitarni uređaji	2,7%	3,4%
Cevi za otpatke i slično	2,3%	3,4%
Instalacija za toplu i hladnu vodu	3,6%	4,4%
Grejanje, ventilacija i klimatizacija	7,6%	11,8%
Električne instalacije	7,2%	10,3 %
Specijalne instalacije	8,6%	6,3%
Ukupno instalacije	32,0 %	39,0 %
Ukupno za zgradu	100,0 %	100,0%
Spoljni radovi i drenaža	2,2%	4,3%

Izvor: (Čomić Đ., Vukić M., 2008., str.21)

Direktivni program-projektni zadatak

Nakon prihvatanja prethodne ekonomske analize i donošenja odluke o nastavku predinvesticionih aktivnosti, sledi detaljna razrada i analiza prihvatljivosti globalnih elemenata koji su u njoj sadržani. U takvom elaboratu, u praksi prihvaćenom pod nazivom direktivni program ili projektni zadatak, razrađuje se tehnološki proces, definitivno utvrđuje veličina pojedinih sadržaja i određuju drugi elementi projekta izraženog njegovim ekonomskim optimumom.

Pod pojmom tehnologije ovde se podrazumeva sled proizvodnih aktivnosti na određenoj lokaciji, uz upotrebu potrebnih materijala, opreme uređaja, energije i dr. sa ciljem da se ostvari krajnja svrha investicionog projekta, a to je proizvodnja proizvoda i usluga. U ugostiteljstvu uz razradu tehnološkog procesa proizvodnje (način i mesto grube i fine pripreme životnih namirnica i finalne proizvodnje) tehnolog posebnu pažnju treba da obrati na sistem komunikacija i povezivanja proizvodnih, prodajnih, uslužnih i drugih pogona.

Kod izrade tehnoloških rešenja polazi se od racionalnosti izgradnje i maksimalno moguće racionalnosti u eksploataciji. Sama činjenica da se tehnološka rešenja ne odnose samo na izgradnju već o na eksploataciju, ovom pitanju daju izuzetnu važnost. Svođenje tehnološkog procesa na periferni problem često je rezultiralo raznim nelogičnostima koje su uticale na troškove izgradnje i koje iz godine u godinu donose sve veće ekonomske štete. U tom smislu zadatak je autora direktivnog programa da pridržavajući se osnovnih postavki sadržanih u prethodnoj ekonomskoj analizi, predlože investitoru, tj. projektantima, najbolja tehnološka rešenja proizvodnje, prodaje, komunikacija i slično.

Izrada direktivnog programa predstavlja polaznu osnovu za objekat koji treba izgraditi. Investitor mora na veoma precizan način objasniti sve ono što želi postići izgradnjom objekta.

U tom smislu potrebno je da investitor izvrši opsežne konsultacije sa svim nadležnim faktorima grada/mesta uključujući i stručnjake iz svoje radne organizacije. Poželjna je objektivna ocena potreba za hotelskim kapacitetima tog grada/mesta kako po obimu tako i u smislu kvaliteta, odnosno kategorije objekta. Treba oceniti da li se takav kapacitet i kvalitet mogu prodati na domaćem i inostranom tržištu, odrediti karakter mesta/grada, njegovu ulogu, zatim stanje, postojećih hotelskih objekata, njihov kvalitet, uključujući i postignutu prosečnu cenu ležaja, hrane i pića. Investitor, naravno, mora posebno voditi računa o faktoru cene koštanja, što u praksi znači da se postigne potreban kapacitet, funkcionalnost i niža cena po jednom ležaju.

Izrada idejnog projekta

Baza idejnog projekta je direktivni program. Na osnovu njega raspisuje se konkurs kako bi investitor postigao najpovoljnije rešenje u smislu urbanističkih zahteva i funkcionalnosti. Pravo je investitora da se odluči za najpovoljnije rešenje. Kroz idejni projekat projektant je dužan da poštuje želje i interese investitora, naročito u pogledu koštanja objekta, unutrašnje funkcionalnosti, ugođaja, kao i želje potrošača, prvenstveno lokalnog stanovništva. Iz idejnog projekta mora se jasno videti koncepcija rešenja koju je investitor zatražio putem direktivnog programa, podrazumevajući broj soba i ležaja, veličinu i broj restorana i barova, sala za konferencije i bankete, garaže, prodavnice, itd. Poželjno je da u raspravu oko idejnog projekta investitor uključi širi broj stručnih ljudi radi temeljnog pregleda idejnog rešenja, u tom slučaju se po potrebi može dopunjavati ili potpuno menjati koncepcija nekih delova zgrade.

Izrada glavnog projekta.

Dobro razrađeni idejni projekat predstavlja bazu za glavni projekat. Glavni projekat obuhvata sve građevinske i zanatske radove. Uz glavni projekat sastavljaju se troškovnici koji detaljno opisuju sve potrebne radnje i vrste postova. Radi što boljeg rešenja pojedinih prostora i njihove unutrašnje funkcionalnosti, poželjno je da se projektne organizacije obrate specijalizovanim preduzećima za pojedine poslove radi što kompletnijeg rešenja pojedinih prostora kao na primer, kuhinje, klima uređaja, kotlarnice centralnog grejanja, perionice rublja, telefonske centrale liftova, ozvučenja, itd. Oblikovanje celokupnog enterijera, tj. unutrašnji dizajn takođe treba poveriti specijalizovanim preduzećima i stručnjacima (dekor, nameštaj, radna odeća, sitan inventar, šibice, itd.)

Izrada investicionog programa

Investicioni program izrađuje se na osnovu projektno tehničke dokumentacije, tj. kada su investitoru poznati svi elementi; projekti i troškovnici, kao i planirana cena koštanja prema tržišnim prilikama. Ovaj program mora obuhvatiti predviđeni kapacitet, opis objekta, njegove površine, kao i ekonomsku računicu rentabiliteta o mogućnostima vraćanja anuiteta i opravdanosti ulaganja investicionih sredstava u izgradnju objekta. Investitor predlaže banci alternativna rešenja, kako u pogledu rokova vraćanja, tako i u vezi kamatnih stopa. Ovaj program predstavlja garanciju za banku da će uložena sredstva biti opravdana i prema predloženim rokovima vraćena s određenim kamatama. Glavni projekat sa svim pratećim dokumentacijama podnosi se na odobrenje nadležnim organima vlasti radi dobijanja građevinske dozvole. Za dobijanje građevinske dozvole potrebno je, osim projektno tehničke dokumentacije

prikupiti još 25 raznih dozvola, odobrenja i rešenja (što oduzima dosta vremena i predstavlja za investitora veliku kočnicu za početak gradnje objekta).[7]

Izrada investicione studije

Investiciona studija predstavlja nastavak aktivnosti nakon prihvatanja projektnog zadatka. Ulazne informacije i podaci na kojima se temelji njena izrada ne mogu biti isključivo sekundarne naravi, već delom oni treba da budu rezultat terenskog i drugih istraživanja i analiza. Uz moguća odstupanja izvori informacija su uglavnom sledeći:

- inputi i rezultati prethodne ekonomske analize;
- inputi i rezultati direktivnog programa;
- troškovnici (aproksimativne cene koštanja izgradnje izračunate na nivou idejnog projekta);
- podaci o rezultatima poslovanja investitora;
- podaci o razvojnoj projekciji investitora;
- podaci o izvorima i uslovima finansiranja investicionog projekta.

Bez obzira na prethodno izvršene radove investiciona studija treba da sadrži detaljnu analitičko-dokumentacionu osnovu kojom se prikazuju i obrazlažu svi bitni tehničko-tehnološki i ekonomsko-finansijski aspekti investicionog projekta, a njegovoj izradi treba prići timski uz pridržavanje svih zakonom propisanih kriterijuma.

Budući da investiciona studija celovito definiše investicioni objekat, ona treba da sadrži sledeće razrađene aspekte:

- razvojnu sposobnost investitora kako bi se na osnovu njegovog dosadašnjeg razvoja moglo oceniti u kojoj je meri u stanju da ostvari investicioni projekat;
- opis investicionog objekta sa podacima o njegovoj nameni, kapacitetu, programu eksploatacije, o uklapanju objekta u prostorni urbanistički plan, odnosno vodoprivredne, energetske, saobraćajne i druge osnovne uslove;
- detaljno razrađene sve organizacione, tehnološke i ekonomske elemente celokupnog planiranog objekta;
- razrađenu finansijsku problematiku sa stajališta visine potrebnih sredstava, njihovu tehničku strukturu, izvore i uslove kreditiranja, dinamiku ulaganje i ukupne obaveze koje proizilaze iz angažovanog kapitala.

7 Bilo bi veoma korisno i predstavljalo bi znatno olakšanje za investitora, kada bi se ove procedure oko pribavljanja dozvola pojednostavile i po mogućstvu rešavale na jednom mestu

Projektna dokumentacija

Nastojanje da investicioni projekat bude rezultat maksimalne povezanosti ekonomskih, prostornih, funkcionalnih, i niza drugih relevantnih komponenti, dobija u fazi projektovanja, počevši od idejnog do izvođačkih projekata, svoj konačni materijalni izraz. Zadatak projektanta je da objekat prilagodi svim postavljenim zahtevima uz osiguranje maksimalne funkcionalnosti, racionalnosti, individualnosti, autentičnosti, itd. Postavljene zadatke projektant rešava uz maksimalnu pomoć ostalih učesnika u procesu investiranja, prvenstveno tehnologa, organizatora, ekonomista, stručnjaka za turizam i ugostiteljstvo, itd.

Organizacija gradilišta

Za realizaciju zadataka u izgradnji objekata, tj. za vođenje operative na gradilištu, investitor imenuje upravu gradilišta sa potpunom odgovornošću za dovršenje objekta. Pravo je investitora da, ukoliko to smatra potrebnim, poveri čitav zadatak nekom inženjeringa. Najčešća je pojava da se investitori još uvek opredeljuju za izgradnju objekta putem sopstvene uprave na gradilištu, imajući pri tome u vidu mogućnost jačeg uticaja na izvođače u smislu ubrzavanja i kvaliteta rada. Na osnovu raspoložive projektno-tehničke dokumentacije raspisuje se konkurs (licitacija) adekvatno propisima. Radovi se daju najpovoljnijim ponuđačima, vodeći pri tome računa o ceni koštanja, garanciji za kvalitetno izvođenje radova u predviđenim rokovima, kao i eventualne mogućnosti kreditiranja. Investitor imenuje investicionu komisiju sa zadatkom da ispita prispele ponude, kako u stručnom pogledu, tako i u smislu cene koštanja. Na bazi prihvaćenih ponuda sklapaju se ugovori. Sinhronizaciju svih radova na gradilištu investitor može obavljati u sopstvenoj režiji, ili to može poveriti građevinskom preduzeću koje izvodi građevinske radove na gradilištu.

Nabavka

U skladu sa napretkom radova na gradilištu, investitor je dužan da razradi plan nabavki, imajući u vidu opremu prema projektima, sitan inventar, tehničko potrošni materijal, kancelarijski materijal, životne namirnice i pića, kao i način njihovog uskladištenja.

Planiranje aktivnosti pre otvaranja hotela.

Pod ovim podrazumevamo izradu planova, tj. dinamiku isporuke opreme i sitnog inventara. Ovo je veoma važan faktor, jer ako oprema ne dolazi planskim redosledom adekvatno napredovanju radova, može lako doći do većih oštećenja, a sve na štetu investitora.

Dok se odvija izgradnja menadžment hotela vrši pripreme uvođenja u rad hotelskog objekta. Radi toga, planiraju se određene aktivnosti kako bi se hotel odmah po završetku pustio u funkciju, odnosno primio goste. Zbog toga planiraju se i određene aktivnosti kojima se vrši priprema funkcionisanja hotela, pre - opening phase. Marketing može početi pripreme prodaje i preuzimanja rezervacija između 16 i 25 nedelja pre otvaranja. Takođe, menadžment hotela treba videti uzornu sobu 6 – 8 nedelja pre datuma primopredaje.

Pregled 1 Priprema pre otvaranja hotela

Marketing i prodaja	16-25
Uzorna soba	6-8 nedelja
Izgled kuhinje	4 nedelja
Prodavnice	2-4 nedelja
Sprat hotela	2 nedelja
Restoran i bar	2 nedelja
Recepcija i administracija 2 weeks	2 nedelja
Kancelarije	2 nedelja
Predvorje i parkiralište	1 nedelja

Izvor: (Ransley J. and Ingram H., 2004., str.234)

Obrazovanje kadrova

Da bi se blagovremeno osigurate sve vrste kadrova, potrebno je pripremiti kvotu radne snage, a zatim pripremiti obrazovanje kadrova. U investicionom programu treba obavezno predvideti sredstva za školovanje kadrova, naročito rukovodećih. Celokupno osoblje, predviđeno kvotom, mora obavezno da prođe kroz obuku, u bilo kom objektu, pre nego što nastupi na svoje pravo radno mesto. Obuka obuhvata praktični i teorijski deo nastave.

Poželjno je da osoba koja se postavlja za direktora bude na svom radnom mestu 9 meseci pre otvaranja objekta, a direktor prodaje 6-8 meseci, itd. S obzirom na veoma značajna postrojenja (klima uređaji, liftovi, kotlarnica, perionica rublja, itd.) najmanje tri meseca pre otvaranja treba angažovati specijaliste za elektriku, klima uređaje, instalacije, liftove i rashladne uređaje radi upoznavanja postrojenja i njihovog funkcionisanja. Poželjno je da i direktor tehničke službe (mašinski inženjer) bude angažovan već kada počinje izvođenje radova na instalacijama.

Preprodajne aktivnosti

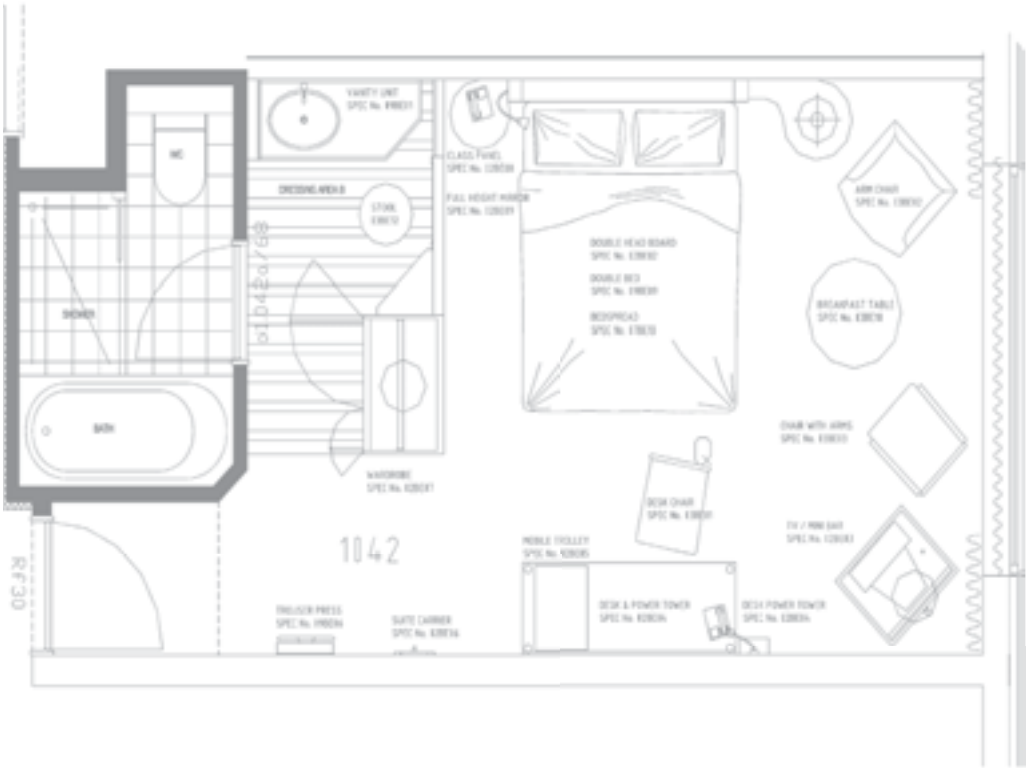
Velike hotelske kompanije i lanci u svetu već prilikom početka izgradnje, tj. već kod najave izgradnje hotela, vrše opsežne pripreme i propagandne aktivnosti po celom svetu. Da bi javnost u svetu bila informisana, potrebno je odštampati listu podataka o novom hotelu s predviđenim rokom otvaranja, zatim je dostaviti kompanijama, avio kompanijama, agencijama. turističkim predstavnicima i preduzećima koja se bave organizacijom kongresa, simpozijuma, i sl. Izrađuje se i hotelski pred prospekt i druge brošure, održavaju se sastanci sa lokalnim turističkim agencijama i avio kompanijama, kao i odabranim privrednim organizacijama, a u cilju blagovremene prodaje. Pripremaju se reklamna obaveštenja za sve medije. Izrađuje se press-kit, koji uz opis hotela sadrži fotografije hotela i podatke o izvođačima radova i dobavljačima opreme, itd. Dakle, vrši se snažan prodor na inostrano i domaće tržište. Investitor najčešće formira komisiju za otvaranje hotela koja je dužna da izvrši sve potrebne pripreme, kako u smislu unutrašnje organizacije, izbora kadrova, obuke, opreme, pripreme propagandnog materijala, pa sve do svečanog otvaranja. Pre svečanog otvaranja i puštanja hotela u rad, investitor je dužan da obavi tehnički prijem. Od investitora zavisi da li će formirati komisiju za kolaudaciju.[8]

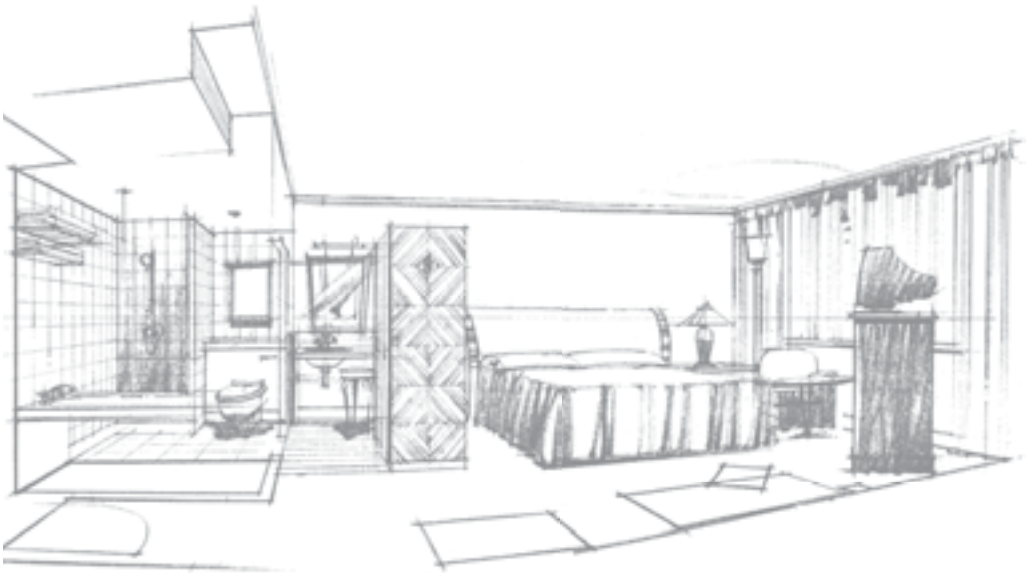
8 Zvaničan pregled građevine radi provere da li njena izrada odgovara ugovoru ili ne.



Pitanja za proveru znanja:

1. Šta su i kako se definišu privredne investicije?
2. Koje vrste investicije sa ekonomskog aspekta poznaješ?
3. Kakvi mogu biti građevinski radovi?
4. Navedi definiciju investicija u turizmu koju je dala OUN.
5. Koje izvore investicija u turizmu znaš da navedeš?
6. Šta je koeficijent efikasnosti?
7. Kako se izračunava topa rentabiliteta investicija?
8. Koji su elementi studije izvodljivosti.?
9. Koje sukcesivne faze je neophodno ispoštovati u realizaciji izgradnje hotelskog objekta?
10. Koji je raspon troškova po sobi u izgradnji hotela zavisno od kategorije?


1042
R730



Nakon čitanja ove glave moći ćete da:

- Znaćete šta se podrazumeva pod optimalnim razmeštajem hotelskih objekata.
- Razumete u čemu je razlika između razmeštaja hotelskih objekata u okviru turističke destinacije i razmeštaja objekata hotelskih lanaca.
- Objasnite Kompleksan (složeni) pristup za izbor lokacije - modela izbora (MI).
- Sagledate na kojim se prostorima uglavnom grade hoteli..
- Objasnite kojim problemima i pitanjima treba posvetiti posebnu pažnju pri izgradnji hotela u ruralnim područjima.
- Znate koje sve faktore je potrebno razmotriti pri odabiru parcele za izgradnju.

Od toga gde se hotel nalazi, u velikoj meri zavisi njegova atraktivnost za goste, tj. obim prometa, cene usluga, prihodi, odnosno efektivnost i rentabilnost investicija. Imajući to u vidu, analiziraćemo prvo izbor optimalnog razmeštaja, a zatim i utvrđivanje optimalne lokacije.

2. IZBOR OPTIMALNOG RAZMEŠTAJA

Pod razmeštajem podrazumevamo planski sistem optimalnih hotelskih lokacija. On će obuhvatiti maksimalan broj raspoloživih, tj. mogućih lokacija, među kojima će radne organizacije, individualni investitori, izabrati onakav smeštaj koji će najbolje odgovarati njihovim ekonomskim interesima, s obzirom da je prostorni model optimalnog razmeštaja već ugrađen društveni interes. Razmeštaj hotela uslovljen je brojnim, opštim i specifičnim, faktorima manjeg ili većeg značaja (blizina turističkih resursa i objekata, saobraćajnih terminala, puta, sportsko - rekreativnih objekata, naselja, drugih hotela, itd.) koji su podložni promenama u vremenu i prostoru. Na osnovu identifikacije i analize razmeštajnih faktora i uz pomoć odgovarajućih metoda (npr. metoda transparentnog preklapanja) moguće je konstruisati homogeni prostorni model optimalnog razmeštaja hotela, tj. sistem optimalnih lokacija. U praksi se javljaju dva moguće pristupa razmeštaju hotela:

Razmeštaj pojedinačnih hotela (homogeni prostorni model) na nivou određenog prostornog obuhvata, administrativnih teritorijalnih jedinica (regija, grada i sl.), koji se može ugraditi u prostorni plan. Tako se, na primer, na nivou određene turističke regije može utvrditi optimalan razmeštaj hotela (hotelske zone i lokacije sa utvrđenim nosećim kapacitetom prostora

u čijoj se funkciji određuje i maksimalan broj ležajeva) kako bi se na taj način ostvario harmoničan prostorni razvoj i usklađivanje društvenih interesa sa interesima budućih investitora. Ovde se, dakle, kao nosilac politike razmeštaja javlja turistička regija, grad, ili neka druga prostorna jedinica koja je za to zainteresovana;

Razmeštaj lanaca hotela ili motela na određenom prostornom obuhvatu. Ovde se radi o slučaju kada jedno preduzeće, vlasnik hotelskog lanaca, želi da napravi model optimalnog razmeštaja svojih hotelskih jedinica na određenoj teritoriji (regiji, zemlji, kontinentu, npr.). Bilo da se radi o razmeštaju motela duž putne mreže ili hotela po različitim gradovima ili mestima duž obale, moguće je konstruisati odgovarajući homogeni prostorni model optimalnog razmeštaja... Veliki multinacionalni hotelski lanci (Intercontinental, Hyatt, Sheraton, Meridien, Holiday Inn, itd.) kao prostorni obuhvat u kome vrše razmeštaj hotelskih jedinica imaju čitav svet, pri čemu veliku pažnju posvećuju analizi tržišta i društveno političkog stanja u zemljama i gradovima u kojima će razmeštati hotele.

2.1. IZBOR OPTIMALNE LOKACIJE

Optimalna lokacija hotela predstavlja element sistema optimalnih lokacija (razmeštaja). Ona je mesto na kome će se izgraditi novi hotel. To je najbolja od svih mogućih lokacija. Na izbor optimalne lokacije utiče čitav niz lokacionih faktora, kao što su, na primer: položaj prema resursu, putu, naselju, tački prodora u regiju, turističkim objektima, zatim radna snaga, građevinsko zemljište, infrastruktura, troškovi izgradnje i snabdevanje, zemljišna politika, sigurnost i kontinuitet poslovanja, konkurencija, ekološki faktori, itd. za utvrđivanje lokacije moguće je koristiti kompleksnu, supstitucionu i selektivnu metodu.

Lokacija zgrade predstavlja bitan, integralni deo totalnog hotelskog proizvoda u marketinškom smislu i preduslov uspešnosti poslovanja svakog hotela. Uspešni hotelijer je jednom rekao da postoje tri osnovna pravila za uspešno poslovanje: lokacija, lokacija i lokacija. Iako ovaj stav predstavlja preteranu simplifikaciju, on ukazuje na izuzetan značaj lokacije za aktivnost sa visokim investicijama u fiksni kapital (zgradu), koja ne može da transportuje svoj proizvod na tržište, već kupac mora da dođe na lice mesta, na mesto proizvodnje, da bi kupio i potrošio ponuđeni hotelski proizvod.

Kako jednom izgrađena hotelska zgrada ne može da se pomera i sledi potencijalne kupce i kako hotel ne može da transportuje i šalje svoje proizvode u svet (jer su zgrada i lokacija bitni integralni deo toga proizvoda), jedini način da se proizvod „približi" kupcima je izbor takve lokacije koja će biti maksimalno

prilagođena potrebama ciljnih segmenata tražnje. Imajući to u vidu, izbor lokacije je od vitalnog značaja za poslovanje i finansijsku ravnotežu svakog hotela. Svakako svi elementi koji sačinjavaju jedno preduzeće i njihov proizvod doprinose ostvarivanju krajnjeg poslovnog cilja, međutim, ukupan efekat poslovanja hotela će biti ugrožen ukoliko je izvršen pogrešan izbor lokacija.

Pre nego što pristupimo analizi lokacionih faktora i kriterijuma, postavlja se pitanje šta je to optimalna lokacija za hotel, tj. pitanje definisanja pojma optimalne lokacije. Ona predstavlja najbolju od svih raspoloživih lokacija za određenu aktivnost ili individualnu jedinicu, u konkretnom slučaju hotel. Ona ima komparativne prednosti u odnosu na ostale moguće lokacije jer obezbeđuje maksimalne unutrašnje efekte preduzeću uz pretpostavku da istovremeno svojoj sredini osigurava najveće moguće eksterne efekte. Pod ciljem traženja optimalne lokacije sa stanovišta optimalnosti podrazumeva se pronalaženje onog smeštaja koji uz tražene zahteve obezbeđuje maksimalne pozitivne efekte (npr. ukupni prihod/dohodak, zadovoljavanje turističkih potreba, itd.) i minimalne negativne efekte (transportne, proizvodne i ukupne troškove, utrošeno vreme i energiju).

2.2. LOKACIONI KRITERIJUMI I FAKTORI

Da bi se izabrala najpogodnija od svih raspoloživih lokacija, neophodno je utvrditi razlike između konkurišućih lokacija, a da bi se utvrdile razlike, neophodni su neki zajednički kriterijumi na osnovu kojih će se procenjivati individualna optimalnost svake lokacije. Ti kriterijumi su u stvari lokacioni faktori. Da bi smo došli do smeštajnih razlika, kako ističe Krešić (Krešić I., 1977., str. 48) potrebno je da analitičkim putem utvrdimo faktore koji uzrokuju smeštajne razlike u pojedinoj lokaciji i u pojedinom slučaju. U tom smislu, služimo se izborom i definisanjem odgovarajućih faktora. Postoji veoma veliki broj smeštajnih faktora, od kojih u pojedinim slučajevima deluje samo jedan određen broj.

Dakle, optimalna lokacija u ovom smislu predstavlja najpogodniji smeštaj za hotel u odnosu prema svim relevantnim lokacionim faktorima. Kako za različite vrste hotela važe različiti faktori, ili isti lokacioni faktori imaju različito značenje; jedan od osnovnih preduslova za izbor optimalne lokacije je utvrđivanje opštih i posebnih Lokacionih faktora i kriterijuma. O ovom pitanju postoji dosta bogata stručna i naučna literatura, iako još ne možemo govoriti o nekoj izgrađenoj lokacionoj teoriji turizma.

Osvrnućemo se sada na opšte i posebne kriterijume ili faktore za izbor optimalne lokacije turističkih objekata i hotela, koji se najčešće javljaju u teoriji i praksi.

Poznati britanski ekspert za turizam Medlik (Medlik S., 1966., str. 151) pri izboru optimalne lokacije za hotel polazi od istraživanja tržišnih mogućnosti (Market Feasibility Study) u što je samo prvi korak, jedna faza u postupku. On smatra da treba ispitati sledeće oblike potencijalne tražnje: baznu tražnju (da li postojeća tražnja prevazilazi raspoloživu ponudu); premeštenu tražnju (da li je postojeća tražnja opslužena hotelima niže kategorije i da li može doći do premeštanja tražnja ka novom hotelu), i stvorenu tražnju (da li i koliku novu tražnju može da privuče i stvori novi hotel po sebi). Uz ovo posebno treba ispitati lokalnu tražnju za restorane, barove, banket sale i ostale usluge.

Autor ističe da je istraživanje tržišnih mogućnosti novog hotela sinteza geografskih, ekonomskih i socijalnih podataka o lokaciji. Podaci koje treba sakupiti, analizirati i proceniti mogu se sumirati u obliku sledeće liste (check list): fizičke karakteristike lokacije: dimenzije i oblik, postojeća prava prolaza i povlastice, dužina raspoložive obale, nadmorska visina, geografska orijentacija, sposobnost terena da izdrži različite vrste rekreativnih aktivnosti.

Ostali kriterijumi su:

- raspoloživost radne snage,
- raspoloživost smeštajnih objekata za personal,
- raspoloživost zemljišta pogodnog kvaliteta za izvođenje projekta,
- cena građevinskog zemljišta,
- zakonsko zoniranje i druga zakonska regulativa,
- socijalne i ekonomske karakteristike receptivnog prostora,
- izvori i vrste finansijske pomoći u receptivnom prostoru,
- zakoni o radnim odnosima i istorijat radnih odnosa.

Prema Lavvsonu (Lawson F., 1976., str. 18), lokaciji i izgradnji hotela takođe prethodi utvrđivanje obima tražnje za dati objekat. Istraživanje tržišta se može vršiti na lokalnom, regionalnom, nacionalnom i internacionalnom planu. U procesu izbora lokacije treba prikupiti sledeće informacije: aktivnosti koje generišu tražnju, potencijalna mesta i njihova pogodnost za izgradnju, moguća ograničenja i konkurencija i ostale relevantne informacije (budući trendovi i planovi).

- Detalji o postojećim i planiranim hotelima i drugim konkurentskim i komplementarnim objektima.
- Adresa, kategorija, tip, sobe, restorani, banket i kongresne sale, ostale karakteristike, procenat popunjenosti kapaciteta.
- Detalji o radnoj snazi i pratećim uslugama

- Raspoloživost radne snage, mogućnosti obuke, trendovi zapošljavanja, usluge pranja i čišćenja veša, veliko prodajni snabdevači hrane, servisi za održavanje objekta i opreme.
- Ekonomski podaci, lokalne cene, takse i porezi na vlasništvo, troškovi zemljišne rente, trendovi, komparativna vrednost zemljišta.

Svi navedeni lokacioni faktori ne važe u svim slučajevima. Neki su, na primer, relevantni za jednu vrstu hotela, a drugi za drugu itd. To znači da se pored opštih, zajedničkih, za svaku konkretnu vrstu (tip) hotela, moraju izdvojiti i posebni (specifični) njima relevantni lokacioni faktori. Tako je, na primer, hotel u zimskom turističkom centru zavisan od blizine uspinjača i skijaških staza, karakteristika padina na datoj lokaciji, itd; gradski hotel najčešće zahteva blizinu centra; motel traži lako pristupačnu, uočljivu lokaciju u blizini puta, itd.

Prof. Čačić K. (Čačić K., 1995., str. 208-209) navodi „Lokacija hotelskih, kao i ostalih smeštajnih i restoranskih objekata je pod jakim uticajem faktora koji su najvećim delom vezani za osobenosti turističkog tržišta. Ti faktori su među sobom usko povezani, uključujući i njihovu povezanost sa makro i mikro aspekta i imaju dugotrajan uticaj na poslovne rezultate preduzeća kojima pripadaju konkretni objekti. Vodeći računa o tome da su troškovi izgradnje i funkcionisanja objekta korektor svake njihove kombinacije, među brojnim ekonomskim faktorima koji utiču na izbor lokacije hotelskih, ostalih smeštajnih i restoranskih objekata, posebno treba izdvojiti sledeće:

- razvijenost tržišta i udaljenost potrošača;
- ciljne grupe (segmente) potrošača i njihove preferencije;
- blizinu konkurencije;
- vrstu, kategoriju i veličinu objekta;
- razvijenost i blizinu tržišta dobavljača;
- razvijenost i blizinu tržišta radne snage (ljudskih resursa);
- atraktivnost, pristupačnost i uređenost prostora;
- razvijenost ukupnih turističkih sadržaja određene destinacije;
- ciljeve rasta i razvoja preduzeća kome pripada konkretan objekat".[9]

Takođe, postavlja se pitanje kako (pomoću kojih metoda) na osnovu identifikovanih lokacionih faktora, doći do optimalne lokacije. U praksi se najčešće prvo identifikuje lista potencijalnih konkurišućih lokacija, a onda se vrši njihova komparativna analiza, tj. rangiranje u funkciji pogodnosti za određeni turistički objekat, tj. hotel. Ovo se najčešće postiže vrednovanjem, odnosno bodovanjem relevantnog lokacionog faktora za svaku konkurišuću lokaciju.

9 Pogledaj šire u navedenoj knjizi od str. 207-222

Bodovanje odražava relativan značaj svakog individualnog faktora, a njegova numerička vrednost (npr. od 1 do 10) označava kvalitet i/ili kvantitet tog faktora na konkurišućim lokacijama. Sabiranjem bodova za sve relevantne faktore, na svakoj od mogućih lokacija dobiće se određena numerička hijerarhija lokacija. Lokacija sa najviše bodova predstavlja optimalnu lokaciju za novi objekat-hotel.

Navešćemo primer modela izbora uporednih lokacija za izgradnju hotela a po metodologiji datoj u knjizi Prof. Čačića (Čačić K., 1995., str. 220-224)

„**Kompleksan (složeni) pristup** detaljno opisuje jedan od modela izbora (MI). Ovaj model je posebno pogodan za izbor lokacije u slučajevima u kojima postoji više opcija, tačnije lokaliteta među kojima preduzeće treba da izabere najpovoljniji i to sa stanovišta sopstvenih dugoročnih ciljeva i strategijskih opredeljenja. Izabrana alternativa je optimalna samo sa stanovišta obuhvaćenih faktora lokacije. Naime, pomenutim modelom se ne obuhvataju svi, već samo najvažniji faktori čiji uticaj preduzeće posebno respektuje i stoga i ispituje.

Postupak formiranja modela obuhvata sledeće faze:

1. **Oceniti stepen doprinosa pojedinih alternativa (lokacija) ispunjenju odgovarajućih zahteva** - ovo se vrši kvalitativnim diferenciranjem stepena doprinosa svake alternative i njegovim prevođenjem u kvantitet pomoću kodiranja:

Tabela 4 Ocena stepena doprinosa alternativnih doprinosa

Stepen doprinosa	Kod	Moguća ocena u poenima (OP)
Veoma dobar	A	100
Dobar	B	70
Zadovoljavajući	V	50
Dovoljan	G	20
Slab	D	0

2. Razmotriti isključive i komparativne zahteve i rangirati ih po značaju - ovo se obavlja pomoću tzv. faktora razmatranja:

Tabela 5 Rangiranje zahteva po značaju

Redosled zahteva prema značaju	Faktor razmatranja (FR)
Odlučujući	1,0
Jako značajan	0,8
Značajan	0,6
Manje značajan	0,3
Nije značajan	0,0

3. Oceniti doprinos svake alternative, odnosno lokacije, ispunjenju pojedinačnih zahteva - ovo se postiže izrazom

$$OR = OP * FR$$

gde je

OR - ocena razmatranja

OP - ocena u poenima

FR - faktor razmatranja.

4. Formirati model - on bi u ovom, pretpostavljenom primeru, imao izgled kao u Tabeli 3. Obuhvaćeno je pet kvalitativnih faktora koji simultano i sa različitim značajem utiču na izbor lokacije i izvršeno njihovo kvantificiranje. Za svaki od tih faktora upoređene su idealna (talon) i još dve lokacije (A i B). Idealna alternative, tj. lokacija, u potpunosti ispunjava postavljene zahteve. Lokacija A to čini u iznosu od 75% (316/420), a lokacija B u iznosu od 87% (366/420) u odnosu na idealnu. Za sada, lokacija B potpunije ispunjava postavljene zahteve.

5. Uporediti posmatrane alternative (lokacije) sa stanovišta očekivanih troškova i očekivane dobiti - ako idealna lokacija ispunjava sve zahteve i u potpunosti podmiruje tražnju sa 100 jedinica proizvoda (usluga), onda lokacija A to čini sa 75, a lokacija B sa 87 jedinica. Kada se ovi iznosi koriguju očekivanom dobiti po jedinici usluge, dobijaju se konačne informacije o tome koja lokacija optimalno ispunjava postavljene zahteve i tako doprinosi maksimiziranju ukupne dobiti (profita) preduzeća.

Troškovi, odnosno očekivana dobit, mogu da neutrališu prednost koju je lokacija B imala pre uključivanja ovih veličina u model.

Pregled 2 Model za izbor lokacije smeštajnog objekta

Zahtevi koje treba da ispuni odgovarajuća lokacija	**Faktor Razmatranja (FR)**	**Idealna lokacija**			**Lokacija A**			**Lokacija B**		
		Kod	OP	OR	Kod	OP	OR	Kod	OP	OR
1. Da poseduje atraktivne elemente koji mogu da privuku najvažnije ciljne segmente	1,0	A	100	100	A	100	100	B	70	70
2. Da je u neophodnoj meri uređena u prostornom, odnosno urbanističkom i komunalnom pogledu	0,8	A	100	80	V	50	40	A	100	80
3. Da je adekvatno pristupačna posetiocima sa stanovišta osnovnog (daljinskog) prevoza i transfera	0,8	A	100	80	A	100	80	B	70	56
4. Da se efikasno može obezbediti snabdevanje objekta i njegovo funkcionisanje bez zastoja	0,8	A	100	80	B	70	56	A	100	80
5. Da se najveći broj potrebnih radnika može angažovati sa lokalnog područja	0,8	A	100	80	V	50	40	A	100	80
U k u p n o :				420			316			366

Prikazani model izbora (MI) je veoma upotrebljiv pri opredeljivanju preduzeća za pojedine lokacije. Njegove dobre strane su:

- relativno je jednostavan, a dobijeni rezultati mogu se lako i pregledno prezentirati; on omogućava da se većina relevantnih kvalitativnih faktora lokacije prevede na kvantitativnu osnovu;
- model simultano uključuje više relevantnih faktora (zahteva) i u odnosu na njih, ispituje više lokacija (u opisanom primeru su pojednostavljeno posmatrane samo dve lokacije);
- faktori (zahtevi) koji su u navedenom primeru dati uopšteno, mogu se formulisati precizno i do detalja, zavisno od potreba preduzeća".[10]

Treba imati u vidu da svi navedeni faktori nisu relevantni za svaki hotel, pa u tom smislu treba za svaki konkretan slučaj izabrati odgovarajuće faktore. Pored toga, u zavisnosti od sredine u kojoj se nalazi hotel (obala, planina, grad, itd.) razlikuju se i lokacioni zahtevi i faktori. U tom smislu moguće je formulisati određene iskustvene norme i preporuke.

2.3. PLANIRANJE LOKACIJE ZA IZGRADNJU HOTELA

Realizacija projekta hotela započinje odabirom prostora za izgradnju. Sve do tada, preduzetnik i arhitekta mogu imati ideju o hotelu čiju gradnju planiraju, ali planiranje stvarnog (spoljnog) izgleda objekta ne može da otpočne sve dok se ne odredi prostor (zemljište) na kome će se graditi. Hoteli se uglavnom grade na nekim od sledećih prostora: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str. 241)

- ruralni i nerazvijeni predeli (obično su u pitanju hoteli u turističkim mestima koji su prvenstveno namenjeni odmoru)
- predgrađa (ili mali gradovi) i predeli u blizini puteva
- urbani predeli

Svaki tip zahteva primenu određenih kriterijuma, kako po pitanju izbora, tako i po pitanju planiranja vizuelnog izgleda objekata i prostora na kome se nalaze.

Lokacija gradskih hotela treba da bude u centru, u blizini stanice komercijalnih i administrativnih tačaka. Poželjna je blizina parkova, garaža i parkinga (pogotovo ukoliko hotel ne poseduje sopstveni). treba izbegavati bučne zone i ulice i tražiti tihe. Međutim, iskustvo ukazuje da se turisti i poslovni ljudi lakše odriču tišine nego centralne lokacije. Najbolje rešenje je naći mirnu ulicu u centru grada.

10 Pogledaj šire u navedenoj knjizi str. 213-224

Ova preferencija korisnika proizilazi iz činjenice da je centar i za turiste i za poslovne ljude najčešće najinteresantniji i to u svakom pogledu (kulturno istorijski spomenici, radnje, kultura, zabava, itd.) i da je u stanju da zadovolji potrebe zbog kojih su došli, što nije slučaj sa periferijom.

Obalni hoteli treba da budu što bliži obali ili plaži, tj. vodi, bilo da se radi o moru, jezeru ili reci. Turisti daju prednost ovakvim lokacijama jer ono što ih najviše privlači je upravo kontaktna linija kopno - voda. Iz ekoloških, društvenih i drugih razloga, nemoguće je obezbediti da svi hoteli budu uz more, pa upravo oni koji imaju takvu lokaciju imaju veću komparativnu prednost, jer omogućavaju turistima da budu blizu osnovnog turističkog resursa, glavne atrakcije zbog koje su došli. Ukoliko nisu uz obalu, ovi hoteli mogu biti i na nekoj istaknutoj lokaciji, uzvišenju sa koga se pruža lep pogled na more i okolinu, što je takođe veoma privlačno za turiste;

Planinski hoteli u zimskim turističkim centrima treba da budu što bliže mesta polaska uspinjača i stazama, a uz to treba da imaju istaknutu lokaciju. kako bi se pružao lep pogled na okolinu. Pored toga, treba naći stabilno tlo, zaštićeno od klizišta i lavina.

Moteli treba da budu u blizini puta, ali ne neposredno uz njegovu ivicu, kako bi se izbegla buka, zagađenje i drugi negativni efekti intenzivnog saobraćaja. Lokacija ne sme da bude suviše zavučena, jer motel mora da bude lako uočljiv iz vozila u pokretu, pa u tom smislu treba tražiti istaknuta mesta ili uzvišenja (nedostatke u ovom smislu moguće je kompenzovati odgovarajućim arhitektonskim rešenjem zgrade);

Aerodromski hoteli su uglavnom namenjeni tranzitnom smeštaju putnika, ishrani, sastancima, dnevnim odmorima, itd. Ovakvi hoteli treba da se nalaze oko aerodroma u krugu prečnika 2-6 km. Pažnju treba posvetiti izboru lokacija koje su manje izložene buci aviona. pri građenju u svakom slučaju, treba izvršiti zvučnu izolaciju zgrade;

Lučki hoteli se lociraju uglavnom u blizni trajektnih terminala, tačaka ukrcavanja i iskrcavanja, marina i objekata namenjenih sportovima na vodi. Ovu vrstu hotela nije uvek lako razdvojiti od prethodno pomenutih hotela.

Navedeni lokacioni faktori, to jest, opšti i posebni kriterijumi i principi, mogu se dalje detaljno razrađivati, međutim, to je van osnovnog predmeta istraživanja u ovoj knjizi.

2.3.1. TURISTIČKO MESTO (TURISTIČKI KOMPLEKS, ODMARALIŠTE)

Upotreba savremenih oblika transporta i dužih godišnjih odmora, što se naročito odnosi na Evropljane, omogućili su ljudima da godišnje odmore provode na udaljenijim destinacijama. Tačnije rečeno, ideja o putovanju što dalje od svakodnevnog mesta prebivališta može biti izuzetno privlačna. Odlasci u egzotične destinacije u toplim krajevima, koje karakterišu besprekorne (iskonske) plaže, pokazali su se kao najpopularniji trendovi među današnjim turistima, naročito za vreme hladnih zimskih dana.

Predeli koji se nalaze u blizini doma, posebno oni lako dostupni automobilima, takođe su atraktivni. Iako nisu privlačni koliko i egzotične destinacije, oni ipak nude gostima širok spektar sadržaja u predelima očuvane prirode. Dopunski sadržaji koji se nalaze u neposrednom okruženju, kao što su jezera, staze za ski - trčanje (cross – country skijanje) ili čak luksuzni restorani, mogu privući goste tokom dana, naročito za vreme vikenda. Lokalno stanovništvo takođe može pružiti veliku podršku za realizaciju projekta u početnim fazama njegovog planiranja.

Za sva turistička mesta (odmarališta), odabir prostora za izgradnju je od velikog značaja. S obzirom da razvoj ruralnih mesta uglavnom uključuje velika prostranstva, kako bi se obezbedila zaštita od uticaja razvoja iz neposrednog okruženja, dobar deo pažnje se mora posvetiti planiranju odnosa između smeštaja, javnih teritorija, prostora za potrebe rekreacije i službi za pružanje usluga. Odmarališta koja se nalaze u regionima koji su u razvoju predstavljaju posebnu grupu problema (ono o čemu se raspravlja), uključujući:

- ***Transport i pristupačnost.*** Poželjno je odabrati prostor koji je udaljen najviše dva sata od internacionalnog aerodroma i u potpunosti savladiv automobilom. Izgradnja novog puta je skupa, a dozvola za prelazak preko poseda koje nije u vlasništvu hotela teško se obezbeđuje. Kada su u pitanju lokacije koje su udaljenije od grada, gde lokalni putevi mogu biti nepristupačni turističkim autobusima, džipovima i sportskim automobilima, potrebno je obezbediti alternativu za transfer gostiju (od aerodroma do hotela). Pristupačnost puteva takođe utiče i na lakoću rukovanja građevinskom opremom i kamionima koji dostavljaju materijal (robu, dobra) hotelu koji je počeo sa poslovanjem.
- ***Političko okruženje.*** Potrebno je razmotriti internacionalne stavove prema određenoj destinaciji. Politička nestabilnost nekog mesta u velikoj meri odbija turiste. Čak i kada ovaj problem postane sporedan i kada domaće destinacije prestanu sa osporavanjem (restrikcijama) putovanja u ove regione, veliki broj alternativnih destinacija utiče na to da ova mesta postaju nepodobne (nesigurne) turističke destinacije.

U Šri Lanci, produženi (traje više nego obično) civilni rat, uglavnom u severnom delu zemlje i u prestonici, Kolombo, imao je degradirajući uticaj na turizam, koji se odrazio i na predele koji nisu bili obuhvaćeni ratom.

- ***Vlasništvo.*** Potrebno je istražiti lokalne zakone koji utiču na sam tok razvoja plana. Na primer, neke zemlje ne dozvoljavaju strancima posedovanje određenog dela teritorije. Ovakvi propisi su otežavajući za hotelske kompanije koje žele da posluju u inostranstvu. U ovom slučaju, kao alternativa javlja se ulazak u partnerstvo sa lokalnim preduzećima.
- ***Odnosi u zajednici.*** Potrebno je uspostaviti dobre odnose sa lokalnom zajednicom. Turizam predstavlja osnovnu industriju u ovim mestima, a hoteli ostvaruju izuzetno veliku količinu konvertibilne valute. Često se nameće potreba da preduzetnici moraju da predstave osnovne finansijske i društvene dobiti (koristi), koje će lokalno stanovništvo imati od hotela, predstavnicima vlade (glavnim funkcionerima). Oni mogu zahtevati od preduzetnika da poboljšaju (unaprede) pojedine aspekte lokalne infrastrukture, kao što je obezbeđenje kanalizacionog sistema ili izgradnja nove škole.

U većim odmarališima, parking prostor za goste i posetioce trebao bi da bude odvojen, tako da prostor za goste bude bliži recepciji i sobama (zgradama u kojima se nalaze sobe). Tamo gde posetioci dolaze kako bi koristili određene sadržaje, parking bi trebao da bude lociran u neposrednoj blizini određene znamenitosti i udaljen od teritorije namenjene za goste hotela. U oba slučaja trebalo bi obezbediti senovit (natkriven) i pejzažno uređen prolaz (staza, prilaz) između parkinga i hotela.

Većina gostiju koji dolaze u određeno turističko mesto, dolaze po prvi put kako bi uživali i upoznali okruženje. Veoma je važno da se gostima omogući generalno dobar uvid u celokupno teritoriju (posed), kako bi se što jednostavnije mogli snaći u obilascima. Ukoliko je moguće, najznačajnije znamenitosti bi trebalo locirati na lako vidnim (najvišim) mestima. Sa ovih lokacija gosti se generalno mogu lako orijentisati u turističkom mestu, a osoblje može istaći (ukazati na) određene karakteristike. Prostornom organizacijom trebalo bi da se omogući dobar pogled (vidik) na glavne atrakcije mesta sa glavnog ulaza (predvorja), kao što su plaže, golf tereni, ski liftovi. Iako sve karakteristike određenog mesta ne moraju biti vidne određene, znamenitosti moraju imati dobru pristupačnost.

Prilikom organizacije većih prostora mogu se koristiti sredstva kao što su zvonik, fontane, skulpture ili jarboli, koji se vidno ističu u okruženju i služe kao orijentiri. Ukoliko su osnovni elementi (sadržaji) mesta, kao npr. javna mesta, sobe za goste i apartmani, kao i prostori za rekreaciju, međusobno udaljeni više od 5 – 10 minuta pešačenja, potrebno je obezbediti transfer za goste, kao što je učinjeno sa dekorativnim trolejbusima na primeru Hyatt Regency Cypress u Orlandu.

Prilikom planiranja izgleda predela, posebna pažnja se posvećuje njegovom održavanju. Parkovi bogati vegetacijom upotpunjavaju doživljaj generalno, naročito u tropskim predelima, gde je lokalnim vrstama omogućeno da budu izložene za zainteresovane posetioce. Kako god, uređeni parkovi i travnjaci zahtevaju mnogo radne snage za njihovo održavanje. U regionima gde su troškovi održavanja niski, ovo nije presudni faktor, a dizajneri (planeri) mogu da kreiraju pejzaž impresivnog izgleda, što predstavlja odličan način da se određeno mesto učini još privlačnijim za posetioce. Mali vrtovi, koji su često sastavni deo većine pejzažnih šema, mogu imati izuzetan vizuelni efekat. Takođe, planeri moraju uzeti u obzir i problem vodosnabdevanja (navodnjavanja, konzervacije vode), naročito u onim predelima gde su padavine retka pojava. Jedan od načina da se reši ovaj problem jeste prečišćavanje otpadnih voda i izgradnja rezervoara sa dovoljnim zalihama vode za potrebe vodosnabdevanja destinacije.

Vrtovi, kao i prirodno okruženje, podstiču kontemplativno (duboko misaono) stanje. Ljudi dolaze u ova mesta kako bi pobegli od svakodnevice bar na neko vreme. U svakom turističkom mestu trebalo bi da se nalazi neko mirno, tiho mesto u prirodi, gde je moguće biti nasamo sa prirodom. Najobičnija klupa u okruženju koje deluje umirujuće, može delovati okrepljujuće za dušu. Voda, takođe, ima umirujući efekat, što jednim delom predstavlja i razlog zašto su obale okeana i jezera popularna odmarališta Posmatranje talasa dok zapljuskuju obalu ili odsjaj mesečine na vodi, takođe može biti relaksirajuće. U destinacijama koje ne raspolažu velikim (osnovnim) vodenim površinama, formiraju se veštačka jezera kako bi doprineli što boljem vizuelnom efektu.

Upražnjavanje sportskih aktivnosti, što predstavlja jednu od osnovnih komponenti svakog turističkog mesta, zahteva relativno veliki prostor. U tabeli 1 može se videti generalni vodič za različite oblike rekreacije. Prilikom proračuna o potrebnom prostoru, potrebno je dodati još 30 % za okolno uređenje i prostor potreban za cirkulisanje.

Prirodni predeli predstavljaju izuzetno vredan resurs koji je sve više ugrožen procesom degradacije. Zbog toga bi turističke i hotelske organizacije trebale preuzeti inicijativu u procesu zaštite okruženja. Brojne jurisdikcije (nadležnosti) imaju striktne propise po pitanju izgradnje i drugih aktivnosti koje se preduzimaju prilikom uređenja prostora. Razvoj destinacije prelazi granice minimalnih predviđanja čim privlačnost mesta proizilazi iz njegovog prirodnog okruženja i njegov daljnji uspeh je u velikoj zavisnosti od kvaliteta okruženja.

Starije grupe turista su grupacija koja se nalazi u porastu među posetiocima turističkih mesta (resorta). Osnovni izvor prihoda za destinacije predstavljaju penzioneri sa relativno velikim zalihama novca, s obzirom da nisu ograničeni isključivo na glavnu sezonu i sve su češći produženi godišnji odmori.

Prilikom uređenja destinacije potrebno je postojećim sadržajima izaći u susret posebnim potrebama i zahtevima koji su karakteristični za ovu grupu turista. To podrazumeva mogućnost bavljenja aktivnostima koje iziskuju manje fizičkog napora, kao što su klubovi za kartanje, bazeni u tihom okruženju, golf tereni, staze za šetnju i slični sadržaji.

Kako bi se privukao što veći broj radne snage, određenom broju se uz zaposlenje obezbeđuje i prostor za stanovanje, upražnjavanje raznih oblika rekreacije i ostale potrebne usluge na prostoru koji je odvojen od prostora namenjenog za goste. Dobrom delu turističkih destinacija nameće se potreba da za zaposlene formiraju posebna naselja u blizini, ali van granica teritorije destinacije, uključujući i njihove članove porodice. Ovo se čini kako bi se na neki način obezbedila stabilna baza radne snage.

U udaljenijim regionima, domorodačko stanovništvo živi u izuzetnoj harmoniji sa prirodnim okruženjem i kroz vekove razvilo je sopstveni način za oblikovanje njihovog okruženja, pronalazeći korisnost u upotrebi lokalnih sirovina (materijala), dodajući unikatne detalje i prilagođavajući jednostavne oblike tehnologije njihovoj strukturi. Dizajneri mogu razmotriti preuzimanje određenog dela karakteristika ove, njima strane, arhitekture kako bi doprineli unapređenju modernog turističkog mesta. Na primer, u Ubudu, koji se nalazi na indonežanskom ostrvu Bali, australijski arhitekta Peter Muller dizajnirao je odmaralište Amandari s osvrtom na lokalne tradicionalne vrednosti. Većina gostinskih soba, koje su u stvari zasebne vile (letnjikovci), su izgrađene po ugledu na tradicionalne domove i svaka od njih ima zaseban vrt. Ulaz u hotelski kompleks uključuje i kapiju hrama koja se koristi jednom godišnje za ceremonijalne potrebe hindu sveštenika i okolnog stanovništva. Bazen predstavlja ogromnu površinu čiste vode koja se u vidu kapljica sliva na jednom kraju i čini vizuelnu vezu sa okolnim pirinčanim poljima, koja predstavljaju svetu zemlju za Balinežane. Ovakvi gestovi čine da Amandari izgleda kao deo lokalne kulture i gostima omogućuju izuzetan uvid u obeležja lokalne tradicije.).

Primer 1 Burg al Arab (Burg el Arab) hotel Dubai[11]

Jedan od najupečatljivijih primera izgradnje hotelskog kompleksa u skladu sa prirodnim okruženjem i je i dobro poznat Hotel Burg al Arab (Burg el Arab), u obliku jedra, hotel sa 7 zvezdica. Arhitekta Tom Wright je i dizajner Hotela Burj al Arab u Dubaiju u Ujedinjenim Arapskim Emiratima kreirali su jedinstven, neponovljiv i najluksuzniji hotel današnjice. Doček gostiju je ekskluzivan, jer se gosti od aerodroma prevoze u specijalnom rols - rojsu, kao pravi šeici. Nacrt projekta Burj Al Arab (Tower of the Arabs) je nastao u oktobru 1993. godine a konačno završen 1999. Osnovni zadatak za arhitektu bio je da napravi simbol Dubaija, zgradu koja će postati sinonim mesta, kao što Sidnej ima zgradu Opere a Pariz Ajfelov toranj tako bi Dubai trebao da ima Burj al Arab. Hotel se nalazi na veštačkom ostrvu sagrađenom nedaleko od obale Dubaija, čiji je glavni arhitekta bio Majk Meknikolus. Projekat je počeo da se realizuje u novembru 1994. godine. Ostrvo je udaljeno od obale Dubaija 290 metara, sa svojom najdaljom tačkom na 450 metara. Nekoliko funkcija hotela zahtevalo je kompleksne ili pionirske inženjerske poduhvate. Zbog sigurnosti temelja, graditelji su postavili konstrukciju na 230 pilona koji zadiru 40 metara u pesak. Inženjeri su potom sagradili površinski sloj od velikog kamenja, okruženog betonskim slojem u obliku pčelinjeg saća koji štiti temelje od erozije. Gradnja veštačkog ostrva i temelja trajala je tri godine, jednako koliko i gradnja hotela. Građevina sadrži 70.000 kubnih metara betona, te još 9.000 kubnih metara čelika.



Heliodrom hotela je postao poznat kada su Andre Agasi i Rodžer Federer na njemu odigrali prijateljski teniski susret. Burj Al Arab je samo proglašen jedinim hotelom na svetu sa 7 zvezdica što neki turistički profesionalci smatraju preuveličavanjem, budući da prema službenom kategorisanju hotel može imati najviše pet zvezdica, iako neki najelitniji hoteli pokušavaju izboriti nepostojeći status od "šest zvezdica". Prema službenim internatskima stranicama hotela, Burj Al Arab ima 5 zvezdica. Hotel je najviša građevina na svetu sa napetom fasadom, najviši hotel na svetu (uz Rose Tover u Dubaiju), te prvi hotel sa pet zvezdica koji je premašio visinu od 300 metara.

U tropskim predelima razlika između spoljašnosti i unutrašnjosti je manje uočljiva (blaži je prelaz, granica). Upražnjavanje aktivnosti koje su ograničene na enterijer objekta često se zamenjuju sa onima vezanim za eksterijer, tj. neposredno okruženje, što može da deluje izuzetno privlačno za turiste tokom cele godine. Sponu hotela i neposredne okoline čine terase. Kao dodatni sadržaj, aktivnosti koje se obično upražnjavaju u zatvorenom prostoru često se održavaju na otvorenom prostoru, na prostoru udaljenom od glavnog objekta, s obzirom da egzotični pejzaži za goste predstavljaju doživljaj sam po sebi.

11 Izvor:http://www.tripadvisor.com/Hotel_Review-g295424-d302457-Reviews-Burj_Al_Arab-Dubai.html

U sastavu ovih prostora mogu se naći manji montažni objekti i pultovi sa hranom i osveženjem. Formiranje ovakvih prostora na određenoj udaljenosti od glavnog receptivnog objekta omogućuje privatnost, a i može se koristiti od strane spoljnih grupa (onih koji nisu gosti hotela) npr. za organizovanje venčanja i drugih proslava, a da se tom prilikom ne uznemiravaju gosti hotela.

Planiranje turističkih mesta i velikih hotelskih kompleksa najčešće se odvija u fazama kako bi se postepeno ispunili svi uslovi potrebni za izgradnju soba, pre nego što se pristupi izgradnji dodatnih sadržaja. Dizajneri (planeri) moraju predvideti pravac (način) razvoja destinacije prilikom planiranja određenog spektra budućih modifikacija, npr. nove sobe (u vilama ili letnjikovcima), više prostora za potrebe rekreacije i sl. Na primer, prilikom izrade master plana, osnovne sadržaje, kao npr. bazene, trebalo bi locirati u početnoj fazi tako da ne predstavljaju prepreku prilikom budućih modifikacija. U početnim fazama obezbeđuje se osnovna oprema potrebna za rad, kako bi se omogućili zajednički napori. Generalno, najprofitabilnije ulaganje predstavljaju gostinske sobe, čija izgradnja iziskuje najmanje troškova, pod uslovom da plan sadrži dodatne sadržaje i pomoćne službe.

Tabela 6 Prostor potreban za rekreativne aktivnosti

Prostor za dečije igre	93 – 280 m²; varijacije u zavisnosti od starosne grupe, opreme za igru itd.
Bazen za plivanje	12 x 25 m; prosečno 5 traka
Lakros (američki rukomet)	6 x 12 m; dodatnih 3 m u pozadini
Košarka	15 x 28, 7 m
Odbojka	9 x 18 m; dodatnih 2, 4 m sa svih strana
Tenis	11 x 23, 8 m; dodati najmanje po 3,7 m sa svih strana
Fudbal	68, 6 x 109, 7 m; teren za potrebe organizovanja prvenstva
Golf	65 – 73 ha; 18 rupa, klupski objekat, parking i prostor za vežbanje

Izvor: Walter A.Rutes,Richard H.Penner, Lawrence Adams, Hotel Disign-Plannining and Development, Arhitectural Press is an imprint of Elsevier, ISBN 0 7506 4607 1, 2007., str. 245

Broj novootvorenih hotela u turističkim mestima može imati preplavljujući efekat, naročito kada je lociran u regionima u razvoju, koje karakteriše originalna arhitektura. Jedan od načina da se ublaži ovaj kontrast jeste lociranje hotela u neposrednoj blizini neke od dobro poznatih znamenitosti koja može potpomoći integraciju objekta sa njegovim okruženjem. U Šri Lanci, arhitekta Geoffrey Bawa locirao je Kandalama hotel naspram stenovite litice sa pogledom na jezero Dambula i okolnu Sigiriju, srednjevekovnu kamenu tvrđavu koja predstavlja jednu od vodećih turističkih znamenitosti zemlje.

Novoizgrađeni hotel nalazi se uz liticu i u svoj sadržaj uključuje masivne ostenjake, suviše teške za pomeranje, koji imaju funkciju skulptura i podsećaju na prirodnu pozadinu hotela.

Slika 1 Geoffrey Bawa- Kandelama sa pogledom na jezero Dambula i Siguriju-srednjovekovnu kamenu tvrđavu, Šri Lanka



Izvor: https://www.google.com/search?q=Geoffrey+Bawa+Kandelama&rlz

Destinacija The Boulders (NP Okamenjena šuma), Carefree, Arizona predstavlja formaciju koja je sačinjena od vulkanskih stena u dolini Obojene pustinje. Prirodni praistorijski izgled okruženja predstavlja posebnu lokaciju za upražnjavanje širokog spektra aktivnosti kao što su tereni za golf sa 18 rupa, tenis, plivanje, vožnja balonom, obilasci džipovima i helikopterima. Gosti odsedaju u zasebnim vilama (letnjikovcima), što daje osećaj privatnosti.

Slika 2 Destinacija Boulders Okamenjena šuma Arizona , vulkanske stene u dolini Obojene pustinje



Izvor: https://bouldersresort-scottsdale.h-rez.com/

Ukoliko dođe do propusta u master planu, to može dovesti do određenih problema u budućnosti. Na primer, pojedini planovi mogu zauzeti previše prostora prilikom planiranja turističkog mesta, ne koristeći u potpunosti prednost položaja ili ne predviđajući dodatne faze u razvoju. Modifikacijama na konceptu destinacije Steigenberger el Fanadir u Hurgadi, Egipat, na Crvenom moru, formirana je izuzetno efikasna organizacija sa sobama orijentisanim prema moru, koje se nalaze samo sa jedne strane zgrade. Plan koji je izradio arhitekta William B. Tabler stavlja akcenat na okolinu, sa tematskim Ostrvom avanture, oblikovanog uz liniju obale.

Slika 3 Steigenberger el Fanadir u Hurgadi, Egipat



Izvor: https://www.fibula.rs/sr/Hotel/steigenberger-al-dau-beach---hurghada

2.3.2. PREDGRAĐA

Prilikom odabira teritorije u predgrađu, preduzetnici pažljivo moraju da razmotre uticaj obližnjih poseda na njihov hotel. Prilikom zoniranja teritorija javljaju se razna ograničenja koja su široko zastupljena (npr. stambena, poslovna, industrijska itd) i prilikom čije regulacije veći deo društvene zajednice ne deluje dovoljno striktno, a što je potrebno da bi se odabrala najpogodnija lokacija za hotele. U pojedinim zajednicama (društvima) ne postoje planovi zoniranja. Očigledno je da su pojedine delatnosti manje kompatibilne u odnosu na druge: delatnosti vezane za proizvodnju okružena su stovarištima, preduzeća za servisiranje automobila mogu biti okružena auto otpadima, a noćni klubovi, mogu uznemiravajuće uticati na goste. Pre odabira određene lokacije, preduzetnik mora da razmotri koristi i negativne uticaje iz okruženja. Pojedini poslovi mogu ostvarivati prihode korišćenjem dodatnog prostora ili na osnovu hrane i pića, dok pojedini mogu nazadovati načinom na koji startuju ili da se javi prezasićenje.

Prostorni plan hotela pomaže minimiziranju ovih uticaja; nije redak slučaj da hoteli u predgrađima lociraju javne teritorije i sobe na uređenoj (pejzažnu) površini i da postave parking u neposrednom okruženju hotela kako bi obezbedili zaštitnu (tampon) zonu u odnosu na teritorije u okruženju.

Dodatno, uređene (pejzažne) površine mogu se upotrebiti kao zaštita od nekompatibilnog okruženja. Postavljanje zidova predstavlja veoma upadljivu granicu hotelskog poseda (nepoželjni vizuelni efekat), ali je ponekada neophodna njihova upotreba. Drveće predstavlja bolje rešenje. Ono doprinosi mnogo pozitivnijem vizuelnom efektu okoline, obezbeđuje hladovinu, štiti od vetrova, buke i prečišćava vazduh. Takođe, drveće omogućava da se vešto prikrije parking zona i da se granica između hotela i parkinga što više ublaži. Ublažavaju odsjaj automobilskih farova koji mogu delovati uznemiravajuće za goste čije se sobe nalaze u prizemlju hotela. Pažljivim postavljanjem drveća u okolini može se doprineti osećaju većeg prostora kao i privatnosti, naročito ukoliko se prilikom odabira i sađenja drveća uzima u obzir okolina (tj. ono što je ispred, na i iza hotelskog poseda).

U hotelima koji se nalaze u predgrađima i u blizini puteva, naročito oni koji su udaljeni od glavnih turističkih atrakcija, zastupljen je miks poslovanja i raspolažu sadržajima za potrebe različitih tipova turista. Hotel bi trebao da prezentuje najbolje karakteristike okruženja u kom se nalazi. Imidž hotela u velikoj meri može biti poboljšan uređenjem okoline. Čak i najmanja količina zasada (zelenila) na ulazu hotela doprinosi tome da prvi utisak bude impresivan, a iz toga se može naslutiti o značaju aleja ili drvoreda.

Funkcionisanje saobraćaja oko hotela mora biti oprezno vođeno. Saobraćaj predstavlja problem za okruženje hotela, naročito ukoliko se hotel nalazi na granici sa stambenom četvrti. Razumljivo, stanovnici ne žele da trpe buku i zagađenje od izduvnih gasova automobila kojima dolaze gosti, kao ni vozila kojima se dostavlja roba hotelu. Ovo su jaki argumenti koji se često koriste kako bi se osporila izgradnja hotela. Neophodno je da u ranoj fazi razvoja projekta iskusni konsultant za funkcionisanje saobraćaja razvije odgovarajuću strategiju za uređenje njegovog funkcionisanja, kako bi se pobili svi argumenti koje lokalna zajednica može da pruži. Ovo je neizbežno (neophodno primeniti) i kada su u pitanju gradski hoteli. Ekonomija i cene srednje visine u hotelima u blizini puteva, koji goste privlače velikim bilbordima, trebalo bi da obezbede logotip kojim bi ojačali imidž hotela i poštovali okruženje, a sve to u okviru ograničenja koje postoji od strane lokalne zajednice.

U zavisnosti od broja gostiju koji pristižu automobilima, najpovoljnije mesto za lociranje hotela je u blizini ukrštanja autoputeva (petlje na putevima). Prometni sektori autoputeva mogu delovati zbunjujuće kako na goste, tako i na vozila koja se koriste za podmirenje potreba nabavke za hotele.

Malo je verovatno da preduzetnik (onaj koji gradi) može da promeni postojeće granice puteva (pravac pružanja) da bi prilagodio okruženje hotelu, pa zbog toga mora da razmotri i razume šemu po kojoj saobraćaj funkcioniše, pre nego što odabere lokaciju u predgrađu.

Pronalazak radne snage u blizini lokacije hotela često predstavlja problem. Većina radnika ovog tipa hotela moraju koristiti sopstveni prevoz ili zavisiti od javnog prevoza. Shodno tome, postojanje autobuskih ili železničkih stajališta u blizini hotela predstavlja prednost kako za radnike, tako i za goste koji pristižu. Na pojedinim lokacijama, menadžment organizacija obezbeđuje službene automobile, autobuski prevoz zaposlenih (misli se na grupni prevoz) ili čak obezbeđuje i mesta za stanovanje.

Jedan od najzanimljivijih primera hotelskog pozicioniranja nalazi se na glavnom transportnom prometnom čvoru. Železnička veza (TGV) izuzetno velike brzine koja vodi od centra Pariza do Terminala 2 na aerodromu Charles de Gaulle u mestu Roissy, čini jednu od najpogodnijih veza na svetu. Sheraton je iskoristio prednosti ove linije i izradio Sheraton Paris Airport Hotel na krovu železničke stanice. Na skoro svim većim aerodromima hoteli su locirani usred sistema puteva koji ih okružuju, što ponekada otežava njihovo pronalaženje. U slučaju Sheraton Roissy, gosti mogu da koriste brzi voz sa stanice koja se nalazi u neposrednoj blizini glavnog ulaza hotela i da stignu u Pariz za manje od 20 minuta. Ovaj hotel ne predstavlja nadogradnju aerodroma, već pravi pariski hotel, koji se odlikuje sofisticiranim enterijerom, za čije uređenje je zaslužan dizajner Andreé Putman.

Slika 4 Sheraton Paris Airport Hotel



Izvor: https://www.booking.com/hotel/fr/sheratonparisairport.html

2.3.3. URBANI PREDELI

U gušće naseljenim urbanim teritorijama zgrada hotela vizuelno prekriva celokupnu površinu (posed hotela); hotel je nalik na zatvorenu kutiju po pitanju obavljanja svih njegovih funkcija. Ograničen spoljašnji prostor (na nivou zemlje) rezervisan je za vratara, fontane, skulpture ili vegetaciju kojom se želi ublažiti granica objekta. Moguće je iskoristiti prednost prostora, gde su zgrade u pozadini, za izgradnju terasa na kojima će biti postavljene spoljašnji sadržaji. U tropskim krajevima, hoteli obezbeđuju prostor za rekreaciju i relaksaciju na krovovima hotela (bazeni za plivanje i sl.) sa kojih se pruža fantastičan pogled na okolinu. Večera na otvorenom na terasi najvišeg sprata, sa bujnom vegetacijom i odvojenim od ulične buke, može predstavljati vredan segment kao i diferenciranje hotelskog bara ili restorana u odnosu na konkurenciju.

U većini industrijalizovanih zemalja, ruralni i predeli predgrađa su relativno homogeni s osvrtom na stepen prihoda koji ostvaruju, dok je u urbanim teritorijama kontrast mnogo izraženiji. Veliki raspon različitih tipova hotela reflektuje ovaj kontrast sa hotelima visoke kategorije nadmećući se za najprometnije lokacije, u blizini poznatih (skupih) prodavnica, muzeja, koncertnih dvorana, poslovnih centara, parkova i ostalih elemenata osnovnih sadržaja. Gosti ovih hotela imaju pristup privatnim automobilima i taksijima. Gradovi takođe predstavljaju tržište i za jeftiniji smeštaj koji su uglavnom locirani u teritorijama koje su nešto udaljenije od samog centra grada (na rubu grada). U njihovoj blizini uglavnom se nalaze autobuska ili železnička stanica, kao i lokalna tranzitna stajališta.

Ograničenje prostora za parkiranje u gradovima je u izuzetnom porastu kako bi se sprečila prebukiranost (zagušenje) saobraćaja, naročito u centralnim poslovnim četvrtima. Za potrebe gostiju hotela, uslužno parkiranje vozila u okolnim garažama, može biti jedna od opcija. Parking u neposrednoj blizini hotela zahteva veliku kapitalnu investiciju. Međutim, garaže za parkiranje pružaju gostima i sigurnost i pogodnost. Hoteli srednje kategorije, za koje važi da imaju najveći broj gostiju koji pristižu sopstvenim vozilima, nalaze se pred najvećim izazovom po pitanju potrebe za obezbeđenje parkinga, kao i troškova potrebnih za isto.

Ograničenja visine su prisutna u mnogim gradovima Evrope, kao i u ruralnim prostorima. Kao rezultat ovakvih restrikcija i tradicionalne prakse građenja, centralno locirani hoteli u većini Evropskih gradova, sa malim izuzecima, se kreću između 5 i 10 spratova. Poređenja radi, u Americi i Japanu praktično nema ograničenja visine hotela, pa se grade veoma visoke kule od stakla, metala i betona koje dostižu visinu od 25, 35, 45 pa i 70 spratova (hotel „Central Plaza" u Atlanti sa l200 soba).

Sigurnosni ulazi su nezaobilazni deo hotela i trebalo bi da budu locirani dovoljno daleko od javnih ulaza, idealno u suprotnom delu, gde su i dostavljačka i druga vozila fizički dobro odvojena od automobila gostiju. Mere opreza obično nalažu da VIP ličnosti, uključujući državne funkcionere i njihovo obezbeđenje, ulaze u hotel na stražnji ulaz, često koristeći i sigurnosne ulaze. Shodno tome, tamo gde je moguće trebalo bi obezbediti dodatne sigurnosne mere.

2.4. OBEZBEĐENJE ZEMLJIŠTA ZA GRAĐENJE

Prostorno planiranje vrši podelu zemljišta kakva odgovara građevinskim potrebama, pa tako nastaju građevinske parcele. One se utvrđuju detaljnim urbanističkim planom, ako ranije nije izvršena parcelacija koja se radi na osnovu detaljnog urbanističkog plana.

Građevinska parcela, kao deo ukupnog građevinskog zemljišta, mora da ima površinu i oblik kojima obezbeđuje izgradnju objekta i ostalih građevina, kao i trajan pristup ulici, odnosno putu. Sve se to utvrđuje u detaljnom urbanističkom planu ili posebnom planu parcelacije. Budući investitor pokreće postupak za obezbeđenje jedne ili više parcela građevinskog zemljišta na kojima može da gradi građevinske objekte, uređaje, instalacije ili da uredi zemljište za namensko korišćenje.

Radi toga, neophodno je izvršiti ***analiza prostornog projekta***. Kada investitor sagleda i razmotri osnovne pogodnosti prostora za lociranje hotela ili odmarališta, pristupa se detaljnijoj analizi pojedinačnih karakteristika teritorije (npr. reljef, osobine zemljišta, potpuni kapacitet, državne regulative). Informacije o prostoru, zajedno sa programom hotela i zahtevima na tržištu, su osnovni elementi koji formiraju osnovu za izradu projekta.

Prvi korak predstavlja sagledavanje ***karakteristika prostora***, odnosno topografsko istraživanje kojim se uspostavlja osnovna mapa prostora. Prilikom istraživanja planer može istovremeno identifikovati nekoliko načina za uređenje kao i brojna ograničenja. Na primer, nagib zemljišta utiče na konačnu lokaciju zgrade i njenih ulaza, kako javnih tako i službenih, stepen pristupačnosti, prilaz vozilima itd. Potom se pristupa planiranju puteva i pešačkih zona, sa mogućnošću pristupa različitim prostornim komponentama, rekreacionim sadržajima i izgradnji vidika. Preciznost je od primarnog značaja. Nepreciznost prilikom istraživanja može dovesti do velikog broja problema u svakom aspektu razvoja: komunalna infrastruktura (telefon, voda, struja, gas i sl.), parking, uređenje predela, tereni za rekreaciju, ulazi, struktura, zoniranje i gradnja itd.

Na posletku, tu su osnovni finansijski uticaji prilikom određivanja proizvoda za kojima postoji potražnja, ukidanja određenih proizvoda, kao i neophodne gradacije.

Istraživanjem se takođe određuju granice i postavljaju na mapu već postojeći objekti (zgrade, drveća, ograde). Prisutan je veliki broj sporova među susedima oko nehotičnog podizanja ograde ili zgrade na tuđem posedu. Prilikom planiranja trebalo bi razmotriti čak i zvanična dokumenta (planove vlade) i voditi se njima.

Prvobitno prostorno istraživanje ne obezbeđuje informacije o karakteristikama zemljišta ili podzemlja (visina voda, noseći kapacitet itd.). Ove karakteristike zahtevaju pažljivo razmatranje i imaju značajan finansijski uticaj. U ranim fazama projekta geo tehničko inženjersko preduzeće bi trebalo da analizira uzorke zemljišta kako bi se dobili odgovori na neka od pitanja: da li je zemljište stenovito ili rastresito? Da li je u potpunosti zastupljeno na celom području? Koliki je stepen vlažnosti? Koji su prirodni načini drenaže? Za šta je najpodobnije to zemljište? U ruralnim predelima gde je neophodno regulisati sistem vodosnabdevanja i kanalizacioni sistem, tip zemljišta može biti od velikog uticaja na budžet. Takođe, zemljište najboljeg kvaliteta bi trebalo sačuvati kako bi se moglo upotrebiti u kasnijoj fazi uređenja okoline. Geo tehnički izveštaj biće od velike pomoći arhitektama i inženjerima prilikom donošenja prikladnih i troškovno efektnih odluka prilikom izgradnje (dizajniranja).

Investitor, da bi obezbedio zemljište za građenje, obraća se opštini, njenoj odgovarajućoj službi, sa zahtevom za dobijanje zemljišta na korišćenje. Investitor koji pokreće inicijativu za građenje, može steći pravo korišćenja jedne ili više građevinskih parcela. Pravo korišćenja investitor stiče dobijanjem dozvole za korišćenje parcele od opštine, ako je zemljište u društvenoj svojini, ili otkupom od vlasnika zemljišta, ako je zemljište privatno.

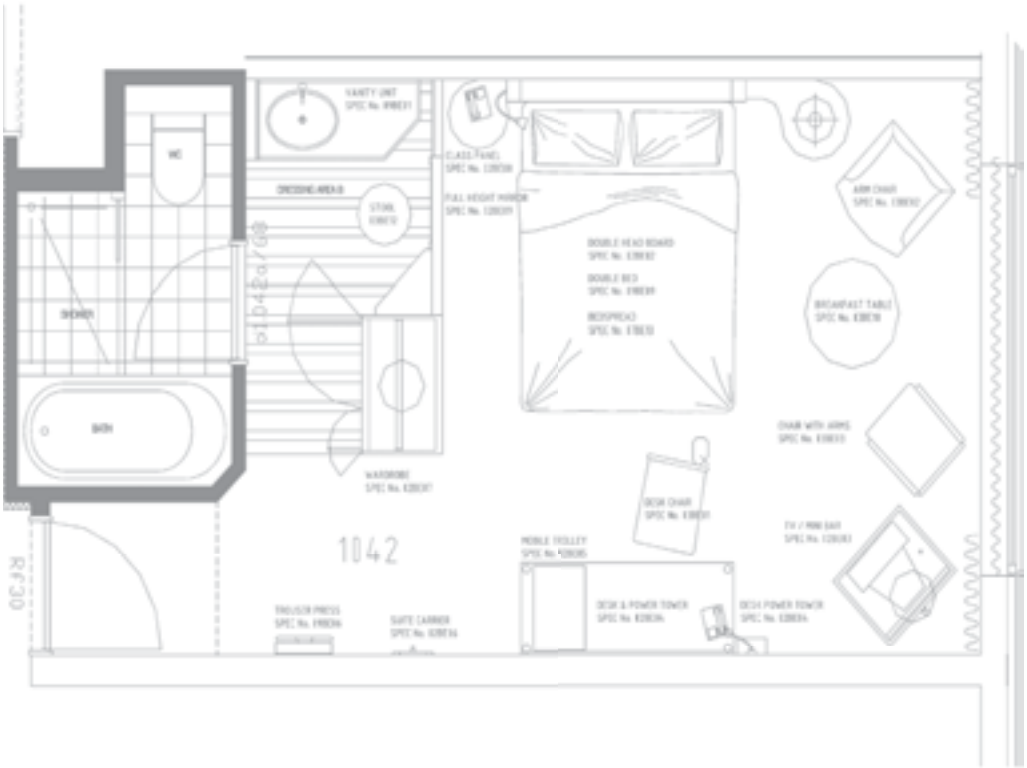
Priprema građevinskog zemljišta obuhvata sledeće radove: prenos prava korišćenja, uklanjanje postojećih objekata i smeštaj dotadašnjih korisnika, inženjersko-tehničko ispitivanje karakteristika zemljišta, izrada geodetskih podloga, ravnanje nasipanje i osiguranje terena, sanacioni radovi, radovi vezani za zaštitu čovekove sredine uključivši i ljude, prirodu, kulturna dobra i ostalu imovinu. U okviru poslova pripreme građevinskog zemljišta još spadaju: de posedovanje nacionalizovanog zemljišta. eksproprisanog ili otkupljenog i naknada bivšim vlasnicima. Parcelacija spada u najvažniji posao oko pripreme građevinskog zemljišta.

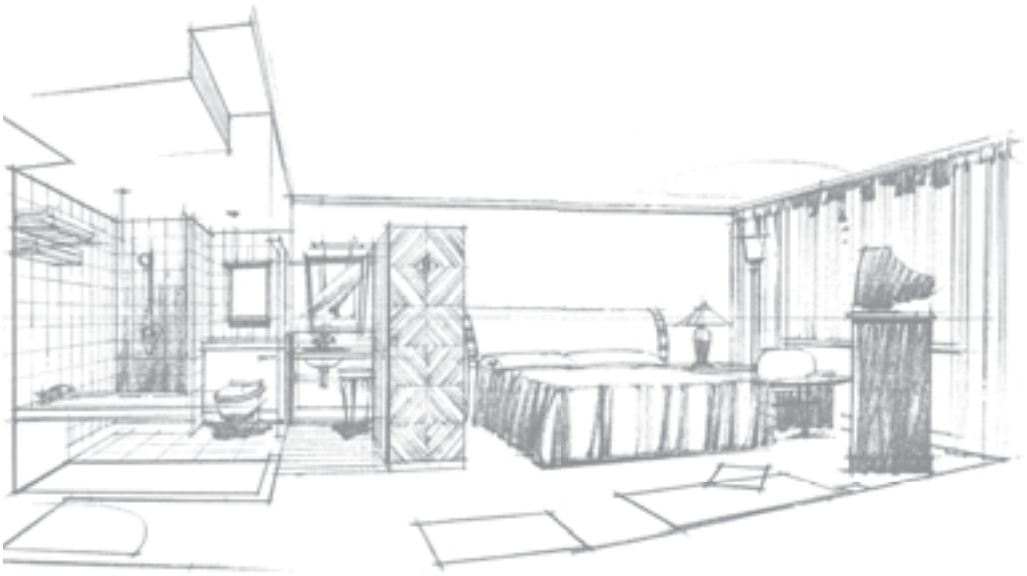
Opremanje građevinskog zemljišta podrazumeva opremanje zemljišta: naseljskom infrastrukturom (vodovod, kanalizacija, energetska mreža, ulice, zelenilo, telekomunikaciona mreža, parkinzi i slično). Uređenje i opremanje zemljišta treba da prethodi građenju. Opremanje zemljišta vrši se na osnovu posebnih projekata, usklađenih sa detaljnim urbanističkim planom i programom uređenja zemljišta.



Pitanja za proveru znanja:

1. U čemu se sastoji razlika između razmeštaja hotelskih objekata u okviru turističke destinacije i razmeštaja objekata hotelskih lanaca?
2. Šta se podrazumeva pod optimalnim razmeštajem hotelskih objekata?
3. Koji su glavni i dodatni kriteriji pri izboru optimalne lokacije po Medliku?
4. Koji su kriteriji pri izboru optimalne lokacije koje ističe Čačić?
5. Šta obuhvata i koje su faze Modela MI - Kompleksan (složeni) pristup za izbor lokacije?
6. Na kojim se prostorima uglavnom grade hoteli?
7. Objasnite kako treba graditi hotel u turističkim mestima?
8. Navedite šta sve treba uzeti u obzir pri izgradnji hotela u predgrađima?
9. Navedite šta sve investitor treba da uzme u obzir pri izgradnji hotela u urbanim predelima?
10. Šta sve budući investitor treba da preduzme radi obezbeđenje jedne ili više parcela građevinskog zemljišta za izgradnju hotela?
11. Koji je to bazni princip


1042
RF30



Nakon čitanja ove glave moći ćete da:

- Znate u čemu se sastoji sociološko – psihološki i marketinški pristup u oblikovanju arhitekture hotela.
- Objasnite osnovne principe uspešne hotelske arhitekture.
- Znate u čemu je značaj razmatranja problematike pristupačnosti i prometa pri projektovnju hotela.
- Sagledate od kakvog je značaja položaj soba i pogled iz hotela za projektovanje hotela.

3. RAZLIČITI KONCEPTI HOTELSKE ARHITEKTURE

Arhitektura zgrade, čini u izvesnom smislu, spoljni izgled (omotač) hotelskog proizvoda (analogno atraktivnoj ambalaži, pakovanju robe, koja može da privuče ili odbije potencijalne kupce, bez obzira na kvalitet sadržaja). Arhitektonski dizajn, tj. atraktivno umetničko oblikovanje eksterijera, utiče na način percepcije i doživljavanja hotela od strane publike korisnika, tj. na njegov ukupan vizuelni imidž.

Hotelska zgrada nije obična stambena zgrada u kojoj su ljudi primorani da žive. Ona spada u onu kategoriju objekata u gradskom tkivu ili turističkim mestima, koje se po svom položaju, lepoti, originalnosti, monumentalnosti, itd., izdvajaju iz okolnih „običnih" zgrada. Govoreći o graditeljskoj praksi, Paul Eluard kaže: „Dok ste putovali, ili dok ste se našli između zgrada, videli ste mnoge od njih koje su neme, videli ste onda druge koje vam nešto govore, a onda ste poneku videli koju čak i peva". Hotelske zgrade treba da se svrstaju upravo u onu kategoriju zgrade koje nešto „govore" ili čak „pevaju". Svaki hotel, znači ima svoje „lice", a to lice je hotelska zgrada, tj. njen spoljni izgled (fasada). Ono mora biti lepo, dobro uočljivo, privlačno, prepoznatljivo, originalno. Ovaj estetski imperativ posebno važi za hotele više kategorije (na atraktivnim lokacijama) koji veliku pažnju moraju posvetiti vizuelnom kontaktu sa publikom i potencijalnim gostima, od pristupa, brze identifikacije objekta i pogleda na celinu.

U dosadašnjoj praksi za oblikovanje hotelskih zgrada bili su zaduženi i odgovorni isključivo arhitekti. Oni su gradili hotele koji su se njima dopadali i eventualno naručiocima, malo vodeći pri tome računa da li će se to dopasti ili ne budućim korisnicima-gostima hotela.

Smatralo se, najčešće, da spoljni izgled nije toliko važan za korisnike, da oni nemaju izgrađen stav, ukus, ni odgovarajuće znanje, i da će prihvatiti kao lepo ono što im kao takvo ponude arhitekte kao neprikosnoveni stručnjaci. Međutim, arhitekte i korisnici vide i doživljavaju hotelsku zgradu sasvim različito. Prvi vide hotel pre svega kroz tehničke i inženjerske aspekte, korišćenje prostora, oblikovanje linija itd., dok drugi vide hotel kao svoj drugi dom, koji pored materijalnih potreba (smeštaj. ishrana, rekreacija, zabava i druge usluge) mora da zadovolji i određene imaterijalne potrebe (potrebna sa sigurnošću, toplinom, promenom lepotom, posebnim doživljajem, uživanjem). S obzirom na to da se hoteli zidaju za korisnike, a ne za arhitekte, nužno je poći od želja i potreba korisnika, na čemu se i bazira marketing pristup. Na ovome upravo insistira poznati američki arhitekta Moris Lapidus kada kaže: „Želim da gradim ono što čovek želi, ne želim da gradim katedrale, moji hoteli nisu napravljeni da bi impresionirali arhitekte, već da pruže zadovoljstvo gostima, i da oni koji su ih izgradili u njemu nadu svoj interes". Običan smrtnik je umoran od arogancije pojedinih velikih arhitekata koji proglašavaju neznalicama sve one koji ne razumeju njihovu umetnost, ali je zato očaran pažnjom kojom je okružen kada ulazi u zgradu koju je projektovao arhitekta Lapidus.

Uz Lapidusa, značajan doprinos novoj koncepciji hotelske arhitekture, koja vodi računa u potrebama i zemljama korisnika, dao je John Portman. Mnoge arhitekte mogu da izvuku pouku iz napora koji su učinili ova dvojca arhitekata u cilju stvaranja jednog pomalo egzotičnog sveta koji zadovoljava ukus običnog čoveka. Najveći deo njihovih radova teži da pruži prijatnu sredinu. Portmanovo ime je vezano za izuzetno atraktivne, monumentalne lance hotela „Hyatt" u SAD i drugde, gde je ponovo u hotelsku arhitekturu uvedeno nešto od veličanstvenosti Palas hotela iz 19. veka. Ovi hoteli predstavljaju interesantnu ilustraciju novog koncepta oblikovanja spoljnog i unutrašnjeg prostora u skoro biblijskoj razmeri. U savremenoj arhitekturi retki su primeri koji su izazvali takvu pažnju i divljenje običnog čoveka. Tako, na primer, unutrašnjost hotela „Hyatt" u San Francisku, predstavlja ogromni zatvoreni atrijum u kome je zasađeno drveće, gde se nalaze kavezi sa egzotičnim pticama, monumentalna skulptura u obliku globusa, sa okružujućih terasa padaju zelene puzavice, zastakljeni panoramski liftovi voze goste do terasa sa kojih se direktno ulazi u sobe, itd. Ovaj hotelski lanac, bolje nego ijedan drugi, teži da izađe u susret korisnicima kada je o arhitekturi reč, shvatajući potrebe turista da budu zapanjeni, iznenađeni, stalno bombardovani novim, neuobičajenim vizuelnim nadražajima, da svaki korak, svaki trenutak boravka predstavlja zanimljiv doživljaj, bilo da se radi o posmatranju hotela spolja, o ulasku na recepciju, vožnji liftom, sedenju u restoranu, itd. Svaki prostor pruža neuobičajeni spektakl, doživljaj, tako da turistima sama hotelska zgrada nikada nije dosadna, već uvek izaziva divljenje i prijatnost što se u njoj boravi. Dosadašnja iskustva su pokazala da je komercijalni efekat ove koncepcije arhitekture izuzetno povoljan.

3.1. MARKETINŠKI I PSIHOLOŠKI ASPEKTI HOTELSKE ARHITEKTURE

Pomenuti novi koncepti arhitektonskog oblikovanja hotelskih zgrada, bazira se na marketing konceptu, koji u centar pažnje stavlja potrebe budućih korisnika. Na osnovu izvršenih istraživanje (Bjorklund R., King B., 1982., str.45) utvrđen je čitav niz bitnih atributa, tj. elemenata totalnog hotelskog proizvoda kojima korisnici pridaju značaj (izgled spavaćih soba, restorana, društvenih prostorija, mogućnosti rekreacije, itd.), među kojima je visoko mesto zauzeo arhitektonski dizajn hotela. Imajući to u vidu, postavlja se pitanje, kako treba da izgleda hotelska zgrada da bi bila privlačna za potencijalne korisnike, tj. ciljne segmente tražnje.

Jedan od baznih principa pri izgradnji hotela, kao što je već rečeno, poznavanje ljudskih potreba koje mogu i moraju biti zadovoljene posredstvom totalnog hotelskog proizvoda. Ovde se, naravno, podrazumeva da svaki hotel mora prvenstveno da zadovolji svoju osnovnu namenu (smeštaj, ishrana, i sl.) ali da zadovolji i ostale materijalne i psihološke potrebe turista. Da bi se ovo ostvarilo, arhitektama je neophodna pomoć prostornih psihologa i drugih stručnjaka kako bi se utvrdile prostorno, tj. arhitektonski relevantne potrebe i želje korisnika, koje se mogu zadovoljiti odgovarajućim oblikovanjem hotela, ne treba zaboraviti da je arhitektura u službi ljudi-korisnika, da mora voditi računa o njihovim potrebama, a ne težiti otuđenju i stvaranju arhitekture radi arhitekture. Bivajući u funkciji korisnika, arhitektura je automatski u funkciji investitora i ostvarivanja njegovih ekonomskih ciljeva. Komercijalni značaj arhitektonskog dizajna hotela danas još više raste, tako da se ovaj aspekt više nikako ne može zanemariti. Pri projektovanju hotela nekih lanaca, kao da se sve više koristi poznati propagandni princip AIDA (Attention, Interest, Desire, Action), to znači da hotel svojim izgledom prvo mora da privuče Pažnju, probudi Interesovanje, izazove želju i najzad podstakne gosta na akciju (ulazak u hotel korišćenje usluga). Ovakav efekat može postići samo lepa, originalna i atraktivna zgrada, a ne neki bezlični sivi kubus koji se ni po čemu ne razlikuje od standardnih stambenih zgrada u novim blokovima.

Imajući u vidu navedeno, postavlja se pitanje da li su uloga arhitekte i njegova kreativna sloboda umanjeni marketinškim konceptom davanje prioriteta potrebama korisnika i komercijalnim ciljevima investitora?

Da li on mora doslovno i po svaku cenu da sprovodi želje budućih korisnika ili ima određen slobodan stvaralački prostor?

Nema sumnje da prisustvo brojnih psiholoških i komercijalnih faktora u turizmu i hotelijerstvu, stavlja pred arhitektu znatno teži i odgovorniji zadatak. On mora, s jedne strane, da zadovolji potrebe korisnika i očekivanja investitora, a s druge strane da pronađe uspešno i umetnički vredno arhitektonsko rešenje koje će se skladno uklopiti u postojeći ambijent, bilo da se radi o prethodnoj ili stvorenoj sredini. Arhitekta mora da vodi računa o specifičnom karakteru mesta, o očuvanju tzv. „duha mesta" (genius loci). On mora da „čuje njegov glas" kako bi se sačuvale prvobitne, autentične vrednosti koje su ga učinile turistički privlačnim. Prirodna ili stvorena sredina i arhitektura moraju se stopiti u jednu celinu. Međutim, arhitekta mora takođe da oseti da li je sredina „slaba" pa on mora da se pokaže jak i dominantan, ili je sredina ‚jaka", pa on mora da joj se potčini i prilagodi.

Turistička i hotelska arhitektura, dakle, treba pre svega da zadovolje određene materijalne, ali i psihološke potrebe turista. Imajući to u vidu, a oslanjajući se na estetiku zanimljivog Kolnaja i Ilića (1981), formulisaćemo neke bazne principe koji se postavljaju pred turistički urbanizam i arhitekturu.

Naravno, stvar je arhitekata i urbanista kako će psihološke i duhovne potrebe prevesti na arhitektonski jezik i materijalizovati u odgovarajuće fizičke strukture. Ono što treba da znaju to su prostorno relevantne potrebe korisnika.

Neobično, iznenađujuće, ekscentrično, uključujući i egzotično, obezbeđuje jezgro za ono što se kao psihološka i estetička pojava naziva zanimljivim i izuzetnim. Psihološki je razumljivo da će sve ono što je izuzetno privući pažnju na osnovu kontrasta sa uobičajenim i svakodnevnim, pošto sve ono što je neočekivano i neviđeno izaziva udar i šok. Zanimljivost se pripisuje napetosti koja proističe iz susreta, sudara, ili uzajamnog uticaja onoga što je obično, pouzdano i uhodano i onoga što je suprotno, izuzetno, neviđeno. Pri izgradnji turističkog objekta, pored banalnog prostora i zgrada (što ne znači i ružnog prostora) kao što su stambeni blokovi domicilnog stanovništva, servisne zone i sl., nužni su i prostori i zgrade (hoteli, restorani, muzeji, pozorišta i druge monumentalne javne zgrade) koje će biti neuobičajene, ekscentrične, originalne, zapanjujuće, a koje će biti u stanju da zadovolje potrebu za promenom. Turistička naselja i hotelski kompleksi moraju omogućiti ritmično smenjivanje izuzetnih i ekstravagantnih objekata i ambijenata, kako bi se izbegla monotonija i dosada od koje turista beži, tražeći radikalnu promenu pejzaža. Stalni osećaj naslućivanja novog i nedoživljenog stvara utisak zanimljivosti.

Tajanstveno, mistično, zagonetno i sl. je u uskoj vezi sa tzv. potrebom za „vrhunskim doživljajem" (Maslov), ali i sa kognitivnom potrebom.

Naime, kako zagonetno i tajanstveno, naspram poznatog i jasnog, traži objašnjenje, ono predstavlja izazov za turistu da odgoneta i upoznaje nepoznato.

Želja za dešifrovanjem tajne u stvari je potreba za saznanjem koja se može zadovoljiti samo ako postoji nešto što je u stanju da podstakne proces saznavanja, a tajanstveno upravo takav karakter izražava. Međutim, tu postoje znatne individualne razlike u pogledu stepena tajanstvenosti koji turista (gost) priželjkuje i koji je u stanju da razreši na osnovu sopstvenih saznajnih sposobnosti.

U savremenoj arhitekturi i urbanizmu ima sve manje misterioznog i tajanstvenog, sve je vidljivo, ravno, pravo, kockasto, pa se može jednim pogledom obuhvatiti i spoznati. Odsustvo misterije i tajanstva je posledica racionalizma i scijentizma koji potiskuju sve što je iracionalno, neekonomično i „nepotrebno". Zbog toga su novi gradovi i naselja nezanimljivi i monotoni, jer u njima nema nikakve tajne, nema misterije koja se može otkriti, sve je jasno i otkriveno na prvi pogled. Upravo zbog nezadovoljene potrebe za mističnim i tajanstvenim, kod kuće, turisti treba obezbediti na putovanju, između ostalog, i takve objekte koji će zajedno sa mističnim turističkim motivima, zbog kojih je došao, omogućiti potpunije zadovoljenje ove potrebe. Kevin Linč, čuveni teoretičar urbanizma i arhitekture, takođe smatra da je jedan od osnovnih zahteva savremene arhitekture i urbanizma upravo misterija. Prostorno okruženje, po Linču, treba da bude misteriozno, neizvesno, ali u njemu mora da postoji određena, skrivena, unutrašnja koherencija, neki spoznatljivi smisao, skriveni logos koji se uz određeni napor može otkriti.

Dinamičnost, odnosno živost, je sledeći bitan faktor koji utiče na doživljaj zanimljivog. Ona se sastoji u smenjivanju snažnih utisaka, sa njima suprotnim, oslabljenim i ublaženim utiscima, s obzirom da se jaki utisci i snažne emocije ne mogu neprestano smenjivati na istom nivou psihološke napetosti, jer dovode do saturacije. To znači da se zanimljivost i osećanje promene postiže i u arhitekturi i urbanizmu promenom ritma. Pulsiranje ritma je naizmenično smenjivanje stimulativnih i sedativnih efekata, tj. efekata koji pojačavaju i onih koji slabe i ublažavaju utiske. Nešto je utoliko uzbudljivije ukoliko se vrhunci uzbuđenja, egzaltacije i ekstaze, ritmično smenjuju sa padovima napregnutosti, gotovo do samog praga draži, da bi se psiha pripremila za nove snažne utiske. Imajući u vidu da turista takođe traži dinamiku i promenu ritma, to znači da turistička naselja i objekti ne mogu biti atraktivni ukoliko je njihova ritmička linija ravna od početka do kraja. Dok je, na primer, ritmička linija novih gradova najčešće ravna jer se kontinuirano nižu slabi utisci (slične kockaste zgrade, gabariti, boje, prave ulice itd, u starim gradovima se ritmično smenjuju obične ulice sa veselim trgovima, monumentalnim zgradama, obeliscima, trijumfalnim kapijama itd. (Pariz, London, npr.) tako da šetaču, prolazniku, nikada nije dosadno, jer je zadovoljena njegova potreba za promenom.

Imajući u vidu navedeno, nužno je voditi računa o ritmu, odnosno variranju kontrasnih motiva u određenim prostornim intervalima, i kada je reč o turističkim naseljima i zonama, jer je to jedan od načina da se zadovolji potreba za promenom.

Raznovrsnost je u uskoj vezi sa dinamičnošću, s obzirom da se dinamika stvara ritmičkim smenjivanjem raznovrsnih utisaka, odnosno prostornih stimulansa i objekata. Van sumnje je da nema turističke zanimljivosti bez raznovrsnosti, a da je jednoličnost kraj zanimljivosti. Raznovrsnost i višeznačnost pobuđuju radoznalost, zadovoljavaju kognitivnu potrebu i potrebu za promenom dok jednoličnost i monotonija parališu radoznalost i izazivaju dosadu. Dosada pojedinih turističkih regija, kompleksa i objekata, takođe počiva na očiglednom redu, jednoličnosti i jednoobraznosti. Jednolični pejzaži, slični hotelski kompleksi, linearni nizovi zgrada duž obale, neminovno deluju monotono i izazivaju saturaciju. Međutim, monotonija se smanjuje ukoliko se ne predstavlja uvek na isti način. Linč smatra da je neophodnija različitost u urbanizmu od uniformnosti. Geometrijski red je beživotan i nekoristan ali raznovrsnost može imati vrednost i smisao samo u kontekstu određenog višeg i skrivenog, ali spoznatljivog reda i sistema. Ne poziva se uzalud na čuvenu Heraklitovu izreku da je „bolja skrivena nego očigledna harmonija". To dolazi otuda što je skriveni sklad u stanju da pobudi intelektualnu aktivnost onoga ko ga doživljava dok manifestni sklad, kao očigledan deluje uspavljujuće i monotono, Otkrivanje prikrivenog sklada iza prividnog nesklada zahteva duhovnu aktivnost, a ona sa svoje strane ne dozvoljava osećaj dosade i nezanimljivosti. Imajući ovo u vidu može se reći da je turistički znatno vredniji i atraktivniji prostor čiji unutrašnji red nije očigledan i koji se ne može shvatiti jednim pogledom, red koji se skriva iza prividnog haosa ... Isto važi i za arhitektonske tvorevine, hoteli u vidu banalnih monolitnih kubusa su monotoni i dosadni jer se nude kao nešto krajnje jednostavno i očigledno, što ne skriva tajnu i ne traži nikakva napor da bi se otkrilo i spoznalo.

Originalno, jedinstveno, autentično znači hrabrost i sposobnost da se prevaziđe rutina, automatizam i duhovna lenjost. Rutina i inercija su veoma prisutne u međunarodnoj praksi turističke izgradnje, gde se i dalje koriste neki koncepti i modeli koji su prevaziđeni. Nedostatak pravog stvaralačkog pristupa, neoriginalnost i hodanje utabanim stazama struke vidljivi su u brojnim turističkim lokalitetima, naseljima i obalnim regijama širom sveta. Nužno je da se ubuduće povede više računa o potrebi turiste da svako novo turističko naselje ili kompleks predstavlja nešto originalno i jedinstveno, a da ne bude ponavljanje istih klišea koji su već više puta viđeni na svim meridijanima.

Da bi se zadovoljila estetska potreba turista neophodno je da nova turistička naselja i objekti ispunjavaju određene estetske zahteve kako ne bi umanjivala estetsku vrednost turističkih resursa u čijoj se blizini grade.

Da bi pored čisto utilitarne i funkcionalne namene, nove fizičke strukture zadovoljile potrebe za lepim, tj. estetski doživljaj, one moraju posedovati određena vidljiva, objektivna svojstva. Estetička problematika prostorne kompozicije zasniva se uglavnom na vidljivim svojstvima kompleksa koja izazivaju određena estetička osećanja. Međutim, iako lepo predstavlja najčešće krajnji i ne instrumentalni doživljaj, posredstvom različitih estetskih kategorija mogu se postići i vanestetski efekti (propagandni, komercijalni, zabavni, ideološki, religiozni, itd.).U zavisnosti od namene prostora ili objekta, kao i ciljeva koji se žele postići, prilagođava se i njihov izgled, tj. vidljiva svojstva. Imajući to u vidu, u zavisnosti od namene određene zgrade ili zone u turističkom naselju, zavisiće utisak koji se želi stvoriti kod turista. Da bi se to postiglo neophodno je umetničkim sredstvima stvoriti adekvatnu estetsku kategoriju (ljupko, lepo, dražesno, veličanstveno, uzvišeno). Imajući u vidu navedeno, možemo reći da suštinska vrednost turističkog prostora ne leži samo u njegovom kontinuitetu i sposobnosti tehničkog uređenja, prilagođavanja i transformacije, već pre svega u njegovom produhovljavanju i umetničkom oblikovanju. Kako se smisao i atraktivnost turističkog prostora bazira na njegovoj sposobnosti da zadovolji brojne i često kontradiktorne potrebe, neophodno, je da, urbanisti i arhitekta pri projektovanju raspolažu svim psihološki relevantnim informacijama i jasnom predstavom o poželjnim objektivnim svojstvima objekata (u konkretnom slučaju ugostiteljskih objekata).

3.2. OSNOVNI PRINCIPI HOTELSKE ARHITEKTURE

Brojni autori, arhitekte i drugi stručnjaci, se bave pokušajima formulisanja osnovnih principa uspešne hotelske arhitekture. Tako, na primer, poznati arhitekta za turizam, međunarodnog ugleda Baud Bovy (1967), smatra da treba graditi hotele koji naglašavaju osećaj opuštenosti, odmora, života u prirodi. Hoteli takođe treba da imaju „šarm" i „ličnost", koji privlače turiste. On dalje ističe da treba izbegavati velike monolitne blokove, visoke zgrade, urbani karakter koji često degradira mesto i podseća turiste na stambene zgrade u kojima žive cele godine. Težiće se što je moguće više humanoj razmeri kompozicije, pravom kontaktu s prirodom, dobrom uklapanju u sredinu i pejzaž.

Pojedini domaći autori pokušavaju da formulišu neke opšte principe i preporuke kada je reč o turističkoj i hotelskoj arhitekturi. Tako, na primer Salaj (Salaj M., 1982.) insistira na turističkoj arhitekturi koja se bazira na dobro shvaćenim karakteristikama ambijenta i njihovoj primeni u novom oblikovanom izrazu.

Cilj hotelske arhitekture ne sme biti isključiva težnja da se zadovolji samo racionalnost izgradnje i tehnološka funkcija objekta, i da se time dovedu estetska funkcija i ambijentalna vrednost do tragičnih rezultata dehumanizacije čoveka i prostora. Ona mora svojim oblikom, koncepcijom, duhom forme, detaljem, dati sadržaj radosti, osećaj bogatstva, stimulisati pozitivan odnos prema nasleđu sredine u kojoj je nastala i pružiti stalan osećaj naslućivanja novog i nedoživljenog.

Drugi domaći arhitekta Rošin (Rošin J., 1977., str.371), ističe četiri osnovna principa humane turističke arhitekture: Intimnost (prostori treba da budu tako dimenzionirani da se čovek u njima ne oseti izgubljeno, kompleksirano, izloženo pogledu velikog broja ljudi, a važan je i osećaj posedovanja „sopstvenog ugla", pogleda nad svim što se u tom prostoru događa i značaj svog prisustva u tom prostoru); Osećaj prostranosti (mestimično slobodne, daleke vizure oslobađaju čoveka pritiska, pružaju osećaj mogućeg kretanja i rađaju optimizam), dimenzioniranje objekta (dostupnost svega i svakoga i dovođenja u merne odnose čoveka i stvari), i povezanost sa prirodom (povezivanje sa pejzažem i nemogućnost da se otkrije gde prestaje ono što je čovek stvorio, a gde se nastavlja priroda).

Navedeni autori, očigledno imaju velikih teškoća pri formulisanju nekih opštih, univerzalnih principa turističke i hotelske arhitekture. To je sasvim normalno, jer čim se formulišu neki principi, pojedini uspešni primeri iz prakse ih demantuju. Tako, na primer, ukoliko se uzme intimnost kao princip, njega brzo demantuje primer veoma uspešnih lanaca hotela koji svoje hotele grade na principu monumentalnosti. To, naravno, ne znači da istovremeno nemaju uspeha i pojedini hoteli koji su građeni na principu intimnosti, već samo ukazuje na poznatu činjenicu da različiti ljudi (segmenti tražnje) imaju različite potrebe, želje i ukuse i da svaki hotel, tj. hotelski proizvod u umetničkom smislu (koji obuhvata i arhitekturu) treba prilagoditi određenim ciljnim segmentima tražnje (grupama korisnika) za koje se pravi, Bilo kakvi opšti principi imaju ograničen domet, pa je zbog toga uvek neophodno utvrditi i posebne principe za svaki konkretan slučaj. Imajući to u vidu, za praksu ima veliki značaj paralelna primena pomenutog marketinškog pristupa i istraživanja preferencija budućih korisnika konkretnog planiranog hotela.

Najzad, neodvojivi deo arhitektonskog oblikovanja hotela i hotelskog proizvoda čini i enterijer. On ne sme biti manje privlačan od eksterijera, on mora da „zrači" ka spolja i nagoveštava deo unutrašnjeg ambijenta. Iza privlačne i originalne fasade ne sme se kriti manje interesantan enterijer koji će razočarati posetioca. Ulazak u hotel može predstavljati novo i prijatno iznenađenje, na zanimljiv prizor, poseban vizuelni doživljaj koji će zadržati, gosta kako bi uživao u ambijentu. U savremenom oblikovanju hotela i njihovih enterijera sve više se izdvajaju dve različite tendencije: monumentalistička i intimistička.

Pojedini novi američki hotelski lanci (Hyatt, Mariott, i dr.) izraziti su predstavnici monumentalnog stila. Shvatajući izuzetan komercijalni značaj arhitekture i enterijera za privlačenje gostiju, ovi lanci grade grandiozne hotele sa monumentalnim enterijerima (ogromni, visoki atrijumi, npr.) u koje gosti ulaze sa osećanjem divljenja, zapanjenosti i strahopoštovanja prema veličini prostora, visini i veličanstvenosti prizora. Tu se nalaze izmešani brojni sadržaji (lobi, restorani, fontane, skulpture, zelenilo, panoramski stakleni liftovi, mnoštvo ljudi u pokretu, itd.) koji plene pažnju posetilaca, bombardujući ga neprestano raznovrsnim vizuelnim efektima.

Nasuprot ovom, sve popularnijem konceptu, javlja se kao suprotnost tzv. intimistički pravac. U tom slučaju čitav ambijent treba da ostavi utisak topline, zaštićenosti, prijatnosti i psihološke sigurnosti. Uz najveći funkcionalan i tehnički komfor za odmor, rekreaciju i rad ide dosledno stilizovana lepota ambijenta sa svim dekoracijama i nameštajem. Izbegavaju se „hale" od sirovog betona za bleštavim niklovanim predmetima i hladnim upadljivim bojama, „ledene" kombinacije mermernih podova i staklenih zidova, modernističke folklorne egzibicije, itd. Opšti utisak i osećanje intimnosti proizilaze iz jednostavne elegancije linija, kombinacije toplih pastelnih boja i dr. bilo da se radi o tradicionalnom ili modernom stilu. Grandioznost, lažni luksuz, imitacije, razne pseudo-stilove, kič ukrase i detalje treba izbegavati u ovako koncipiranim hotelima.

Oslanjajući se na različite izvore, raspoloživa empirijska iskustva, (Krippendorf J., 1975., str.127) formuliše osnovne principe po kojima bi turistička arhitektura (dakle hotelska) trebala da se razlikuje do svakodnevne arhitekture. U ovom slučaju treba imati na umu da nema nekih trajnih i univerzalno važećih principa, pa navedene principe treba više shvatiti kao osnovne smernice, nego kao obavezujuća pravila koja sama po sebi garantuju uspeh.

Arhitektura i urbanizam u turističkim regijama imaju za cilj da optimalno zadovolje osnovne turističke potrebe: opuštanje i odmor, promena, kompenzacija i komunikacija i potreba za oslobođenjem od stega. Ovo podrazumeva da svakoj važnoj odluci u oblasti arhitekture i urbanizma mora da prethodi interpretacija najvažnijih turističkih potreba i njeno prevođenje na arhitektonski jezik.

Arhitektura i urbanizam u turističkim regijama treba da budu prilagođeni pejzažu, vodeći posebno računa da tri njegove vitalne funkcije (zaštita, snabdevanje i proizvodnja i opuštanje) ostanu nedirnute (treba utvrditi granicu nosećeg kapaciteta prostora).

Princip koncentrisane izgradnje koji se sastoji u međusobnom približavanju objekata i stvaranju kompaktnih urbanizovanih zona, što doprinosi očuvanju velikih, ne urbanizovanih, slobodnih prostora, treba da bude prihvaćen pri koncipiranju turističkih centara.

U nedostatku objektivnih kriterijuma za odgovor na pitanje ,,šta znače arhitektura i urbanizam prilagođeni pejzažu" opšti nivo pojedinih respektivnih zahteva za arhitekturu turističkih regija mora biti utvrđen u svakom konkretnom slučaju.

Arhitektura ne sme da se ograniči na racionalnu estetiku, ona mora da ima emocionalnu privlačnost za one koji je posmatraju. Ona takođe mora imati ambijent, ne sme biti hladna, ni neutralna ili indiferentna.

Arhitektura treba da ostavlja utisak autentičnosti i/ili folklora. Plan ne sme da bude uočljiv, kako bi se stvorio utisak da je hotel spontano dobio svoj oblik koji dolazi iz van racionalne sfere. On mora ostaviti mesta nepravilnostima, „malim greškama" koje podsećaju na manuelni rad i rustične metode izgradnje, dajući impresiju slučajnog uspeha.

Korišćenje tipičnih i tradicionalnih lokalnih elemenata treba da zameni anonimni i bezlični internacionalni stil izgradnje.

Kada turistička arhitektura ne mora nužno da se prilagodi određenom mestu i lokaciji, ona može sebi da dozvoli maštovitost, originalnost, čak i veselost, pod uslovom da se plan suviše ne komplikuje.

Ne treba se plašiti zanatskih elemenata pri čemu treba izbeći loš ukus i kič.

Upravo u turističkoj arhitekturi je moguće dozvoliti novine i inovacije. Iako i ovde postoje granice, može se pretpostaviti da je čovek na odmoru spremniji da prihvati, čak i da više voli, neuobičajene arhitektonske oblike koji bi mu u svakodnevnom životu izgledali suviše avangardni i ekscentrični. Za realizaciju ovakvih ideja treba koristiti nove materijale i tehnike gradnje.

Po mogućstvu treba koristiti elemente sledećih stilova i oblika: daće se prioritet veselim i lakim bojama i oblicima, a izbegavaće se sve što je teško, ozbiljno i strogo. Treba izabrati zaobljene oblike umesto oštrih uglova (što ne isključuje sve uglove). Težiće se izvesnoj nepravilnosti oblika i rasporeda. Dekorativni elementi i uopšte raznovrsnost treba da zadrže pažnju posmatrača. Strukture treba da budu što elastičnije kako bi se omogućile eventualne buduće transformacije.

Turistički objekat treba da bude orijentisan prema unutra, njegova struktura treba da bude kompaktna i višedimenzionalna. Svršeno je, dakle, sa ideologijom „pogleda s balkona", sa linearnimređanjem jednodimenzionalnih objekata, sa favorizovanjem frontalnih fasada i sa zapuštenim zadnjim stranama.

Umesto visokih zgrada okruženih velikim slobodnim površinama, treba graditi manje i niže objekte koji zajedno čine relativno kompaktnu i gustu sredinu. Razdaljina između kuća može biti smanjena čime se štedi na prostoru i dobija se ,,vis a vis" (pogled preko puta, na susedstvo). Uličice i pjacete su znatno bolji način prostorne organizacije od velikih slobodnih površina uređenih od strane arhitekata pejzažista.

Ovaj princip može učiniti prirodu udaljenijom, ali u stvari kontakt sa njom je poboljšan. Priroda više nije pozorišni dekor koji se posmatra iz fotelje stavljene na balkonu 12. sprata, ona se približava jer je mesto boravka malo i njegove strukture uspevaju da očuvaju neposredan kontakt sa terenom i prirodom.

Smanjujući na ovaj način veličinu dimenzija i povećavajući raznovrsnost konstrukcije dobija se sledeće: veća promena za turiste koji borave u tim objektima; ambijent ispunjen življom atmosferom; bolje mogućnosti međusobne komunikacije u odnosu na izolovanost u stanovima velikih monumentalnih anonimnih kompleksa, celovitost ovih kompaktnih naselja humanih dimenzija nikada ne ostavlja utisak praznine i odsustva života, kao što je to slučaj sa bezličnim, hladnim, stambenim blokovima; avantura individualnog odmora u turističkom mestu koje će i samo po sebi ostaviti lepe uspomene.

Prilikom uspostavljanja prostornog koncepta hotelske arhitekture kritičan je stav investitora o usvajanju prioritetnih kriterija ciljeva projekta što postaje dokumentovani vodič za celokupni projekat. U tom smislu investitor razmatra da li je pogled koji se pruža iz gostinskih soba i javnih mesta najbitniji? Da li je neophodno da se obezbede alternativni sadržaji za različite tržišne segmente? Koliko je bitna konzervacija (očuvanje) određenog dela prostora za budući razvoj? Da li je budžet odgovarajući? Arhitekta i drugi konsultanti trebali bi analizirati program redovno jer se tokom meseci daju brojni predlozi po pitanju uređenja, što zajedno predstavlja „veliku ideju“ koju gosti očekuju. Da li prostorni plan predstavlja jednu od najboljih mogućnosti da se unapredi projekat, njegova funkcionalnost, budžet, privlačnost za potrošače i krajnji uspeh? Treba imati u vidu to da u odmaralištu mogu postojati brojne karakteristike u zavisnosti od lokacije, kvalitetu prostora, ciljevima vlasnika i tržišnim segmentima. Luksuzna odmarališta mogu biti grandiozna i impresivna, naravno i ugodna; odmarališta mogu biti dizajnirana po ugledu na lokalnu tradicionalnu arhitekturu ili u više internacionalnom stilu; poslovni hoteli uglavnom se odlikuju isključivo poslovnim načinom poslovanja, ali postoje brojni primeri, kao npr. u Orlandu, gde su neki od najuspešnijih i tematski. Osnovni izgled planira se na duži rok, za razliku od ostalih razvojnih aspekata koji se mogu menjati češće.

3.2.1. PRISTUPAČNOST I PROMET

Dva glavna aspekta koja su značajna prilikom dolazaka gostiju u određenu destinaciju su vidljivost (jasna uočljivost) ulaza (prilaza) i odgovarajući (prikladan) logotip. Ovo se može poboljšati nekim od sledećih načina: putokazima, proširenjem puta, osvetljenjem, odvajanjem puteva, zasadima, grafičkim sredstvima. Međutim, prilaz određenom mestu, a posebno lokacija i broj sektora na putu namenjenih pešacima, mora biti u saglasnosti sa Gradom ili odeljenjem za izgradnju i uređenje puteva. Veći projekti kao i oni u naseljenim (prebukiranim) teritorijama imaju koristi od savetnika za saobraćaj, kome se poveravaju pregovori sa lokalnim vlastima, kako bi se odobrile potrebne modifikacije na putevima u korist dalje izgradnje projekta. Ovo može podrazumevati novi izlaz sa autoputa, trake za isključivanje sa puta, semafore, mostove sa ili bez funkcionisanja saobraćaja na njima, podzemne prolaze itd.

Kada gosti pristignu u određenu destinaciju, prvo čemu se pristupa jeste odvajanje teritorije sa i bez funkcionisanja saobraćaja i vešto prikrivanje cirkulacije uslužnog osoblja. U predgrađima je cirkulacija pešaka ograničena, osim na prostoru parkinga, ali odmarališta zahtevaju pažljivu analizu i uređenje u cilju zaštite područja od prevelikog broja vozila. Svi projekti moraju imati u planu pristupačnost službenim prostorima (mesto dostavljanja robe, odlaganja otpada, službenog ulaza) zbog maksimalne efikasnosti i izbegavanja svih mogućih neprijatnosti za goste (npr. gužva u hodnicima i sl.). Tokom konceptualnog razvoja, savetnik za saobraćaj bi trebao dobro da prouči plan i da ukaže na moguće probleme izazvane lociranjem puteva, parkinga javnih i službenih ulaza.

Parking prostor na površini zemlje uglavnom je sam po sebi najveća prostorna komponenta prilikom razvoja hotela. Naravno, u skučenim urbanim predelima površinsko parkiranje uglavnom i ne postoji, ali zato postoje alternative, kao npr. uslužno parkiranje ili podzemno. U nekoliko evropskih gradova postoje funkcionalni parking sistemi kojima se reguliše problem nedostatka prostora. U Severnoj Americi, oko 18, 5 m^2 po automobilu zvanično je odobreno za potrebe uslužnog parkiranja i oko 32, 5 m^2 za goste koji se sami parkiraju, uključujući prostor između parking mesta i rampe. Preduzetnik mora da uzme u obzir važnost procentualnog odnosa prostora za parking i prostora koji je namenjen za glavni hol i gostinjske sobe, kao i koliko često gosti koriste kola rangirajući ih od nekoliko putovanja dnevno u ruralnim oblastima i predgrađima do ne tako često upotrebe u urbanim lokacijama.

Odmaralište u oblasti jezera Seket (Sacket Lake), projekat koji se nalazi u podnožju Katskil planine (Catskil mountain) u Njujorku, predstavlja očigledan primer varijacije uslova po pitanju funkcionisanja saobraćaja, izgradnje parkinga i tranzit. Program za izgradnju odmarališta uključuje hotel, teniske terene, bazene, amfiteatar, staze za pešačenje i kolibe, teren za golf sa 18 rupa i klupsku kućicu i kondominijume. Svaki od navedenih elemenata je lociran na najpovoljnijem mogućem mestu uzimajući u obzir funkcionalnost i što niže troškove razvoja. Kroz teritoriju je izgrađen put sa dve trake. Kako bi usporio saobraćaj i obezbedio što lepši prilaz mestu, pejzažni arhitekta je dao predlog da se put koji prolazi kroz mesto preoblikuje u talasastu krivu i da se saobraćaj u suprotnim smerovima razdeli širokim uređenim ostrvom. Uređenje takođe uključuje restauraciju starog podzemnog prolaza koji služi za prolaz pešaka od hotela do kondominijuma. Pristup vozila je zaklonjen od pogleda, a pešački i automobilski saobraćaj su odvojeni što je više moguće.

3.2.2. POGLED

Čim gost dođe u sobu jedna od prvih stvari koju uradi je da proveri kakav je pogled. Pogled je često osnovna stvar prilikom odabira mesta, orijentacije zgrade, odabira izgleda zgrade i dizajniranja prozora. Nije svaka zgrada dovoljno visoka, niti svako mesto ima pogled od 360 stepeni, ali postoje različiti dodaci kojima se ovakvo stanje može poboljšati. Prostorni planer može stvoriti interesantne sadržaje ili koristiti teren na način kako bi poboljšao pogled. Ovo može biti jednostavno, kao dizajniranje malih vrtova ili prijatnih pogleda na pejzaž ili usmeravanje pogleda preko bazena ili teniskih terena ili u unutrašnji ulazni hol. Tamo gde postoji zaista poseban pogled, na planine ili plažu, na primer, i ako projektni budžet i orijentacija dozvoljava, sobe za goste mogu biti postavljene samo sa jedne strane, one na kojoj se nalazi pogled.

Svaki hotel InterContinental lanca ima autentičan izgled inspirisan prirodnim okruženjem i nosi se sa lokalnom topografijom na izuzetan način.

Slika 5 InterContinental Afrodita



Izvor: http://www.intercontinental.com/intercontinental/en/gb/resorts/gallery

Sledeći bitan aspekt prostornog razvoja koji mora biti određen u ranim fazama je dostupnost takvih elemenata infrastrukture kao što su struja, telefon, voda, i kanalizacija. U urbanim lokacijama se podrazumeva da su ovi elementi dostupni kao i prirodni gas i mreža koja omogućava brži protok podataka. Manji gradovi mogu da procene uticajne troškove za nove konstrukcije da bi se podržali neophodni dodaci prilikom postavljanja kanalizacionog sistema, proširenja puteva i ostalih unapređenja povezanih sa projektom. Ruralni predeli i mesta na malim ostrvima mogu imati nedovoljno razvijenu komunalnu infrastrukturu. Koji su to faktori koji utiču na njihovo obezbeđivanje? Da li ih ima u dovoljnoj količini koja je potrebna u određenom mestu ili postojeće usluge moraju biti nadograđene ili u potpunosti obezbeđene nove? Na nekim lokacijama nepostojanje komunalnih propisa prisililo je komunalna preduzeća da se bore za cene i čak da kupuju višak energije od privatnih korisnika.

Troškovi ovih usluga mogu predstavljati glavnu komponentu operativnih troškova hotela ili odmarališta, uglavnom se krećući između 3 i 5 % od ukupnih prihoda. Neophodan je rani uvid u troškove za električnu energiju, gas, gorivo i čak solarnu ili energiju vetra, kao važne izvore energije. U poslednje vreme i u skorijoj budućnosti, projekat poznat pod imenom "peak shaving" imaće sve veći uticaj na promet. Tokom perioda najskupljih tarifa za električnu energiju, sistem automatski prekida rad određenih uređaja i opet ih uključuje, da smanji potrebe i prebaci napajanje na alternativne izvore energije kao što su gas i solarna energija.

Slika 6 Pogled iz sobe Hyatt Regensy Indianopolis



Izvor: http://www.indianapolis.hyatt.com/hyatt/hotels/index.jsp?null

3.2.3. PRIRODNI PREDELI

Pronalaženje najboljih načina iskorišćavanja prirodnih predela prilikom oblikovanja prostora i zgrada je važno zbog povećanja zadovoljstva gostiju i smanjenja troškova izgradnje i operativnih troškova. Planom reljefa se identifikuju oblasti gde prevelike strmine mogu usloviti skupa nivelisanja i konstrukciju potpornih zidova. Ali takođe ove oblasti mogu da ponude neke među najboljim pogledima i sa odgovarajućim uređenjem okoline mogu postati najupečatljivije karakteristike teritorije. Raznovrsni zasadi – drveće, žbunje, trava, parkovi itd. – predstavljaju očiglednu, već značajnu, prednost mesta. Drveće i druge krupnije biljke obezbeđuju hladovinu i štite od prejakog osvetljenja. Takođe, doprinose lepoti predela, predstavljaju privremeni zaklon i prikrivaju nepoželjne elemente u okolini. Listopadno drveće menja se sa promenom sezone i obezbeđuje širok spektar efekata, dok su četinari prisutni tokom cele godine i predstavljaju zaklon od snega i vetra; svo drveće doprinosi čvrstini (stabilnosti) zemljišta i njegovoj vlažnosti.

Tabela 7 Kontrolna lista spoljašnjeg i uređenja mesta

Sedišta	Stalna, privremena
Osvetljenje	Visoko-postavljeno, pri zemlji, ukrasno
Drveće i zasadi	Rešetkasti štitnici koji se postavljaju oko stabla (uzduž) i na tlu oko stabla, žardinjere
Graničnici	Svetleći, automobilski
Ograde	Ukrasne, prostorne, sigurnosne
Logotip (natpisi)	Usmeravajući (putokaz), natpis na zgradama
Drvene kućice u parkovima, kiosci	Redovni, montažni, na autobuskim stajalištima
Natkrivene konstrukcije	Drvene konstrukcije za potporu puzavicama, građevinske strukture
Umetnička dela	Skulpture, istorijski objekti; na tlu ili na zgradama
Čvrste podloge	Terase / platoi, pešačke staze, amfiteatri
Vodene površine	Fontane, rekreativni bazeni, vodeni zidovi
Dodatni predmeti	Jarboli, satovi, držači za bicikle, kontejneri, ulični slivnici za atmosferske padavine

Izvor: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str. 253)

Zemljište određenog mesta je odgovarajuće za domorodačku vegetaciju, ali pejzažni arhitekta mora proceniti koliko je ono pogodno za novo planirani pejzaž i u kojoj meri može podneti negativne uticaje prouzrokovane tokom izgradnje. Najvažnije drveće u mestu trebalo bi biti zaštićeno. Dizajner bi trebao preduzeti posebne mere zaštite endemičnih biljnih vrsta; u suprotnom mora se izabrati odgovarajuće premeštanje. Postoji veština uređenja prirodnog okruženja, odabirom biljaka u zavisnosti od estetskih i funkcionalnih potreba, kao što postoji i za planiranje i izgradnju funkcionalnih elemenata mesta.

Dizajn bilo kog od dodatnih elemenata kao i odabir komplementarnog opremanja prostora je od velikog uticaja (čvrsta je veza). Sadržaji koji su prikazani u tabeli 2 imaju najbolji efekat kada se uklapaju sa okolinom što je više moguće, da li po boji, materijalu, lokaciji i još ako zadovoljavaju širok spektar potreba gostiju.

The InterContinental Bali Hotel resorts oslikava uspešnu integraciju domorodačke arhitekture sa bujnom tropskom vegetacijom kako bi se postigao prepoznatljiv izgled. Prilikom uređenja, spoljašnost je prenešena unutra upotrebom pagoda kao središnjeg dela, mesto idealno za odmor i posmatranje. Ivice staze su pažljivo oivičene kamenom sa grubo tesanim ivicama i zaravnjenim središnjim delom i travnatom stazom, nakon koje počinje prostor sa bujnim lišćem. Integracija vode i skulpture je ostvarena tako da odaje upečatljivu sliku lepote i odmora.

Slika 7 InterContinental Bali Hotel Resorts



Izvor: http://www.intercontinental.com/intercontinental/en/gb/locations/bali

Resorts kompleks Tahiti Panorama predstavlja prostornu optimizaciju zbog raznovrsnog programa i izrazito diferenciranog prostora. Arhitekta i pejzažni arhitekta pripojili su i unapredili brojne prirodne karakteristike adaptirajući ih prema programu.

Slika 8 InterContinental Resorts Tahiti



Izvor: http://www.intercontinental.com/intercontinental/en/gb/resorts/gallery

Izvanredni vrtovi kompleksa Grand Hyatt Balui su još jedan primer sofisticirane integracije brojnih vrsta lokalnog tropskog bilja. Bujna vegetacija omogućava veliki kontrast boja, od tamno zelenih listova do svetlo roze cvetova. Jezero, po čijoj površini plutaju razne vrste cveća dostupno je putem velike travnate površine.

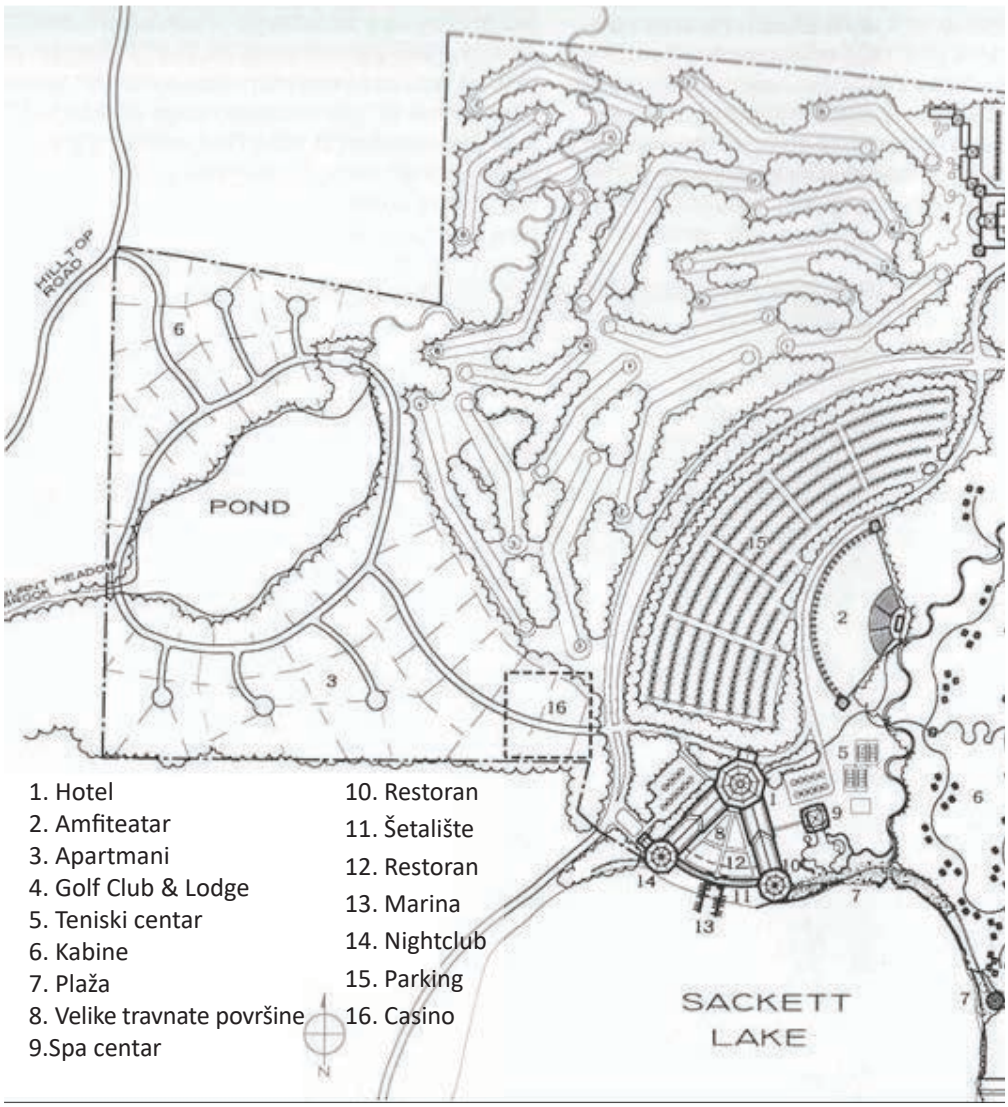
Slika 9 Grand Hyatt Balui



Izvor: http://bali.grand.hyatt.com/hyatt/hotels/index.jsp?extCorporateId=

Odmaralište (kompleks) The Sackett Lake Resort predstavlja prostornu optimizaciju zbog raznovrsnog programa i izrazito diferenciranog prostora. Arhitekta i pejzažni arhitekta pripojili su i unapredili brojne prirodne karakteristike adaptirajući ih prema programu. Postojeće plitko veštačko jezero i močvarno zemljište biće produbljeno i povećano kako bi se ovde slivale padavine sa terena za golf i kako bi postale glavne karakteristike planiranog razvoja.

Šema 2 Sackett Lake Resort, Monticello, New York



Izvor: Walter A.: str. 252

Veštačko jezero će povećati vrednost imanja kreiranjem priobalnog mesta. Takođe, sever odeljka, teren za golf sa 18 rupa, čini korisnim nestabilan teren (koji nije pogodan za naseljavanje) uključuje prethodni teren od 9 rupa, veći prostor između rupa na terenu, peskovite delove terena i zelenilo (mesta na terenu sa kojih se udara loptica).

Visok položaj mesta (misli se na nadmorsku visinu), udaljenost od autoputa, predstavlja prirodnu (izuzetno povoljnu) lokaciju za klubske prostorije i restoran

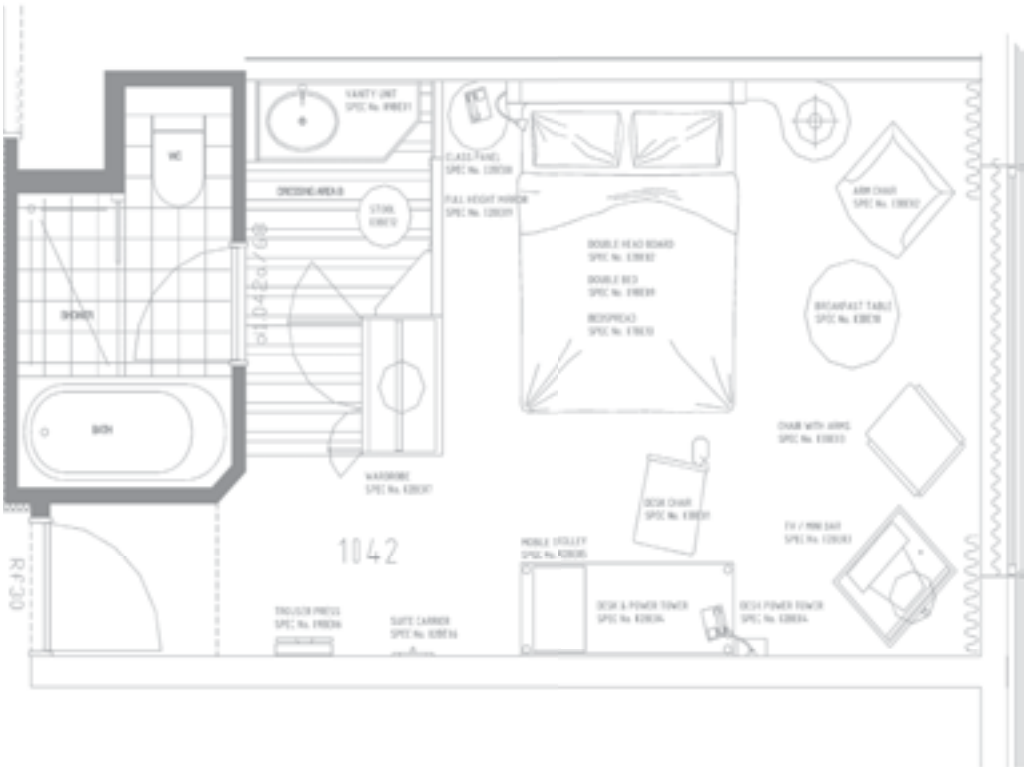
i dalekosežan vidik na teren, hotel i jezero.

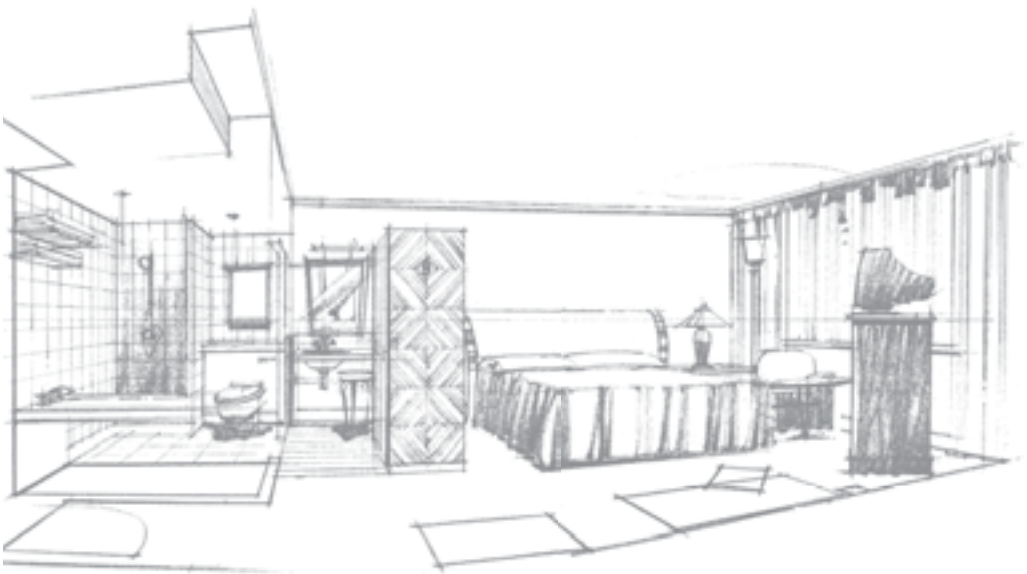
Plan uključuje amfiteatar koji je pogodan za grupe raznih veličina. Prirodna prigušenost je umereno preoblikovana kako bi se zvuk usmerio dalje od jezera gde može da deluje uznemiravajuće na okruženje i prema plitkoj depresiji gde se zvuk širi po okolnoj čistini (poljani). Dodatno, visoka kamenita površina, inače na izgled neadekvatna za izgradnju, pretvorena je u koristan imovinski objekat kao staza za pešačenje sa povremenim kolibama, a uzan priobalni pojas uz jezero pretvoreno je u mesto sa plažom, privezištem za čamce i hotelom. Oblik hotela maksimizira pogled koji se pruža na jezero.



Pitanja za proveru znanja:

1. Zbog čega treba angažovati različite stručnjake (arhitekte, sociologe, psihologe, ekonomiste, dizajnere itd.) pri arhitektonskom oblikovanju hotela?
2. U čemu je doprinos novoj koncepciji hotelske arhitekture arhitekte John Portman i Lapidus?
3. Koji je to jedan od najznačajnijih baznih principa izgradnje hotela?
4. Koje bazne principe, a oslanjajući se na estetiku zanimljivog, turistička i hotelska arhitektura treba da zadovolje određene materijalne, a po Kolnaju i Iliću?
5. Koje osnovne principe humane turističke arhitekture ističe Rošin?
6. U čemu se sastoji značaj kriterija pristupačnosti i prometa za izradu hotela?
7. Kakav značaj pogled na okruženje ima za gosta hotela (u turističkom mestu, urbanoj sredini i predgrađu)?
8. Da li arhitektonsko oblikovanje hotela treba da bude u skladu sa prirodnim okruženjem, u kojoj meri i pod kakvim uslovima?


1042
RF30



Nakon čitanja ove glave moći ćete da:

- Objasnite šta se podrazumeva pod zgradom ugostiteljskog objeta.
- Da znate iz koliko se sektora sastoji hotle.
- Razumete savremene trendove u hotelijerstvu i izgradnji hotela.
- Da znate šta su butik i dizajn hoteli.
- Da razumete razliku između različitih konstrukcija hotela.
- Da znate kada se koja vrsta konstrukcije upotrebljava.
- Objasnite kako i na koj način se projektuje konstrukcija hotelskog krova.

4. UGOSTITELJSKI OBJEKTI I ZGRADE

Ugostiteljska delatnost se obavlja u zgradi koja je sazidana za ovu delatnost. Ona se može obavljati i u delu zgrade, u prostoriji koja je takođe zidana u sastavu neke druge zgrade (stambena zgrada, robna kuća, deo fabrike, škole, bolnice). Ova delatnost se takođe može obavljati u improvizovanim privremenim prostorijama, pa čak i van prostorija uz upotrebu određenih uređaja, zanatskih sredstava, inventara (šatori, barake, isturena radna mesta, otvorene tezge, točionice pića, i sl.).

Zgrada u kojoj se obavlja ugostiteljska delatnost naziva se ugostiteljski objekat. To je sredstvo koje čini jedan od elemenata privređivanja, poslovanja, pa kao takvo Čini posebnu ekonomsku kategoriju od koje umnogome zavisi rentabilitet poslovanja preduzeća. Zbog takvog značaja zagrde u kojoj se obavlja ugostiteljska delatnost, pri njenom izboru kod projektovanja i izgradnje, odnosno kod uzimanja u zakup i adaptiranja i uređivanja, treba se pridržavati ovih principa:

- princip optimalne funkcionalnosti, ekonomičnosti projektovanja i izgradnje zgrade;
- princip optimalne funkcionalnosti pri postavljanju unutrašnje organizacije zgrade;
- princip ispunjavanja tehničkih i zdravstveno-tehničkih uslova za obavljanje ugostiteljske delatnosti i da predstavlja komercijalnu propagandu unutrašnjim i spoljnim izgledom.

Za razliku od tipičnih zgrada u kojima je smešten industrijski pogon, u kojima zgrada treba u prvom redu da zaštiti sredstva rada i ljude u njemu od spoljnjeg uticaja, zgrada u ugostiteljstvu ima neposredan uticaj na plasman ugostiteljskih usluga i čini elemenat proizvoda. Hotelska zgrada omogućava plasman smeštajnih usluga, na primer, pod povoljnijim ekonomskim efektima i po većim cenama usluga od onih koje pružaju gostionice ili prenoćišta. Zbog tako velikog uticaja ugostiteljskog objekta na komercijalno poslovanje izbor optimalnog tipa zgrade dobija poseban značaj.

Princip optimalne funkcionalnosti sastoji se u tome da radna odeljenja i radna mesta budu tako postavljena da odgovaraju normalnom toku pripremanja i pružanja ugostiteljskih usluga.

Pri postavljanju prostorija za ugostiteljsko poslovanje treba obezbediti pravilna rešenja linija unutrašnjeg kretanja radnika i gostiju. U tome se treba držati principa da se linije kretanja radnika uposlenih u ugostiteljskom objektu ne ukrštaju, itd. Pri projektovanju se treba držati sledećih principa.

Linije ukrštanja radnika u radnim odeljenjima (kuhinji, sali, restoranu) treba izbeći projektovanjem, izgradnjom i objekata tako što će se unapred postaviti odeljenja i oprema da se ukrštanje izbegne.

Izbegavati povratne hodove je moguće ako se organizacija poslovanja tako postavi ili ako se pri projektovanju i izgradnji o tome vodi računa.

Izbor linije kretanja treba tako izvršiti da se izbegne ukrštanje puteva radnika i gostiju. Ovo se čini zato da bi se onemogućilo međusobno ometanje i izbeglo zadržavanje u liniji kretanja jednih i drugih.

Izbeći suvišno zadržavanje gostiju u liniji za samoposluge Što se događa kada je ova suviše dugačka. Moraju se analizirati i otklanjati uzroci suvišnog zadržavanja gostiju.

Svaka zgrada, prostorija ili teren na kome se obavlja ugostiteljska delatnost mora da ispunjava određene tehničke i zdravstveno-tehničke uslove. Bez ovoga ne može se ugostiteljski objekat registrovati niti može obavljati ugostiteljsku delatnost. Sve ugostiteljske prostorije koje služe za pripremu i neposredno vršenje ugostiteljskih usluga moraju ispunjavati minimalne uslove koji omogućavaju kulturno usluživanje, higijensko manipulisanje namirnicama, čuvanje robe od kvara, tehničku zaštitu rada i zaštitu zdravlja potrošača.

Spoljni i unutrašnji izgled zgrade neposredno dejstvuje na plasman usluga. Optimalna ulaganja i prilagođavanje radne sredine u ugostiteljskom objektu su ona sa kojima se postižu najveći efekti u produktivnosti i ekonomičnosti ulaganja. Prema izgledu zgrade, a naročito prema unutrašnjem uređenju i opremi vrši se kategorizacija ugostiteljskih objekata. Prostorije u kojima se obavlja ugostiteljska delatnost treba da svojim izgledom, atmosferom, osvetljenjem privuku što

veći broj gostiju i omoguće veći plasman usluga. Izbor zgrade i njeno uređenje mora da bude u skladu sa mogućnostima postizanja ekonomskih efekata. Optimalna ulaganja u prilagođavanju radne sredine u ugostiteljstvu su od posebnog uticaja na ekonomiku poslovanja privredne organizacije.

4.1. HOTEL KAO POSLOVNI OBJEKAT

Glavna razlika između stambene zgrade i hotelskog objekta, kakav se tokom vremena razvio, jeste u tome što se stambena zgrada sastoji od jednog ili više spratova, koji svaki za sebe čini jednu celinu, a svaki stan ima svoje sopstvene nusprostorije. Hotelski objekat se, međutim, sastoji od više samostalnih jedinica koje su određene za različite svrhe. Osnovna jedinica u stambenoj zgradi je stan, a u hotelu soba.

Hotel se sastoji od samostalnih i odvojenih soba, raspoređenih po sportovima, a društvene, restoranske i druge prostorije nalaze se odvojeno i čine posebne celine (jedinice ili odeljenja) koji su međusobno povezani. Broj i vrsta tih jedinica zavise od veličine, tipa i kategorije hotela. Hotelska odeljenja se obično svrstavaju u tri trakta:

1. hotelski (smeštajni trakt),
2. ugostiteljski trakt;
3. ekonomsko-tehnički trakt.

Kada se gradi hotel, treba uzeti u obzir potrebnu samostalnost i odvojenost pojedinih traktova, jedinica i prostorija, a sa druge strane što bolju komunikaciju i vezu.

Pri izgradnji novih hotelskih objekata, kao i pri rekonstrukciji starih, treba imati na umu mnogobrojne zakonske propise i koristiti se iskustvima naših i stranih građevinskih stručnjaka.

S obzirom na sve veću masovnost prometa turista, kao i s obzirom na savremene oblike turizma, danas se sve više vodi računa o praktičnosti i ekonomičnosti objekata i prostorija, zatim na sanitarno-higijenske i tehničke uređaje, kao i na udobnost i ugođaj, jer to su oni momenti koji daju određenu fizionomiju hotelu.

Osnovno načelo savremenog graditeljstva je ekonomisanje prostorom. Nepobitna je činjenica da hotel mora raspolagati prostorijama različitih veličina. Mada neće biti moguće, bilo iz objektivnih ili finansijskih razloga, da se u svakom hotelu izgradi dovoljan broj prostorija različitih veličina. Nekom sezonskom hotelu su u sezoni potrebne velike prostorije, a u predsezoni i pod sezoni manje. Nekom hotelu treba velika prostorija, a raspolaže samo malom.

Savremeno graditeljstvo našlo je tome leka. danas se svaka velika prostorija može brzo pretvoriti u nekoliko manjih i obratno, više malih u jednu veliku. To se postiže pomičnim zidovima, koji mogu biti izvedeni kao harmonika, ili se čitava ploča može uvući u drugi deblji zid.

Racionalno iskorišćavanje prostora, nesmetano kretanje gostiju i zaposlenog osoblja, higijensko rukovanje životnim namirnicama, čuvanje rabe od kvarenja, zaštita zdravlja potrošača i osoblja, stručno posluživanje gostiju, temeljni su zahtevi koje treba imati na umu pri građenju i projektovanju hotelskih objekata i prostorija.

4.2. GRAĐEVINSKI ZAHTEVI I TRENDOVI

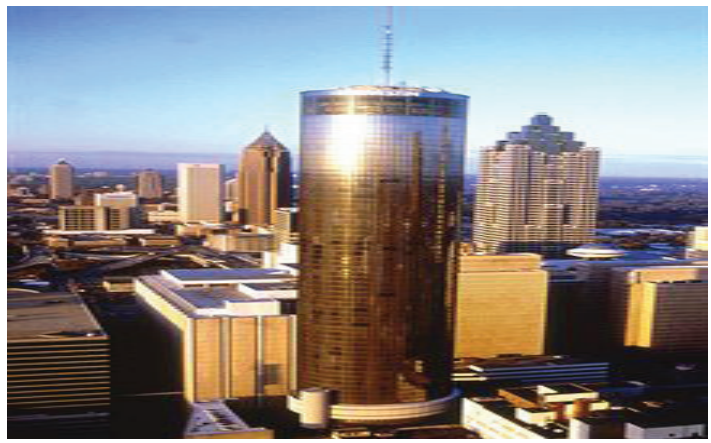
Standardi koji regulišu bezbednost zgrade i zaštitu njenih korisnika kao i ljudi uopšte, se u najvećem broju zemalja određuju odgovarajućim propisima i zakonima. Ovo se može odnositi na specifične zahteve kada je u pitanju, na primer, zaštita od požara, ili posebne zahteve koji se odnose na konstrukciju zgrade. Standardi i propisi koji se odnose na samu zgradu (urbanistički propisi) se donose na regionalnom ili lokalnom nivou, tako da se mogu razlikovati od mesta do mesta u kojima se locira određeni hotel.

Hotelske zgrade takođe treba da zadovolje zahteve preduzeća ili kompanije koja se javlja kao investitor. Ovo uključuje, na primer, standardne veličine soba i društvenih prostorija kao i pomoćnih prostorija. Pojedini prostori u hotelu mogu biti prilagođeni očekivanim promenama na tržištu kako bi se lakše prilagodili kroz odgovarajuće izmene i adaptacije. Veoma važno je i pitanje estetskog izgleda hotela, njegovog okruženja i enterijera. Izgled koji hotel prezentira spoljnjem svetu (posmatračima) je jedan od bitnih faktora komercijalizacija hotela i njegovih usluga. Unutrašnji komfor, odgovarajući dekor i nameštaj, kao i efikasnost pruženih usluga su integralni delovi procesa promocije i prodaje.

Moderni hoteli se kreću od podvodnih konstrukcija (hotel za ronioce u Španiji) do oblakodera od 70 spratova (Peachtree Centre Plaza Hotel u Atlanti). Savremeni trend u izgradnji kongresnih centara rezultira izgradnjom sve viših i većih hotelskih kompleksa. Suprotan trend se uočava u razvoju novih turističkih centara na moru i u planinama, gde se grade manji i niži objekti koji se bolje i skladnije uklapaju u postojeći pejzaž. Svest o očuvanju čovekove sredine dovela je do toga da se mnogi hoteli grade u obliku većeg broja manjih jedinica koje su razmeštene oko centralne zgrade. Stambene jedinice mogu biti odvojene ili koncentrisane, simulirajući tako prostorni koncept sela, čime se umanjuje vizuelna agresija na prirodni pejzaž.

Posebne jedinice mogu biti stepenaste u cilju praćenja nagiba terena kako bi se obezbedila horizontalna separacija i individualizovan izgled svake jedinice.

Slika 10 Hotel Peachtree Centre Plaza Hotel u Atlanti



Izvor: http://search.hotel-savings.net/hotel/propertydetails/105321

U drugim slučajevima koristi se piramidalno grupisanje da bi se obezbedio nizak profil siluete radi minimiziranja agresije na postojeći pejzaž.

Moderni turistički centri takođe teže da obezbede usklađenu perspektivu više različitih strukturalnih formi, ne samo iz arhitektonskih razloga, već i da bi se zadovoljili tržišni zahtevi. Glavna hotelska zgrada može biti istaknuta i uočljiva višespratnica, dok individualne apartmanske zgrade, vile i druge smeštajne jedinice mogu imati 1, 2 ili 3 sprata, i biti međusobno odvojene ili terasasto povezane u celinu.

Savremeni trendovi u hotelijerstvu, naročito u prvoj dekadi 21. veka, ukazuju na sve veću zastupljenost *butik i dizajn*, pa ćemo stoga ukazati na neke osnovne karakteristike ovih hotela.

Butik hoteli

Zvanično, prvim butik hotelom smatra se *Morgans hotel* u Njujorku koji je otvoren 1984. godine. Dizajnirao ga je Andree Putman, a posao je poručio Ian Schrager. Ian Schrager, americki preduzetnik je ranih osamdesetih godina osnovao prvi elitni i originalno dizajniran noćni klub, *Studio 54* koji su posećivale poznate licnosti.

Razvio je karijeru usvajanjem jednog sasvim novog pristupa, kombinacijom zabave i usluga: započeo je renoviranje hotelijerskih objekata u saradnji sa dizajnerima kao sto su Andree Putmann, Philippe Starck i stvorio prve dizajn hotele.

Ime poznatog dizajnera koji je kompletno opremio hotel ili dao lični pečat obično je osnova na kojoj se temelji razlika između ovih i hotela velikih svetskih lanaca. Tako je Anuska Hempel projektovala jedan od najpopularnijih hotela u Londonu: *Blake's Hotel*. Poznat po diskreciji i pružanju potpune privatnosti poznatim ličnostima, ovaj butik hotel pruža svojim gostima i jedinstvenu mogućnost kupovine određenih umetničkih i dekorativnih predmeta koji se nalaze u hotelu. Po mišljenju upravnika ovog hotela, to je dobar način pri plasiranju marke u svesti korisnika njihovih usluga, kao i fidelizaciji istih.

Smatra se da susret sa umetnickim delom oslobađa maštu i kreativnost. U današnje vreme, jako malo slobodnog vremena preostaje prepuštanju nekoj vrsti umetnosti : obilazak izložbe, čitanje knjige, gledanje opere, baleta ili filma. Shodno tome, skraćuje se vreme i umanjuju prilike za kreativnost. Iz tih razloga, butik hoteli mogu biti pogodni prostori za poslovne ljude i slavne ličnosti, kao oaza mira i umetnosti u brzom i ispunjenom savremenom životu.

Koncept butik hotela je tako osmišljen da pruža gostima prijatnu sredinu, originalnu po svom izgledu i iznenađuje ih nesvakidašnjim vizuelnim sadržajima za ugostiteljski objekat. Projektovanje i izgradnja ovakvog tipa hotela su orijentisani ka cilju da sam boravak predstavlja doživljaj. Nezavisni mali butik hoteli sa izraženom individualnošću su vrlo privlačni za ljude koji često putuju jer im pružaju toplinu, oazu opuštanja po uzoru na poznate ličnosti, koja u velikim hotelima ne postoji (Collins D.) Navodimo neke od najzanimljivijih butik hotela u svetu.

- *JK Place* u Italiji ističe toplinu i porodičnu atmosferu po malom broju soba (dvadeset) i restoranu na vrhu sa pogledom na krovove Firence. Na raspolaganju su i kutak za čitanje u biblioteci, pored upaljenog kamina i domaćeg čajnog peciva.
- Do hotela *Casadelmar* u Port Vecchi-u (Korzika) se može doći automobilom, brodom ili helikopterom. Hotel raspoolaže pored sopstvenog bazena, privatnom plažom, nudi bogat program aktivnosti na moru (skijanje na vodi, ronjenje) i na kopnu (jahanje, voznja helihopterom, golf) kao i masaža (sa čokoladom, indijska, tai)

Slika 11 Hotel Casadelmar, Porto Vecchio, Korzika



Izvor: http://www.hotel.info/booking.aspx?gclid

- Poznate holivudske ličnosti često biraju ovu destinaciju u sportsko rekreativne svrhe. Las Alamandas Resort Hotel u Meksiku pruža usluge i aktivnosti idealne za oporavak, razvoj i održavanje fizičke kondicije. Bogat sportski program obuhvata odbojku na plaži, tenis, skijanje na vodi, jahanje, vožnju biciklom, boćanje i još mnoge druge. Uz program fizičkih aktivnosti se priključuje i ponuda kvalitetnog menija: sveži morski plodovi, riba i voće iz bašte hotela.

Slika 12 Las Alamandas Resort Hotel, Puerto Vallarte, Meksiko



Izvor: http://www.alamandas.com/

- U Hotelu Secret de Paris, oslikani zidovi u gostinjskim sobama stvaraju iluziju da su kreveti postavljeni na najpoznatijim pariskim atrakcijama – u muzeju Orsay, u Mulan Ruzu i Eifelovom tornju – a manje poznate anegdote o francuskoj prestonici su ispisane po zidovima hotela. Jedinstveno iskustvo ovog prostora pruža gostima osećaj upoznavanja Pariza na jedinstven način, otkrivanja tajni, nečeg izvanrednog, što je moguće samo iz ovog dizajn hotela.

Koncept „Boutique hotel“

Butik hotel je korišćen termin za opis originalnog i luksuznog hotela koji odlikuje jednu temu i jedan stil, a sinonimi su „dizajn hotel“ ili „lifestyle hotel“.

Pojavili su se osamdesetih godina u Londonu, Njujorku i San Fransisku i postigli veliki uspeh krajem devedesetih. U pitanju su mali samostalni hoteli do sto soba, diferencirani od drugih svojim dizajnom i proizvodom. Takav koncept hotelskog proizvoda temelji se na urbanoj lokaciji, dizajnu, personalizovanoj usluzi i izbegava sterilnost koja se može doživeti u većini luksuznih hotela koji se nalaze u sklopu velikih hotelskih lanaca.

Pored toga, glavne razlike u odnosu na velike hotela su te da je svaki butik hotel zasnovan na jedinstvenom konceptu i dizajnu i da butik hoteli ne moraju strogo postovati standarde, odnosno njihova originalnost može da se pretvori u konkurentsku prednost. Na primer mogu da obezbede svojim gostima sva moguća komunikaciona sredstva u sobi a i ne moraju, mogu da postave akcenat na udobnost i mir.[12]

"Dizajn hoteli" su fleksibilniji u odnosu na druge oblike hotelskog smestaja jer dozvoljavaju određen stepen iznenađenja i subjektivnog doživljaja prilikom ispunjavanja očekivanja potrošača. Ovaj tip hotela može da se opiše kao privatna rezidencija u koju posetilac dolazi kao gost, uz to da je već poznat njegov profil i moguće je anticipirati njegove želje i potrebe.

Standardizacija i uniformizacija hotelijerskih usluga su bile neophodne kako bi razvile pouzdanost (sposobnost pružaoca usluga da isporuči obećane usluge na odgovarajući način) i poverenje (dobro mišljenje, pozitivno iskustvo i asocijacije koje pružaju dopunsku vrednost potrosacu) kod korisnika. Tačnije, gosti su težili ka predvidljivosti, kontroli i sigurnosti, što je preduslov svakog prijatnog turističkog iskustva. Iz tih razloga, slogan lanca Hilton je jedno vreme bio: „Svaki naš hotel je Amerika u malom“. Iz jednog objekta u drugi, iz jedne sobe u drugu, nije bilo iznenadjenja, kvalitet je bio isti, norme ispoštovane i očekivanja ispunjena.

12 Izvor : Hotel Magazine

Razvoj "Dizajn hotela" se temelji na opštem trendu povećane tražnje za diferenciranjem u hotelijerskim proizvodima. Zainteresovani putnici za ovaj hotelski segment su poslovni putnici, ljubitelji umetnosti i „baby boomer“- i.[13]

„Baby boomer“ - i su oslobođeni odgovornosti kao što su roditeljstvo ili stalno zaposlenje, oni traže zabavu, udobnost i kvalitetne proizvode, a gosti koji spadaju u mlađe generacije su visoko edukovani, kosmopoliti koji puno putuju i konstantno razvijaju želju za novim iskustvima. Zbog toga, obazrivo dizajniranje enterijera postaje imperativ jer ne sme doći do mešanja popularne kulture i visoke umetnosti. Većina savremenih turista često ne razlikuje ove dve umetnosti i traže atrakcije koje predstavljaju njihovu kombinaciju jer taj efekat može biti neočekivan i zanimljiv. Beskonačna komercijalizacija umetničkih dela i elemenata kulture predstavljaju umetnost i kulturu kao proizvode koji se konzumiraju i tako dolazi do njihove banalizacije. "Dizajn hoteli" su deo neke kulture, dekor jedne epohe, unikati koji podstiču kreativnost ili razvijaju osećaj nostalgije (Nikolić D., 2005., str 58).

4.2.1. RAMOVSKE KONSTRUKCIJE

Glavni konstrukcijski sistem i visokih i srednje visokih građevina je čelična ili armirano betonska ramovska konstrukcija. Čelična ramovska konstrukcija se primenjuje kod izgradnje poslovnih zgrada koje se prave sa malo zidova ili bez zidova i visećim plafonima. Međutim, delovi hotela u kojima su hotelske sobe se mnogo jednostavnije grade sa ravnim betonskim pločama ili izlivenim betonskim pločama. Bez potrebe za postavljanjem cevi ili prostranog ugradnog osvetljenja, donja strana ploče može lako u završnoj obradi da dobije oblik površine plafona. Dok je tipičan čelični ram manje adekvatan za konstrukciju hotelskih soba, isti se koristi za izgradnju ultra visokih mega hotela i na onim lokacijama gde se usled korišćenja čeličnog rama može uštedeti. Sve visoke građevine moraju biti projektovane tako da budu otporne na vetar i seizmološke uslove koje često iziskuju dijagonalno podupiranje ili drugu pogodnost u samoj konstrukciji.

Čelik mnogo više odgovara prostorima sa dugačkim pločama i zato se češće koristi u javnim i pomoćnim prostorijama hotela. Razmak između stubova i ramovska konstrukcija treba da budu projektovani tako da mogu fleksibilno da se prilagode raznim sadržajima hotela u slučaju promene na tržištu i potrebe za renoviranjem objekta u budućnosti.

13 Naziv za generaciju ljudi koji su rođeni nakon završetka drugog svetskog rata. Zbog velikog broja novorodjenčadi, šezdesete godine su zabelezene kao vreme eksplozije nataliteta.

Tabela 8 Alternativne konfiguracije sistema izgradnje

Veličina
Ultra visoki: više od 70 spratova
Visoki: 20 – 70 spratova
Srednje visine: 6 – 19 spratova
Nizak: 3 – 5 spratova
Prizemni: 1 – 2 sprata
Konfiguracija hotelske sobe
Ploča: hotelske sobe sa obe ili sa jedne strane hodnika
Kula: hotelske sobe raspoređene oko centralnog jezgra
Atrijum: sobe oko ili pored višespratnog unutrašnjeg prostora
Mešavina: kombinacija konfiguracija
Vila: pojedinačne jedinice ili niski klasteri soba
Vrsta konstrukcije
Armirano betonski okvir: ravna ploča, izlivena na mestu, montažna, prenapregnuta, prenapregnuta posle stvrdnjavanja, forme tunela koje se iznova koriste, itd.
Kombinacija betona izlivenog na mestu i prethodno izrađenog poda i zidova
Čelična ramovska konstrukcija: teška ili laka konstrukcija
Zidani noseći zid
Ploča: jedinice poda i zidova fabrički izrađene ili na licu mesta
Modularna građa: montažni moduli hotelskih soba
Drvena ramovska konstrukcija (vile)
Metode i materijali za unutrašnjost
Razmak između stubova
Jednostrani pregradni zid: stubovi u svakoj particiji hotelske sobe
Dvostrani pregradni zid: stubovi u svakoj drugoj particiji hotelske sobe
Svaka treća: obično četiri stuba po širini krila hotelske sobe, dva unutrašnja postavljena otprilike na pozicijama jedne trećine i dve trećine
Bez unutrašnjih stubova: stepenasti nosač
Građevinski materijali
Spolja: razmatrati racio stakla i zidove; kriterijumi za performanse svih materijala
Završna arhitektonska obrada enterijera
Završna dekorativna obrada enterijera
Mašinska i elektro konfiguracija i okruženje
Centralni paket jedinica nasuprot pojedinačnom
Relativni prvi troškovi nasuprot troškova životnog ciklusa
Alternative za jedinice obnavljanja toplote
Posebna brojila za pojedinačne prostorije
Kogeneracija i ostali sistemi
Tehnologija zaštite životne sredine

Izvor: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str. 336)

4.2.2. KONSTRUKCIJA NOSEĆEG ZIDA

Drugi pristup jeste potpuna eliminacija ramovske konstrukcije i, pošto hotelske sobe sadrže paralelne zidove koji su otprilike udaljeni po 4m, isti se mogu koristiti kao noseće particije. Dok su prvi izgrađeni oblakoderi koristili zidane noseće zidove sa osnovicom širine od nekoliko stopa, betonska blok particija debljine od 20cm podržava građevine sa do 24 sprata, kao što su kongresni hoteli *Clarion and Rosen Centre u Orlandu*, Florida. Konstrukcija sa nosećim zidom je jeftina i može da se postavi relativno brzo i, pored toga, nudi beneficije u pogledu akustike i otpornosti na požar. Dok je logičan izbor kada su u pitanju hotelske sobe, noseći zid ograničava fleksibilnost javnih i pomoćnih prostorija na nižim spratovima. Zato se noseći zidovi moraju kombinovati sa drugim sistemom; u *Rosen Centre* oni su postavljeni na vrhu dvospratne betonske ramovske konstrukcije.

4.2.3. MONTAŽNA MODULARNA KONSTRUKCIJA

Treći konstrukcijski pristup koji je našao svoju primenu koristi fabrički proizvedene modularne jedinice soba (svaka jedinica može da sadrži jednu ili dve sobe), izlivene konstrukcijske delove i montažne sisteme. Glavna prednost ovih sistema jeste brzina i kontrola kvaliteta njihove proizvodnje. Prednost modularnog sistema hotelskih soba je u tome što pruža potpune jedinice soba, toalete sa vodovodnim cevima, svim završnim obradama i nameštajem. Na licu mesta se jedinice kranom podižu iz kamiona i postavljaju na svoja mesta, a vodovodne cevi i električni priključci su jedine stvari koje nedostaju. Opšte govoreći, javne prostorije se grade na konvencionalan način ili uz pomoć sistema montažnih ploča. Betonski moduli datiraju iz poznih 60tih godina prošlog veka kada su prvi put napravljeni prilikom izgradnje Svetskog sajma u Montrealu, a za izgradnju hotela koriste se počev od 70-tih godina prošlog veka sve do danas, i to u SAD-u, Bliskom istoku i Pacifičkoj regiji, uključujući i visoki hotel *Hilton Palacio del Rio* sa 515 soba u San Antonio, u Teksasu i *Hyatt Regency* sa 326 soba u Makau.

Razlike između arhitektonskih, konstrukcijskih i mehaničkih zahteva hotelskih soba i zahteva javnih/pomoćnih prostorija sugerišu da oni mogu da budu odvojeni tako da se za svaku vrstu mogu koristiti najadekvatniji inženjerski sistemi. Na primer, arhitekti mogu da odaberu ravne ploče na zidanim nosećim zidovima za konstrukciju hotelskih soba i laki čelik za veće javne i uslužne prostorije.

Ovo odvajanje dopušta veću fleksibilnost u pogledu položaja građevine, visine i postavljanje HVAC opreme u blizini javnih i pomoćnih prostorija; kraće distributivne linije do hotelskih soba; s tim u vezi i uštedu energije. Inicijalni troškovi izgradnje su nešto veći po jedinici prostora za javne prostorije zbog dodatnih konstrukcijskih zahteva i mašinskih sistema.

4.3. SPOLJNI OMOTAČ ZGRADE

Izbor materijala za spoljnu fasadu ili oblogu zavisi u velikoj meri od veličine zgrade, strukturalnog oblika, lokacije i karakteristika datog prostora. Tradicionalna izgradnja u gradskim centrima je uglavnom koristila kamen (prirodni ili veštački) ili cigle za oblaganje fasade. Visoke zgrade skeletne strukture se najčešće obavijaju odgovarajućim omotačem koji je lagan i pogodan za čišćenje. Postoji trend korišćenja reflektivnih materijala (stakla) za panele i prozore u postojeće okruženje. Veća pažnja je posvećena termičkoj izolaciji kako bi se smanjila potreba za hlađenjem i grejanjem.

U Manjim hotelima i motelima fasade mogu biti izrađene od cigle, zatim malterisane i bojene, i sl. Međutim, u ovim slučajevima kao osnovni problem se javlja održavanje (čišćenje, farbanje, opravke) i vek trajanja.

Oblikovanje krova

Oblik krova hotelske zgrade često je najuočljiviji arhitektonski element - bilo zbog njegovog dominantnog položaja ili zbog topografije okružujućeg terena. Obalna linija je često profilirana siluetama hotelskih zgrada, a sličan fenomen se javlja i u drugim turističkim centrima i zonama.

Nažalost, često se dešava da arhitekte ne vode dovoljno računa o krovovima, pa se na njih sučeljavaju različite instalacije, mašine, uređaji za ventilaciju, tankovi za vodu i sl.

Oblikovanje hotelskog krova treba da bude predmet inovacije, originalnosti i kreativnosti. Ispod krova mogu se nalaziti razni tehnički uređaji (mašinski deo za liftove, klimatizaciju, itd.), a u zgradama ograničene visine može biti korišćen za dodatne sobe, odnosno smeštaj gostiju.

U svim slučajevima, važno je da oblik krova bude u skladu sa visinom i veličinom zgrade. Po pravilu, primena raznovrsnih krovnih konstrukcija je ograničena na zgrade male i srednje visine. Krovovi visokih hotelskih zgrada su najčešće ravni zbog tehničkih uređaja, restorana na krovu, itd. U pojedinim slučajevima na krovove mogu biti postavljeni prozori kako bi se propuštala prirodna svetlost ukoliko se ispod njih nalaze sobe, kuhinje, službene prostorije i sl. Za izgradnju krovova moguća su različita konstrukciona rešenja.

Konstrukcija krova

Prostor ispod krova mora da omogući postavljanje mehaničke i druge tehničke opreme (uključujući i predviđanje mogućih izmena) za dizanje i spuštanje liftova i platformi za čišćenje fasade, tankove s vodom. klimatizaciju, itd. U specifičnim slučajevima, postavljaju se rotacioni uređaji i šine za kretanje rotirajućih restorana. Pitanje sigurnosti (zaštitne ograde, pristupna platforma, itd.) zaštita od vatre i oluje, smanjenje gubitaka ili dobitaka toplote, insonorizacija, drenaža površinskih padavina s krova, itd, postavljaju specifične zahteve.

Servisni prostori

Brojna oprema i instalacije neophodni hotelu zahtevaju pažnju pri inicijalnom planiranju zgrade. U najširem smislu, veličina i pozicija instalacije i opreme je određena u sledećem smislu:

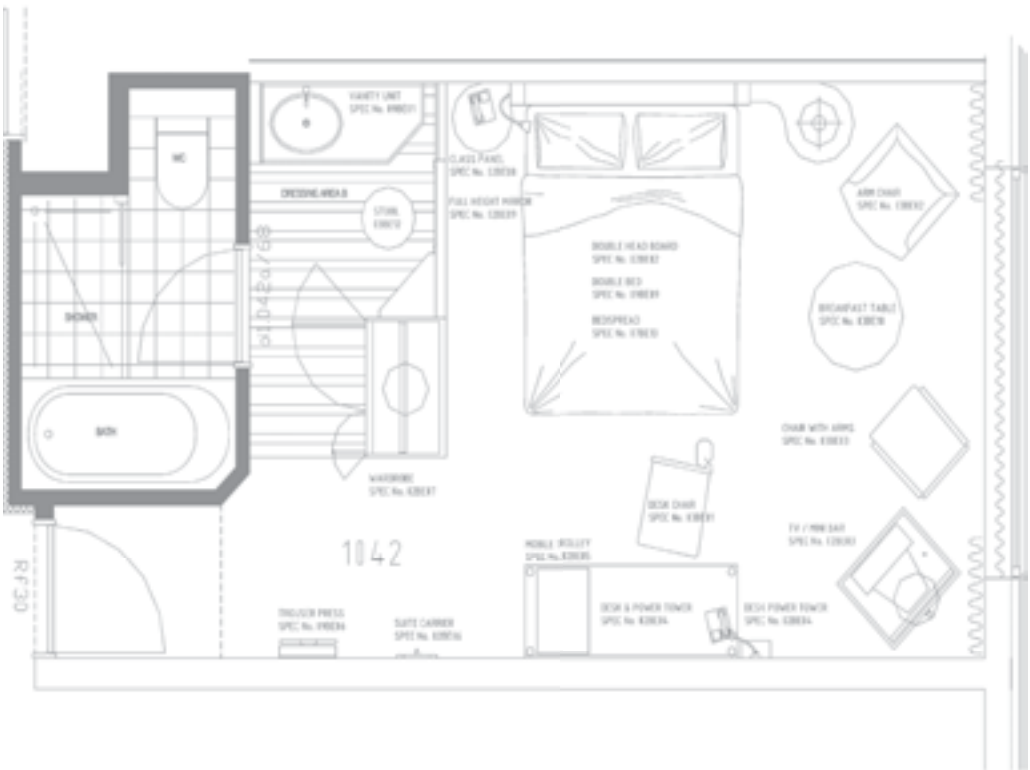
Neophodna veličina prostora: određena dimenzijama uređaja i opreme kao i potrebom pristupa, održavanja i kontrole, i

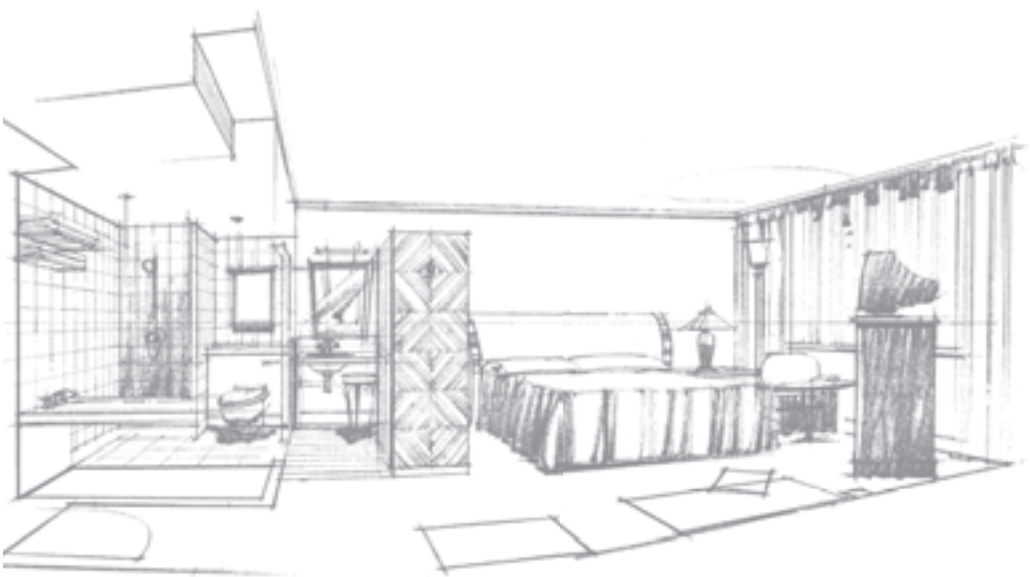
Lokacije: u odnosu na gostinske sobe (posebno kupatila), javne prostorije i operativne prostorije (kuhinja, vešernica, bazen, kompjuterska soba, komunikaciona oprema, upravne i kontrolne prostorije).



Pitanja za proveru znanja:

1. Da li znate šta se podrazumeva pod zgradom ugostiteljskog objekta?
2. Od kojih tri sektora se sastoji hotel?
3. Objasnite šta je butik hotel?
4. Objasnite šta je dizajn hotel?
5. Koje konstrukcije hotela poznaješ?
6. Objasnite šta je to ramovska konstrukcija hotela?
7. Objasnite šta je to konstrukcija nosećeg zida?
8. Objasnite šta je to montažna modularna konstrukcija hotela?
9. Da li znate na koji način se projektuje konstrukcija hotelskog krova?


1042
1042 x 760
SHOWER
BATH
WC
DRESSING AREA
CLOSET
DESK CHAIR
MOBILE TROLLEY
DESK & POWER TOWER
CHAIR WITH ARMS
BREAKFAST TABLE
ARM CHAIR
BEDSPREAD
SUITE CARRIER
TROUSER PRESS
RF30



Nakon čitanja ove glave moći ćete da:

- Objasnite značaj detaljnog urbanističkog plana za izgradnju hotela.
- Da znate koje su to osnvne regulative koje bi morao znati investitor pre odpočinjanja gradnje hotela.
- Objasnite značaj interesa lokalne zajednice povodom izgradnje hotela.
- Da znate šta sve treba potencijalni investitor da traži od nadležnog organa uprave skupštine opštine.
- Da znate šta sve treba da sadrži obaveštenje od nadležnog organa uprave skupštine opštine ili rešenje o lokaciji .
- Objasnite kako i ko sve vrši nadzor nad izgradnjom hotela.
- Da znate koja su to pravila i šta sve utiče na pdređivanje neophodne površine zemljišta za izgradnju hotela.
- Da znate kako se može uspešno ekonomisati prilikom izgradnje.
- Da znate kako se vrši planiranje sprata hotela.
- Da znate koje vrste projektnih rešenja su najekonomičnije.
- Da znate kako se definiše raspored soba i koji su to presudni faktori
- Da znate kako se vrši određivanje strukture soba.

5. REŽIM I USLOVI GRAĐENJA

Između detaljnog urbanističkog plana, investitora, građevinskog zemljišta i režima građenja postoji uzajamna uslovljenost i zavisnost. U toj sprezi se obično polazi od detaljnog urbanističkog plana, čija je izrada uslovljena onim što investitor želi, što građevinsko zemljišta omogućava i što je dozvoljeno ili zabranjeno, u okviru režima građenja, propisima ili društvenim dogovorima.

U realizaciji prostornog plana, od planske koncepcije do useljenja u novi objekat, postoji više faza realizacije. U tom procesu izdvajaju se kao činioci razvoja: investitor koji je odlučujući faktor za početak progresa realizacije, i detaljni urbanistički plan u kome je ostvareno usaglašavanje svih činilaca razvoja koji obavezuje investitora. Još se izdvajaju dve linije sprovođenja plana i to: linija obezbeđenja zemljišta i linija režima i uslova građenja.

Veoma važan elemenat koji utiče na uređenje prostora i zgrada je set državnih propisa o upotrebi zemljišta i građevina u jednom mestu. Pre kupovine zemljišta, investitor bi trebao biti upoznat sa propisima koji su na snazi i načinom na koji oni utiču na projekat (broj soba i spratova, parking prostor, uslove iz okruženja itd.).

Osim toga, ove regulative služe i kako bi zaštitili vlasnika od neodgovarajućeg budućeg razvoja u okolini i da bi se ustanovila neka vrsta osnove za razvoj projekta. Osnovne regulative uključuju sledeće opšte kategorije: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str. 248)

- Propisi o zoniranju i upotrebi zemljišta
- Standardi gradnje, planiranja i uspešnosti poslovanja
- Zakoni o očuvanju istorijskih znamenitosti
- Propisi o očuvanju životne sredine
- Društveni interesi

Zoniranje, kojim se ustanovljavaju parametri po pitanju šta i u kojoj količini može da se gradi, zasniva se na potrebi društva da kontroliše određen tip razvoja i da razdvoji nekompatibilne korisnike međusobno. Grad (ili neka druga nadležnost) podeljena je na korisničke zone (stambene, trgovinske, industrijske itd.) sa posebnim propisima za svaku pojedinačno. Nekoliko trgovinskih zona koje se mogu pronaći na mapi, na primer, imaće različite propise prilikom njihovog postavljanja (razmak između zgrada i poseda), visina (br. spratova), gustina (broj jedinica), parking prostori itd. Propisi o zoniranju veoma variraju; u ruralnim predelima izgradnja može biti regulisana kroz dva ili tri propisa ili da ne bude uopšte regulisana. U urbanim zonama varijacije se mogu kretati od maksimalne visine 3 – 6 spratova u stambenim kvartovima, do nepostojanja ograničenja u poslovnim kvartovima koji su u strogom centru. U pojedinim slučajevima, zemljišne parcele se kombinuju i omogućuje se veći razvoj nego što bi to bilo dozvoljeno na samo jednoj parceli. Grad može da zasluži bonus pri zoniranju u zamenu za sadržaje kao što su povećani publicitet ili javne površine.

Manja dostupnost javnih službi može ograničiti ove projekte koje imaju specijalne zahteve po pitanju vatrogasnih odeljenja, školi, biblioteka, kapaciteta puta i komunalne infrastrukture (posebno vodovodni i kanalizacioni sistem). U manjim gradovima čest je slučaj da preduzetnici kupe novu vatrogasnu opremu (kamion sa merdevinama npr.) u cilju da se privuče pažnja lokalnih vlasti i odobri projekat.

Upoznavanje sa lokalnom agencijom za planiranje i razvoj ili građevinskog sektora neophodno je u što ranijoj fazi. Oni su izvor najnovijih informacija, daju preliminarna objašnjenja po pitanju propisa o zoniranju i gradnji i pomažu pri identifikaciji dodatnih propisa koji se nameću od strane drugih agencija koje su uključene u proces regulacije. U pojedinim društvima ove poslove obavljaju regionalna odeljenja za planiranje. Projekti u osetljivim teritorijama trebali bi se voditi primenom detaljne Studije o uticaju na prirodno okruženje (Environmental Impact Study) prilikom modifikacija razvojnog plana.

U sastavu područja mogu se naći vlažna zemljišta i plavne zone što zahteva konsultaciju sa US Army Corps of Engineers (američko udruženje inženjera). Kako razvoj projekta odmiče, druge agencije se uključuju u proces, zadužene za detalje poput infrastrukturne povezanosti, skladištenja otpada, postavljanja označenja, osvetljenje itd.

Investitor bi trebao biti upoznat sa interesima lokalne zajednice i potrebno ih je uključiti u proces planiranja, kako bi obe strane bolje razumele tuđe i zadovoljile svoje interese. Investitor može mnogo lakše da preduzme potrebne izmene i izuzetke ili može da zatraži posebne bonuse kako bi unapredio projekat ukoliko Grad to odobrava.

Budući investitor mora da zna gde će graditi i pod kojim uslovima. Takve informacije sadrže detaljni urbanistički plan i propisi koje opština donosi radi realizacije plana i utvrđivanja režima građenja. U detaljnom urbanističkom planu nisu određena mesta i uslovi građenja za svaku radnu organizaciju posebno, izuzev ako se ne radi o nekom velikom objektu. U svakom pojedinačnom slučaju na inicijativu potencijalnog investitora, utvrđuje se da li se poseban sadržaj koji investitor predviđa može da uklopi i usaglasi sa opštim sadržajem utvrđenim u detaljnom urbanističkom planu za konkretnu lokaciju. Tada potencijalni investitor podnosi pismeni zahtev nadležnom organu uprave skupštine opštine i traži obaveštenje ili rešenje o lokaciji. Potencijalni investitor zahteva:

- lokaciju, odnosno mesto gde će se objekat graditi;
- urbanističko-tehničke uslove za građenje ili za izvođenje radova druge vrste. Obaveštenje, odnosno rešenje o lokaciji investitoru se izdaje u pismenoj formi od strane opštinskog organa uprave nadležnog za poslove urbanizma ili ovlašćene prostorno planske organizacije. Pri tome se obavezno pridržavaju:
- detaljnog urbanističkog plana;
- propisa koji su doneti radi sprovođenja urbanističkog plana, i drugih propisa kojima se reguliše režim izgradnje.

Obaveštenje, kao akt realizacije urbanističkog plana, upravno-pravnog je karaktera i naročito sadrži:

- izvod iz detaljnog urbanističkog plana (regulacionog plana, plana za građenje) odnosno urbanističkog projekta ako je rađen;
- kopiju geodetskog plana sa granicama građevinske parcele i odnosima prema susednim parcelama i objektima sa oznakom parcele - lokacije;
- horizontalne i vertikalne osnove objekta (građevinska, regulaciona i investiciona linija);
- mesto i način priključenja objekta na javni put, ulicu i instalacije infrastrukture;

- uslove u pogledu prethodnih radova koji se mogu izvršiti prilikom privođenja zemljišta planom utvrđenoj nameni (uređenje zemljišta ako se radi o neuređenom zemljištu, rušenje objekata, itd);
- uslove arhitektonskog oblikovanja, namena, položaj, funkcija, oblikovanje građevine i drugo;
- parkiranje odnosno garažiranje,
- pomoćne objekte (trafo stanice, skladišta i slično);
- uslove za primenu mera zaštite i oblikovanje sredine, zaštite od elementarnih nepogoda i opštenarodne odbrane; i
- obaveze za pribavljanje posebne saglasnosti nadležnih organa i organizacija, ako je propisima predviđeno.

Na osnovu dobijenog obaveštenja ili rešenja o lokaciji, investitor pristupa pripremi investiciono-tehničke dokumentacije koja se sastoji od niza dokumenata grupisanih u investicioni program i tehničku dokumentaciju.

Kada je investiciono-tehnička dokumentacija izrađena, investitor preuzima inicijativu i traži od organa opštinske uprave nadležnog za poslove urbanizma potvrdu ili saglasnost. Potvrda se daje na samoj investiciono-tehničkoj dokumentaciji, posle pregleda i upoređivanja sa urbanističkim planom i lokacijom, i datim urbanističko-tehničkim uslovima. Ovo je ujedno i zadnji oblik prostorno-planske kontrole pre pristupanja građenju. Sa tako pribavljenom saglasnošću, investitor stiče uslove da traži odobrenje za građenje i u tom smislu podnosi zahtev, koji između ostalog sadrži:

- vrstu i opis objekta odnosno radova,
- investiciono-tehničku dokumentaciju;
- lokaciju sa urbanističkom saglasnošću;
- dokaz o vlasništvu ili pravu korišćenja zemljišta,
- pribavljanje saglasnosti i mišljenja; i
- drugo što propiše opština.

Građenje se nadzire i kontroliše. Pored unutrašnje kontrole koja postoji u svakoj građevinskoj radnoj organizaciji postoje još dve vrste nadzora: investitorski i javni.

Investitorski nadzor organizuje sam investitor radi kontrolisanja da li se u svemu izvođač radova drži dogovora, odnosno investiciono-tehničke dokumentacije. Investitor i izvođač se dogovaraju o načinu nadzora, međusobne sporove rešavaju sporazumno ili posredstvom suda.

Javni nadzor vrše organi inspekcije (tehničke i sanitarne) lokalne samouprave ili nadležni gradski i republički organi. Oni kontrolišu da li se radovi izvode u svemu na osnovu investiciono-tehničke dokumentacije i uslova utvrđenih u odobrenju za građenje i odgovarajućim propisima. U slučaju odstupanja, inspekcija može narediti da se neispravnosti otklone u određenom roku, a ako se to ne učini, može zabraniti dalje izvođenje radova. Rešenje o prestanku građenja, pa čak i rušenja izgrađenog, donosi organ opštine koji je dao odobrenje za građenje. Postupak žalbe teče u svemu po upravnom postupku.

Po završetku izgradnje investicionog objekta ili dela tog objekta, pre početka upotrebe ili puštanja u pogon, potreban je tehnički pregled. Bez tehničkog pregleda nema dozvole za upotrebu objekta, a bez dozvole objekat se ne može koristiti ili staviti u pogon. Inicijativu za tehnički pregled daje investitor ili izvođač radova. Zahtev se podnosi organu koji je izdao odobrenje za građenje. Kada dobije zahtev organ obrazuje komisiju koja vrši pregled. Pregledom se utvrđuje: da li je objekat izgrade u skladu sa investiciono-tehničkom dokumentacijom; da li je u skladu sa standardima i normativima i tehničkim propisima, odnosno da li je bezbedan za ljude, saobraćaj, susede, itd. Pozitivan nalaz povlači izdavanje odobrenja za upotrebu objekta, koji izdaje organ opštinske uprave za građevinske poslove. Sticanjem takvog odobrenja moguće je useljenje i korišćenje objekta. Time se i završava postupak sprovođenja prostornog plana. Ono što je plan davao kao moguće rešenje pretvoreno je u objekat, u novo stvoreno bogatstvo.

5.1. POVRŠINA ZEMLJIŠTA

Pravila koja određuju površinu zemljišta koja je neophodna za hotel ili drugi tip smeštajnog objekta ne postoje. Veličina zemljišta će zavisiti od smeštajnog kapaciteta planiranog objekta, a to ne uključuje samo sobe i apartmane već i u slučaju hotela-restorane, barove, kongresne i banket sale i druge prostorije. Veličina parcele će takođe zavisiti od cene građevinskog zemljišta i broja spratova koji mogu biti koncentrisani na tom prostoru; to su aspekti koji utiču na izvodljivost projekta, ali koji su najčešće van kontrole investitora. Parking za automobile i prostor za rekreaciju su često važni zahtevi koji mogu biti van zgrade ili inkorporirani u okviru zgrade, ukoliko su viši troškovi opravdani. približna cena podzemnog parkinga je 20 : 1, a parkinga na krovu 7,5 : 1 u odnosu na spoljni parking van zgrade.

Ove površine održavaju više troškove zemljišta u gradovima, a posebno u njihovim centrima. U odnosu na hotele od 2-3 sprata, troškovi izgradnje visokih zgrada istog kapaciteta su uvećani za oko 20 % po jedinici površine.

Troškovi lokacije - Inicijalni troškovi zemljišta i ograničenja gradnje (visina, gabariti, itd.) su ključni faktori koji odrezuju rentabilnost projekta. Troškovi zemljišta obuhvataju kupovinu ili iznajmljivanje zemljišta (naknada za dobijanje i korišćenje), kao i neki drugi troškovi koji uključuju pravo pristupa. Pregovori oko dobijanja zemljišta, često mogu biti dugi i komplikovani, dok se sa svim vlasnicima ne postignu zadovoljavajući dogovori, obavi raseljavanje u druge objekte, ukoliko je to potrebno, itd. Raščišćavanje datog terena (rušenje postojećih objekata, na primer) može biti ograničeno ili produženo zbog propisa za očuvanje i zaštitu što izaziva i dodatne troškove i ograničenja pri oblikovanju i određivanju njegovog kapaciteta.

Troškovi pripreme lokacije uključuju više od same pripreme za izgradnju (troškovi razvoja, takse, dozvole, itd.). Troškovi se takođe javljaju u vremenu; ukoliko je kraće vreme za pripremu crteža, planova, ugovora, kao i izgradnju i opremanje, kraći je inicijalni period finansiranja dok hotel ne postane operacionalan i ne počne da donosi prihode.

Troškovi zemljišta učestvuju procentualno u ukupnim investicionim troškovima najčešće između 10 i 20 % ali mogu biti i viši na veoma atraktivnim lokacijama (obala mora, jezera, centra grada i sl.).

Prilikom izgradnje na udaljenim mestima teškoće se mogu javiti pri određivanju legalnog vlasnika, sa rizikom kasnijih zahteva. Pristup i obezbeđenje infrastrukture mogu uticati na povećanje troškova.

Smeštanje hotela na atraktivnim lokacijama (obale mora i jezera, planinske padine itd.) mogu po sebi uticati na teškoće prilikom oblikovanja i izgradnje objekta, što može značajno uvećati i troškove: npr. iskopavanje stena, rizik od klizanja zemljišta, poplave, lavine, štete od talasa, itd.

5.2. EKONOMIČNOST IZGRADNJE

Veliki broj savremenih istraživanjem u oblasti hotelskog planiranja je usmeren ka izgradnji objekata za turistički smeštaj uz što manje troškove. Istraživanja tržišta u evropskim zemljama su utvrdila da postoji velika potencijalna tražnja za smeštajne kapacitete sa niskim cenama usluga, pa se u tom smislu različitim merama stimulišu investicije u ovakvu vrstu objekata. Investicioni troškovi najjeftinijeg hotela od 100 ležaja iznose oko 1,87 miliona dolara (na obali), a oko 2,2 miliona dolara za isti takav hotel u centru grada. Ovi troškovi važe za razvijene evropske zemlje.

Smanjenje troškova pri izgradnji konvencionalnih hotela može biti postignuto na više načina:

- Planiranje: kako bi se ostvarili precizni tržišni ciljevi;
- Razmeštaj prostorija: simplifikacija strukturalne konstrukcije odvajanjem modularnih sobnih blokova od velikih javnih prostorija;
- Izgradnja: eliminacija skupih i vremenski dugotrajnih operacija;
- Tehničke instalacije: izostavljanje klimatizacije, telefona u sobama, kao i liftova kad je to moguće;
- Pojednostavljenje konstrukcije i oblika zgrade uz veliko korišćenje standardnih, prefabrikovanih elemenata i sistemske gradnje;
- Korišćenje ugrađene instalacije u gotovim elementima kad god je to moguće;
- Bolja organizacija u cilju smanjenja troškova i uštede vremena.

Razvoj **nekonvencionalnih oblika smeštaja** je proistekao delimično iz potrebe za smanjenjem troškova, pomoću izgradnje relativno jednostavnih jedinica, a radi zadovoljavanja potreba za neformalnim i jeftinim smeštajem.

U svim slučajevima oprema i usluge koje se nude su minimalne, ali se umesto toga obezbeđuje mogućnost za samostalnu pripremu hrane (male kuhinje). Ovi objekti mogu, radi veće uštede raspolagati i zajedničkim kupatilima i kuhinjama. Na ovom konceptu se grade određeni tipovi turističkih naselja kao i apartmanskih naselja.

Hosteli su takođe jedna od alternativnih formi smeštaja pogodnih za omladinu, hodočasnike i druge putnike koji traže jeftin smeštaj u sobama sa zajedničkim kupatilom i toaletima.

Ekonomična izgradnja smeštajnih objekata se najčešće obezbeđuje i pomoću korišćenja zgrada od 1-2 sprata komponovanih od modularnih jedinica koje se mogu prilagoditi različitim lokacijama i konfiguracijama terena. Izgradnja može biti i tradicionalna, po pristupu (visine i gabarita koji odgovaraju lokalnim uslovima) ili nekonvencionalna uz korišćenje prefabrikovanih elemenata i tehnika sistemske gradnje.

Važan aspekt nekonvencionalne izgradnje je vek trajanja korišćenih materijala i konstrukcije u celini. Preterane uštede prilikom investicionog ulaganja mogu imati negativne efekte u periodu eksploatacije u smislu povećanja troškova održavanja i skraćivanja životnog veka zgrade. S obzirom na veliki intenzitet korišćenja hotela, korišćeni materijali su izloženi znatno većim opterećenjima i habanju od onih u domaćinstvu, pa to uvek treba imati na umu prilikom izbora materijala, jer se često dešava da najjeftiniji materijali pri nabavci budu najskuplji u eksploataciji (brzo trošenje, održavanje, zamena, kratak vek trajanja).

Alternative nekonvencionalne izgradnje obuhvataju:

- Prefabrikovani elementi koji se sklapaju na licu mesta;
- Kompletne jedinice koje se u celini ili delovima transportuju do gradilišta gde se postavljaju na pripremljene temelje ili u okviru strukturalnih delova zgrade.
- Modularne jedinice (sobe, kupatila, kuhinje) koje mogu biti međusobno povezane na licu mesta;
- Betonski elementi koji se formiraju na licu mesta ili drugde uz pomoć kalupa pogodnih za višekratno korišćenje.

Korišćenje prefabrikovanih i standardizovanih elemenata u manjoj ili većoj meri utiče na gubljenje raznovrsnosti i individualnosti arhitektonskog dizajna zgrade. Nasuprot tome, korišćenje manjih jedinica često omogućava fleksibilnije prilagođavanje lokaciji u smislu korišćenja prednosti konfiguracije terena, uređenja pejzaža, itd.

Ishrana može biti obezbeđena u centralnoj restoranskoj jedinici (sa mogućnošću usluživanja za stolom ili samo usluživanja). Ova jedinica se često kombinuje sa salonom, barom i drugim prostorijama za društvene aktivnosti.

5.3. PLANIRANJE I ORGANIZACIJA SPRATA HOTELA

Planiranje tipičnog sprata u hotelu, namenjenog sobama za goste, predstavlja jedan od najvećih izazova u hotelskom dizajniranju. S obzirom da sobe i apartmani zauzimaju od 65 – 85 % ukupne površine spratova hotela ili kompleksa i najmanja ušteda u planiranju jednog sprata umnožava se više puta. Shodno tome, osnovni cilj planiranja svakog smeštajnog objekta trebao bi biti maksimiziranje količine soba koje se mogu lako prodati i minimiziranje vertikalnog jezgra, horizontalne cirkulacije i neophodnih pomoćnih prostora.

Uz već pomenuto, postoji nekoliko veoma bitnih arhitektonskih ciljeva. Arhitekta mora odabrati odgovarajuću strukturu plana i orijentisati zgradu tako da se unapredi fizički izgled i vidljivost celokupne strukture, da smanji troškove energije i da što bolje obezbedi prostor za moguć budući razvoj. Porast tražnje za smeštajem, vlasnik će hteti da doda prostor (sobe), da li nadogradnjom krila, spratova ili konstrukcijom nove građevine. Kod većine projekata, u zavisnosti od lokacije, arhitekta mora da razmotri (uzme u obzir) konfiguraciju i orijentaciju kako bi se iskoristila prednost pogleda iz soba. U samom razvoju plana, dizajner bi trebao smanjiti udaljenosti koje se moraju prepešačiti, što je više moguće, kako za goste, tako i za osoblje, da obezbedi

pomoćne funkcije (sadržaje) i traga za načinom smanjenja troškova izgradnje i prostora koji se ne može prodati (unovčiti). U Tabeli 9 prikazani su osnovni ciljevi (svrha) planiranja spratova.

Zahtevi, koje treba ispratiti prilikom uređenja spratova, relativno su malobrojni: određen broj soba i apartmana, pogodno locirani liftovi (javni i teretni), izlazno stepenište u stilu sa hotelskim kodom (propisima) i koje omogućuje bezbedan izlaz, prostor za odlaganje posteljine, stolnjaka, peškira i prostor za automate, kao i manju prostoriju za telefonsku i električnu opremu.

Analiza konfiguracije alternativnog plana za strukturu soba za goste predstavlja jednu od najranijih faza izučavanja dizajna (konstrukcije) hotela, čak i pre nego što se odobri tačan (krajnja) kombinacija soba (struktura, tip sobe). Konceptualni program može obuhvatati npr. 300 soba uključujući 15 apartmana prosečne površine od 32,5 m². Arhitekta startuje sa ciljem da obezbedi određeni broj soba određene veličine, uzimajući u obzir sva ograničenja i mogućnosti koje pruža veličina soba, može za početak da odabere konfiguraciju hodnika sa sobama sa obe strane, kompaktniju vertikalnu strukturu ili prostraniju atrijum strukturu – svaka sa svojim brojnim varijacijama. Zgrade male visine uglavnom se planiraju sa postojanjem hodnika u kome su sobe sa obe strane i mogu imati oblik "L", "T", četvrtast ili neki drugi oblik. Nešto više zgrade mogu se voditi istim šemama, mogu biti u obliku piramide, a može se pripojiti i veliko predvorje, pa da se omogući da neke od soba imaju pogled na unutrašnjost hotela. Plan zgrade, gde sobe okružuju centralni deo, može imati pravougaoni, kružni ili bilo koji drugi oblik. Konfiguracija atrijuma, kod ranijih hotela kao što je Hyatt Regency Atlanta pravougaone osnove, u dosta ranijim projektima imali su brojne nepravilne oblike.

Koja je najpogodnija konfiguracija za sobe? U gusto naseljenim urbanim predelima, gde su cene zemljišta visoke i gde prostor može biti relativno mali, idealno uređenje javnih i pomoćnih prostora na nižim spratovima, može predstavljati najkritičniju tačku razmatranja. Dva osnovna zahteva prilikom planiranja, poželjna lokacija javnog i službenog lifta i balska dvorana bez stubova, često diktiraju i lociranje soba na određenom mestu i njihov oblik. Međutim, u odmarališta važi suprotno: unutrašnja funkcionalna organizacija hotelskih elemenata je sekundarnog značaja u odnosu na pažljivo postavljanje zgrada kako bi se minimizirao njihov uticaj na prostor i kako bi se obezbedio vidik (pogled) na okolinu (pejzaž i plaže). Mnoga novija odmarališta karakterišu, ne pojedinačne zgrade, već naprotiv, brojne vile, kojima se umanjuje uviđena veličina projekta, gostima omogućuje bolju povezanost sa mestom, rekreativne sadržaje i povećava osećaj privatnosti. U mestima koja su u blizini aerodroma, veliki problem predstavljaju jaka svetla koja uslovljavaju odabir posebnog plana, kojim se sobe lociraju relativno nisko i široko.

Tabela 9 Svrha (ciljevi) planiranja sprata za sobe

Lociranje i orijentacija	Izgled spratova
Locirati sobe tako da budu vidljive sa puta	Organizovati plan tako da sobe zauzimaju najmanje 70 % ukupne površine sprata
Orijentisati sobe tako da se poboljša pogled	Locirati liftove i stepenište u unutrašnjosti kako bi se spoljašnji zid maksimalno iskoristio za sobe
Proceniti vizuelni uticaj i troškove konstrukcije različitih konfiguracija planova	Razviti plan hodnika (prolaza) kako bi se olakšala cirkulacija gostiju i osoblja
Pozicionirati sobe tako da se ograniči njihov uticaj njihove strukture na balsku dvoranu i druge javne prostore	Postaviti predvorje sa liftovima u srednjoj trećini strukture
Razmotriti solarnu korist; uglavnom je poželjno izlaganje pravcu Sever – Jug nego Istok - Zapad	Obezbediti službeni lift, mesto za odlaganje krevetnine i automate u centralnu lokaciju
	Širina hodnika bi trebala biti minimum 1.5 m (prosek 1.65)
	Kupatila u sobama bi trebalo da dele zajednički zid (“leđa uz leđa”) zbog ekonomičnijeg postavljanja cevovoda
	Sobe za hendikepirane postaviti na nižim spratovima u blizini liftova

Dok je odabir vrste plana rezultat uravnotežene brige o prostoru, okruženju i potrebama projekta, arhitekta mora da uvidi da će određena konfiguracija oblikovati ekonomičnost projekta. Osim u slučaju ovih budžetnih izdanja – troškovi potrebni za početnu konstrukciju i opremu (nameštaj), uređaje (u sastavu objekta) i opremu (FF & E – Furniture, Fixtures and Equipment) kao i za tekuću energiju i za zaposlene (plata i sl.), vrsta plana utiče i na stepen zadovoljstva gostiju. Najekonomičniji dizajn ne mora da predstavlja najbolji izbor. Mada, manje efikasan tip plana može ponuditi veći izbor tipova soba, interesantnije prostorne sekvence, kraće razdaljine za pešačenje i druge prednosti koje utiču na to da gosti uvide i vrednuju iskustvo hotela.

5.4. MOGUĆA PROJEKTNA REŠENJA ORGANIZACIJE SPRATA HOTELA

Da bi investitor ostvario profit, tim projektanta mora maksimizirati procenat površine spratova namenjenih sobama za goste i minimizirati količinu uslužnog i prometnog prostora (predvorje servisnog lifta, mesto odlaganja krevetnine i sl.). Premda arhitekta i preduzetnik ne smeju zanemariti estetiku i funkcionalnost, jednostavno poređenje nekih od alternativnih planova procentualnog odnosa prostora namenjenog za sobe i neprofitnog prostora može dati efikasnija rešenja.

Analiza planova na stotine različitih spratova namenjenih sobama pokazuju da pojedini šabloni daju efektnija rešenja po pitanju troškova nego drugi. Izbor jedne konfiguracije umesto drugom može doprineti uštedi od 20 % ukupne površine spratova sa sobama i oko skoro 15 % ukupne površine zgrade. Na primer, tri osnovne alternative – dupli red (građevinskih ploča ili materijala od kog se zida, cigle i sl.), pravougaona osnova zgrade i atrijum – ukoliko se izrađuju sa identičnim sobama od 32,5 m^2, daju konačan izgled koji varira od 44 do 54 m^2 po sobi.

Izučavanjem se takođe ukazuje na efekat koje će kasnije manje odluke imati na efikasnost plana – postavljanje soba tako da su „leđima okrenute“ jedna drugoj, odabir hodnika sa jednim ili dva reda soba, grupisanje javnih i službenih liftova i efikasan pristup svim prostorijama. S obzirom da sobe važe za izuzetno važan deo ukupnog hotelskog prostora, arhitekta bi trebao da uspostavi niz kvantitativnih merila (benčmarking) za efikasnu izradu spratova za sobe.

Relativna efikasnost tipičnog (klasičnog) hotelskog sprata na kom se nalaze sobe može se najdirektnije uporediti izračunavanjem procenta ukupne površine koja pripada spratovima na kojima se nalaze sobe. Varijacije se javljaju od 60 % u slučaju neefikasnog plana atrijuma, do više od 75 % u (lepo, neprobojno, hermetički) koncipiranom prostoru sa duplim spoljnim zidovima (misli se na dupli red npr. cigli ili nekog drugog građevinskog materijala, uglavnom u vidu ploče, tzv. “sendvič zid”). Jasno, što je ovaj procenat viši, to su niži troškovi izgradnje po sobi, što menadžmentu omogućava nekoliko dodatnih mogućnosti: izgradnju dodatnih soba, obezbediti veće sobe za istu kapitalnu investiciju, poboljšati kvalitet opremanja hotela (nameštaj) ili određenih sistema u zgradi, povećanje ostalih prostora u hotelu, kao npr. sale za sastanke ili rekreacione sadržaje, kao i sniženje troškova konstrukcije i projektnog budžeta.

U narednoj tabeli, a radi orijentacije, dajemo strukturu površina koja se odnosi na gradske hotele.

Tabela 10 Standardne površine za pojedine vrste hotelskih prostorija

Društvene prostorije	Standardna površina po sobi u m^2
Glavno predvorje i pult recepcije (15% površine)	0,93
Administracija (menadžer, rezervacija, računovodstvo, blagajna, telefon, centrala i toaleti)	0,93
Prostorije za iznajmljivanje	0,19
Banket i kongresne sale (30 % prostora)	2,23
Restorani i kafeterije	1,67
Koktel bar i salon	0,65
Prostori za javnu cirkulaciju i hodnici	0,93
Javne ostave i toaleti	0,37
Ukupno	7,90
Servisne prostorije	
Kotlarnica, mašinske prostorije, električne centrale, kancelarije za tehničko osoblje itd.	1,30
Ostave, magacini i slično	0,93
Radionice i prostorije za održavanje objekta	0,37
Prihvatni prostor, recepcija, ostava za prtljag	0,65
Glavna kuhinja i pomoćne prostorije	1,11
Ostava uz banket sale, cirkulacija personala	0,56
Ostave za hranu, piće, rublje, pribor za jelo, hladne sobe	0,93
Ofisi za domaćinstvo, ostava za uniforme, krevetninu	0,93
Prostorije za personal, svlačionice, toaleti, tuševi, kantina	1,11
Cirkulacija u okviru servisnog prostora	0,93
Ukupno	8,82
Prostorije za Goste	
Sobe, individualna kupatila i ulazno predvorje	23,23
Prostor za cirkulaciju, liftovi i stepenište, hodnici	9,29
Ukupno po sobi	49,24

Izvor: (Lawson F., 1976., str. 36)

Sledeći odeljci opisuju, za svaku konfiguraciju sobe posebno, odluke u planiranju koje imaju najveći uticaj na kreiranje ekonomičnog plana. U nekim planovima to je broj soba po spratu, u drugim to je položaj lifta, a u nekim je to oblik zgrade koji je i najkritičniji. Uopšteno, najefikasnije konfiguracije za izgradnju i funkcionisanje su one gde je prostor cirkulacije (prometa) sveden na minimum – da li dvostruki tip zida ili kompaktna centralna osnova zgrade.

Tabela 11 Analiza sprata na kom se nalaze sobe[14]

Konfiguracija	Broj soba po spratu (varijacije)	Dimenzije	Sobe za goste (%)	Površina hodnika po sobi (m^2)	Komentar
Jednostrano postavljene sobe "slab" konfiguracije	12-30+	10 m x dužina	65%	7,5 m^2	Vertikalan položaj obično nije uslovljen modelom sobe
Dvostrano postavljene sobe "slab" konfiguracije	16-40+	18 m x dužina	70%	4,2 m^2	Ekonomična dužina ograničena izlaznim stepeništem postavljenim po kodeksu zgrade
Nepravilan oblik "slab" konfiguracije	24-40+	24 m x dužina	72%	4,6 m^2	Položaj je poremećen, formirajući manji obim zida po sobi; više hodnika zbog predvorja lifta
Pravougaoni "tower"	16-24	34 x 34 m	65%	5,6 m^2	Planiranje se fokusira na pristup sobama u uglovima; nekoliko soba po spratu čini izgled "jezgra" komplikovanim
Kružni "tower"	16-24	27- 40 m	67%	4,2-6 m^2	Velika količina spoljašnjih zidova; komplikovano za planiranje kupatila
Trougaoni "tower"	24-30	Varira	64%	6-7,9 m^2	Centralni deo nedovoljan zbog oblika; lakše planiranje soba u uglovima nego od pravougaonog oblika
Atrijum	24+	27 m	62%	8,8 m^2	Otvoren obim formira spektakularan prostor, otvorene hodnike, mogućnost za staklene liftove; zahteva posebnu pažnju prilikom konstruisanja za HVAC i dimnu evakuaciju

Izvor: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str. 259)

14 Svaka od navedenih konfiguracija spratova na kom se nalaze sobe poseduje određene karakteristike koje utiču na efikasnost planiranja. U tabeli su prikazane osnovne dimenzije zgrade, uobičajena procentualna površina sprata i površina potrebna za hodnike po sobi. Na primer, iz tabele se može uočiti da je dvostruko postavljeni "slab" nepravilnog oblika najefikasniji na osnovu procenta površine za sobe, a da je konfiguracija atrijuma najneekonomičnija, uglavnom zbog toga što iziskuje veliku površinu potrebnu za hodnike po sobi.

5.4.1 HORIZONTALNI HOTELI - KONFIGURACIJA

Konfiguracija "slab" hotela uključuje one planove koji su prvenstveno horizontalni, uključujući obe vrste šema – sobe sa jedne strane hodnika i sobe sa obe strane hodnika (videti priložene planove). Nekoliko varijabli u planiranju su prvobitno povezane sa oblikom zgrade (pravilan oblik, "L" oblik ili neki drugi), izgled središnjeg dela zgrade i položaj požarnih stepenica. Arhitekta mora razmotriti sledeća pitanja (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str. 259.) :

- ***Struktura hodnika:*** poznati uslovi prostora, da li je neka od soba sa jedne stane hodnika adekvatna?
- ***Oblik:*** koji oblik (pravilan, nepravilan, "L", "čukalj" i dr.) je najadekvatniji s obzirom na ograničenja prostora i zgrade?
- ***Lociranje "jezgra"***: da li zajednička i službena "jezgra" trebaju biti spojena ili odvojena i gde u "tower-u" trebaju biti postavljeni?
- ***Izgled "jezgra"***: koji je najbolji način da se organizuju zajednički i službeni liftovi, prostor za odlaganje hotelskog rublja i druge pomoćne prostorije?
- ***Lokacija stepeništa***: kako izlazna stepenište najbolje može biti integrisan u plan?

Slika 13 Budući izgled Hotela Jugoslavija Beograd - kombinacija horizontalnog i tower hotela



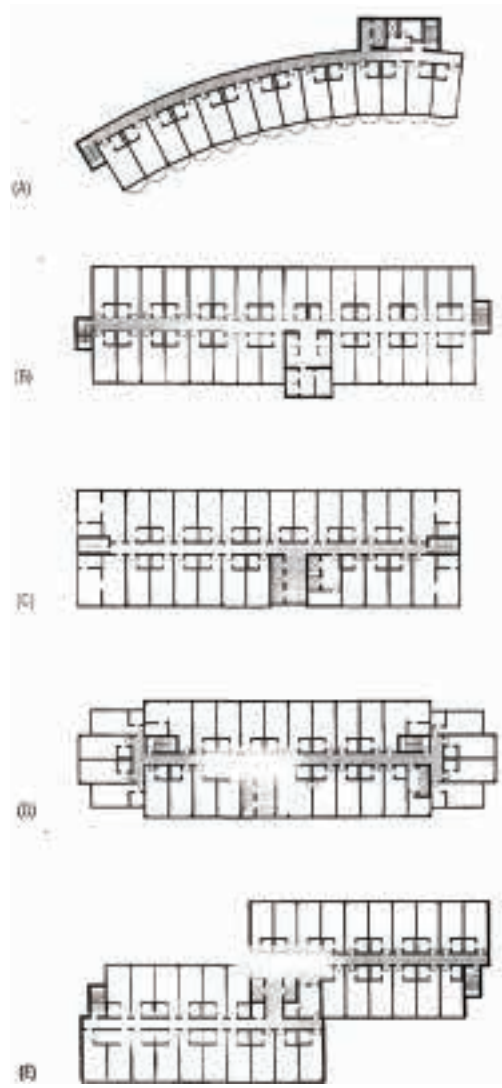
Izvor: http://en.wikipedia.org/wiki/File:Dnevna

Visok stepen efikasnosti plana za horizontalne hotele zasniva se prvenstveno na obostranom opterećenju hodnika sobama; šema jednostranog opterećenja iziskuje 5-8% više od površine sprata za isti broj sob. Shodno tome, šemu jednostranog opterećenja hodnika treba primenjivati samo u slučaju kada su prisutni spoljašnji faktori koji uslovljavaju - uzan prostor ili spektakularni pogledi koji se pružaju samo u jednom pravcu.

Iako je plan za horizontalne hotele, kao kategorija najefikasniji, mnogi pristupi mogu suziti (sabiti) izgled sprata. Konfiguracije koje zatrpavaju prostor za lift i uslugu, imaju nekoliko prednosti: umanjuju površinu koja nije obuhvaćena sobama, redukuju obim (spoljnu granicu) zgrade i povećavaju mogućnosti za konstruisanje arhitektonski interesantnih zgrada. Nepravilan „slab“ plan, na primer, je izuzetno ekonomičan jer prostor za zajednički i službeni lift dele zajednički prostor i ne isključuju nijednu sobu iz obima zgrade. Konfiguracija „čukalj“, koja se savija pod uglovima, predstavlja potencijal za konstrukciju interesantno oblikovanih predvorja kod liftova, pruža kompaktne servisne površine i prekida duge hodnike horizontalnih hotela.

Izrada „jezgra“ je komplikovana zbog potrebe povezivanja zajedničkih liftova sa predvorjem, kao i službenih liftova sa odeljenjem za održavanje i drugim odeljenjima u pozadini.

Šema 3
Konfiguracija horizontalnog hotela



Izvor: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007.,str. 260.)

Ovo obično iziskuje neophodnost dva odvojena „jezgra“, mada je u pojedinim hotelima slučaj da su oni spojeni. Jedan opšti cilj je da se lift postavi na trećini hodnika kako bi se smanjila distanca do najudaljenijih soba. Najčešće je vertikalno“ jezgro” u potpunosti integrisano u zgradu „tower-a“, ali često dizajner može da doda „jezgro“ na kraju sobnog bloka ili u produžetku, tj. kao nadogradnju na fasadu.

Stvarni izgled „jezgra“ je još jedan određujući faktor efikasnosti plana. U većini horizontalnih hotela, vertikalno “jezgro” zahteva prostor ekvivalentan veličini dve do četiri sobe. Uglavnom je jedan od ciljeva da se „jezgro“ održi na minimumu, onda je efikasnost plana poboljšana kada „jezgro“ uklanja najmanji mogući broj odeljaka sobe („bay“). Poređenje mnogih projekata pokazalo je da vertikalno „jezgro“ uklanja manje odeljaka kada su službene površine locirane iza zajedničkih liftova, pre nego pored njih ili na nekoj distanci. Mnoge od efikasnijih konfiguracija takođe se karakterišu udaljenim predvorjem lifta. Ovaj prostor pomaže da se izoluje buka i gužva koju stvaraju oni koji čekaju lift, od obližnjih soba. Takođe, ovi planovi koji uključuju predvorje lifta, teže da imaju što manje soba nepravilnog oblika, pa s toga obezbeđuju uniforman proizvod soba.

Kodeks zgrade generalno nalaže da se izlazno stepenište postavi na suprotnim krajevima zgrade. Svakako, kula - stepenište može zameniti poslednju sobu u hodniku ali umesto toga, arhitekta može integrisati stepenište u zgradi, kao deo prostora za lift, u unutrašnjem uglu ili kao deo zone kupatila (kao deo većeg apartmana ili sobe). Pažljivo postavljanje stepeništa omogućava još jednu mogućnost da se kreira još efikasniji ukupan plan, smanjujući ukupnu površinu sprata, upoređujući sa jednostavnim pripajanjem kula - stepeništa na kraj zgrade.

Jedan ograničavajući faktor po pitanju broja soba na spratu jeste tipični kodeks zgrade za hotele sa automatskim raspršivačima, da između izlaznog stepeništa ne sme biti više od 91 m. Shodno tome, još jedan cilj u planiranju konkurentskog sprata jeste da se kreira takav izgled da neće biti potrebno treće požarno stepenište. Iskusne arhitekte hotela ustanovili su tehnike za maksimiziranje broja soba po spratu i upotrebom stepeništa i hodnika da se poveća ukupna efikasnost hotela.

5.4.2. KONFIGURACIJA “TOWER” HOTELA

Sledeća važna kategorija planiranja spratova na kojima su sobe jeste plan „tower-a“, gde je centralni deo okružen sobama i jednostrano opterećenim hodnikom. Spoljna arhitektonska obrada „tower-a“ može vrlo da varira u zavisnosti od promene geometrijskog oblika, od kvadratnog do ukrštenog oblika, kružnog do trouglastog. Plan „tower-a“ se odlikuje raznovrsnijim karakteristikama u odnosu na horizontalni hotel, ali planeru donosi sličnu seriju pitanja: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str. 261)

Broj soba: koji broj soba odgovara određenom obliku sa aspekta ekonomičnosti?

Oblik: koji oblik je najefikasniji i dozvoljava željenu kombinaciju soba?

Hodnik: kako je osmišljen pristup hodnikom do soba koje se nalaze u uglovima?

Izgled središnjeg dela: kako su organizovani liftovi, prostor za odlaganje hotelskog rublja i stepenice?

Za razliku od ostalih konfiguracija plana, odabir oblika „tower-a“ donosi posebna ograničenja za broj soba po spratu. U većini slučajeva, ovi tipovi hotela sadrže između 16 - 24 sobe (po spratu), u zavisnosti od dimenzije soba, broja spratova i optimalne veličine središnjeg dela. Sa samo 16 soba, središnji deo je jedva dovoljno velik za dva ili tri lifta, dvoje izlaznih (požarnih) stepeništa i minimalnu površinu namenjenu za odlaganje. Nasuprot tome, dizajni sa više od 24 sobe postaju toliko nabijeni, a središnji deo izuzetno velik, pa u tom slučaju celokupan izgled plana postaje izuzetno neefikasan.

Slika 14 Palms Casino and Resorts Las Vegas-izgled toweras hotela



Izvor: http://www.google.com/maps?q=las%20vegas

Kod većine konfiguracija soba za goste efikasnost se poboljšava povećanjem broja soba po spratu, sa malo ili ni malo povećanjem „jezgra“. Kada je u pitanju “tower” plan, važi suprotno. Na osnovu analize velikog broja hotelskih dizajna došlo se do iznenađujućeg zaključka – što je manji broj soba na spratu, to je forma (izgled) efikasnija jer „jezgro“ mora biti kompaktno, a kao rezultat toga površina hodnika je svedena na minimum. Neefikasnije forme uglavnom proizilaze usled dodavanja soba i produživanja jednostrano opterećenih hodnika.

Oblik „tower-a“ direktno utiče na spoljašnji izgled strukture i na stepen opažanja. Efikasnost plana takođe je direktno uslovljena odabirom oblika zbog kritičnog karaktera mogućnosti pristupa hodnikom do soba koje se nalaze u uglovima u slučaju trouglastog oblika „tower-a“, kao i zbog dizajna klinasto oblikovanih soba i kupatila u slučaju kružnog oblika „tower-a“. Ovi planovi koji minimiziraju cirkulaciju (tok) i uz to kreiraju neobične ugaone sobe, predstavljaju primer onog najboljeg što je proisteklo iz arhitektonskog planiranja i forme enterijera.

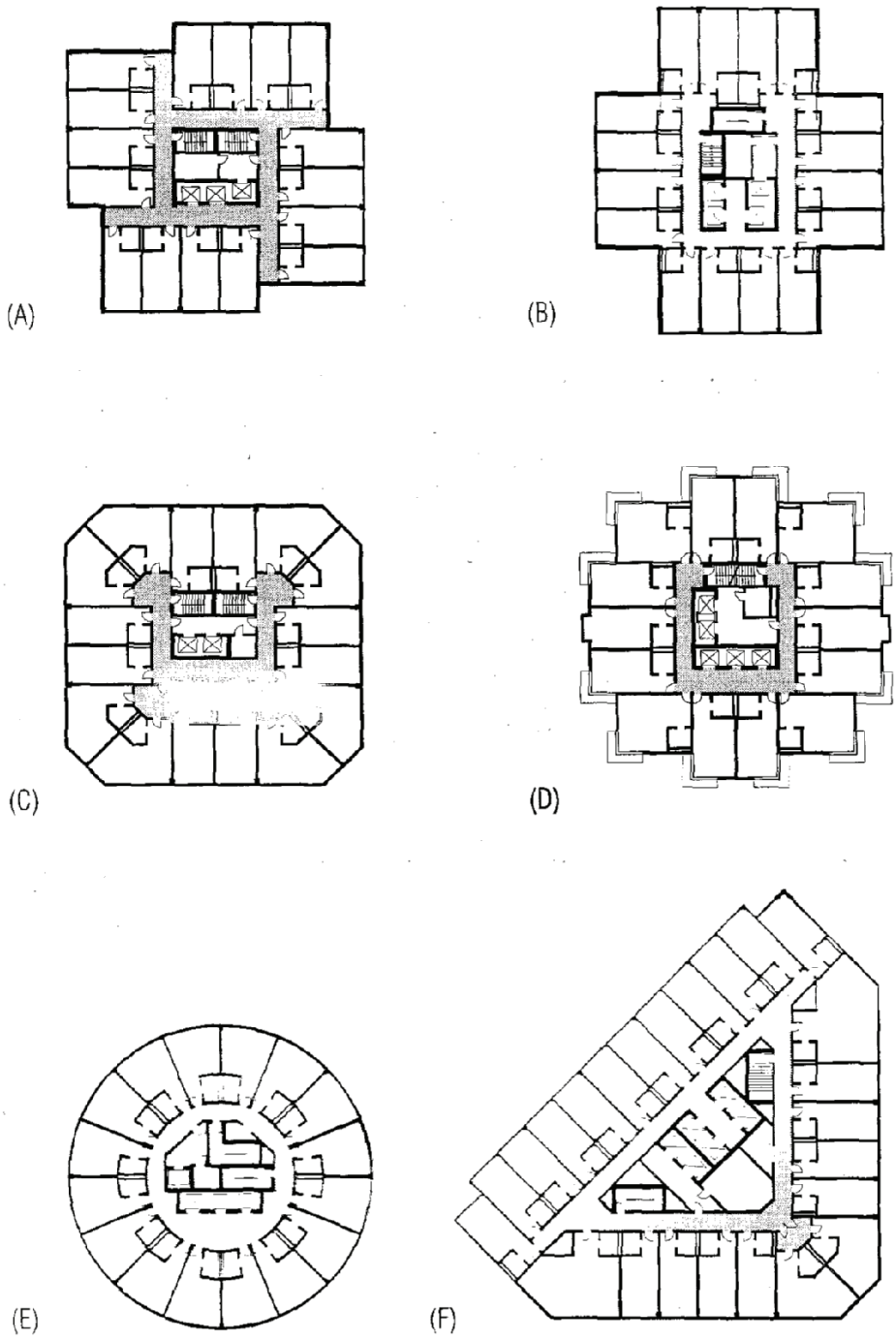
Efikasnost planova za kružni oblik „tower-a“ procenjuje se na osnovu izgleda (forme) soba i dizajna „jezgro“. Obim klinasto oblikovanih soba je uglavnom oko 4,9 m, dok dimenzije hodnika mogu biti manje od 2,4 m, što predstavlja izazov za sposobnost planera da isplanira kupatilo, predsoblje i orman.

Premda je dizajn središnjeg dela u slučaju „tower-a“ pravougaonog ili kružnog oblika manje kritičan u odnosu na uređenje soba, određena pitanja se moraju razmotriti. Generalno, središnji deo je centralno lociran, a vertikalni elementi su tesno povezani. Manji hoteli, oni u kojima se nalazi po 16 soba po spratu, obično ne raspolažu predvorjem za liftove, a gosti u sobama naspram liftova moraju da tolerišu buku koju stvaraju gosti koji čekaju u predvorju. U nekoliko slučajeva, središnji deo je podeljen u dva dela, oštro oblikujući “H” oblik zone cirkulisanja, što omogućava postojanje predvorja za liftove na svakom spratu. Dva požarna stepeništa koja će imati konfiguraciju “makaze” (ukoliko kodeks dozvoljava), mogu se efikasno podesiti u cilju očuvanja prostora.

Kada su u pitanju planovi za veće „tower“ hotele, sa 24 i više soba po spratu, središnji deo postaje prekomerno veliki. Pojedine arhitekte hotela uvode seriju višespratnih „sky lobby“- ja (prostori na najvišim spratovima „tower-a“), kako bi od ovog prostora napravili pozitivnu karakteristiku ili dodaju kongresne sale na svaki sprat. Efikasan dizajn „tower-a“ zahteva istovremeno istraživanje središnjeg dela hotela i maštovite forme soba, kako bi se izašlo u susret potrebama izuzetno visokim, više namenskim strukturama širom sveta.

Kompaktan plan sprata na kome se nalaze sobe za “tower” konfiguraciju. A. Oblik “vetrenjače” prilagodljiv je za tipične sobe, ali zahteva dodatne hodnike. B. Oblik “krst” redukuje hodnik, ali povećava obim zgrade. C. “tower” kvadratnog oblika karakteriše efikasna cirkulacija i kupatila okrenuta “leđa o leđa”. D. Višeugaona konfiguracija “tower-a” omogućuje više ugaonih soba i minimalnu cirkulaciju. E. “tower” kružnog oblika raspolaže najmanjom površinom i obimom i znatno manjim kupatilima. F. Trougaoni “tower” ima manje efikasan središnji deo, ali i dodatne varijacije po pitanju oblika sobe.

Šema 4 Slika sprata Tower konfiguracije hotela

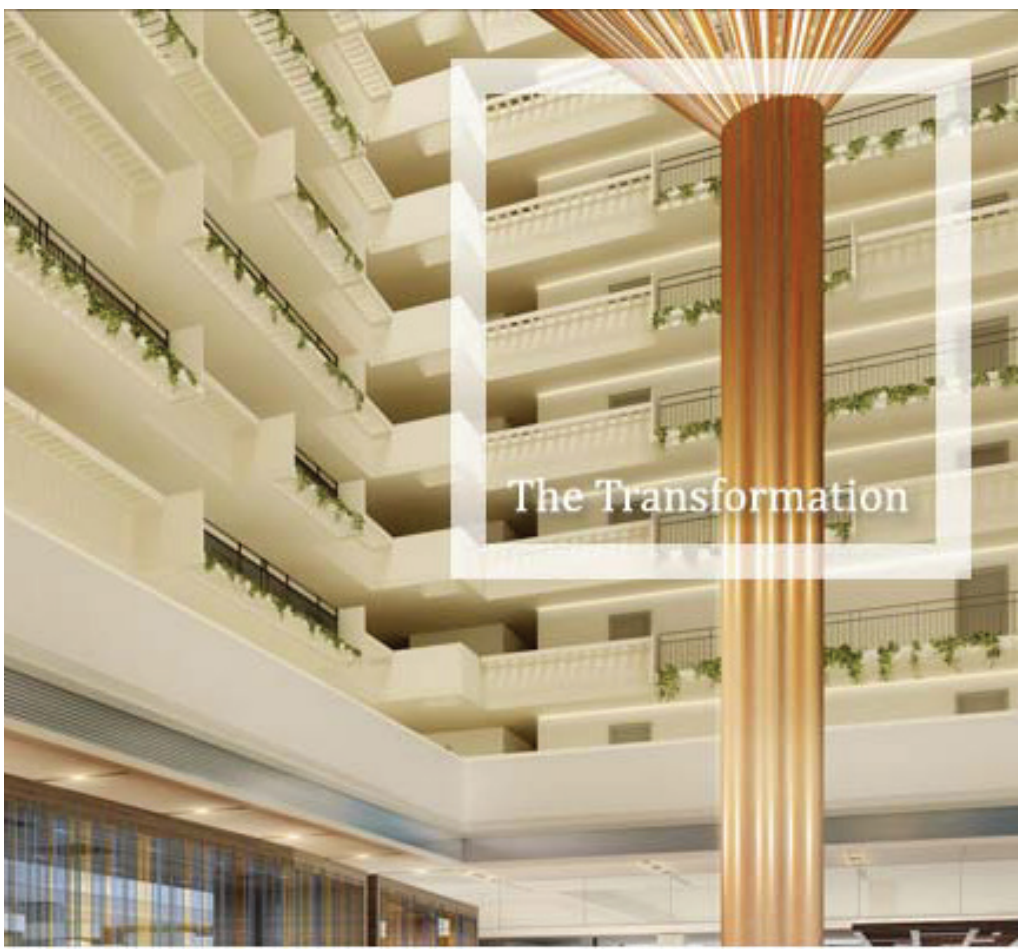


Izvor: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007.,str.261.)

5.4.3. KONFIGURACIJA ATRIJUMA

Treća važna kategorija prilikom planiranja sprata za sobe jeste dizajn atrijuma, koji je ponovo uveo u upotrebu arhitekta Džon Portman (John Portman) za hotel Hyatt Regency Atlanta 1967. godine. Prototip atrijuma uspešno je korišten krajem 19. veka u hotelima Denver's Brown Palace, koji još uvek posluje i San Francisco's Palace Hotel, koji je uništen 1906. godine u zemljotresu i požaru.

Slika 15 Atrijum hotela Hyatt Regency Atlanta



Izvor: http://www.hyattregencyatlantarenovation.com/

Slika 16 Denver's Brown Palace Hotel

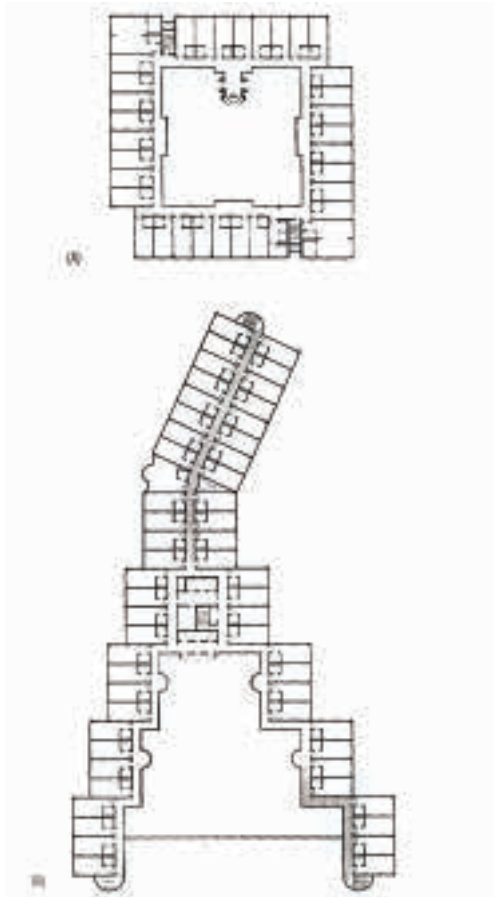


Izvor:http://www.hotelsone.com/denver-hotels-us/brown-palace-hotel-spa.html

Opštu konfiguraciju atrijuma karakteriše raspored soba sa jedne strane hodnika, što podseća na otvorene balkone sa kojih se pruža pogled na prostor predvorja. Arhitekta mora razmotriti sledeća pitanja (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str. 259):

- Oblik: koja konfiguracija soba najbolje odgovara prostoru i može biti integrisana i sa zajedničkim površinama i sa onim za potrebe osoblja? Da li bi neka od soba trebalo da gleda na prostor predvorja?
- Zajednički liftovi: koji je najbolji način za uređenje standardnih i "slikovitih" (oni iz kojih može da se razgleda) liftova?
- Hodnik: na koji način se efikasno može redukovati količina jednostrano opterećenog hodnika?
- Uslužno "jezgro" i stepenište: gde je najpogodnije za njihovu lokaciju i integraciju u ukupnom dizajnu zgrade?

Šema 5 Konfiguracija Atrijum hotela



Izvor: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str. 263)

Praktično svi atrijum hoteli se karakterišu staklom obloženim liftovima, što omogućava gostima pogled na promenljive aktivnosti koje se obavljaju u predvorju, kao i dodatnu animaciju za prostor sam po sebi. U nekim slučajevima, „slikoviti" liftovi su locirani naspram redovnih, kreirajući na taj način dva veoma različita iskustva za goste. Položaj službenih liftova, pomoćnih funkcija za održavanje i izlaznog stepeništa, iako zahtevaju integraciju u sa planom, nisu posebno kritični po pitanju efikasnosti sprata na kome su sobe.

Kao dodatak obimu otvorenog predvorja, svaki atrijum hotel se posebno odlikuje planom spratova na kome se nalaze sobe. Iako je osnovni prototip četvrtastog oblika, mnogi noviji dizajni atrijuma su nepravilnog oblika u zavisnosti od prostornih ograničenja. Ovakvo oblikovanje zgrade ide u prilog stvaranju unikatnog imidža hotela, što je osnovni cilj pri odabiru atrijum konfiguracije, iako je najmanje efikasan među vrstama planova.

Nedavno, arhitekte su pronašli načine da postignu prestižne dobiti atrijuma, povećavajući njegovu efikasnost. Tehnika koja se pokazala uspešnom u nekoliko hotela, jeste kombinacija atrijuma sa hotelskim krilima u produžetku, u kojima su sobe sa obe strane hodnika, što je primenjeno u hotelima Hyatt Regency u Kembridžu, Masačusets i u Dalasu, Teksas. Na ovaj način arhitektonski zanimljiv izgled prostora atrijuma pripojen je sa poželjnim ekonomijama plana sa sobama postavljenim na obe strane hodnika i prikazuje se na manjoj i više ličnoj lestvici, nego u atrijumima većeg obima. Ipak, brojni preduzetnici i arhitekte veruju da je dizajn atrijuma postao kliše i takođe prepoznaju izrazito povećane troškove, i istražuje druge načine da kreiraju nezaboravan izgled zgrade i pruže nezaboravno iskustvo gostima.

5.5. DEFINISANJE RASPOREDA (PROGRAMA) SOBA I APARTMANA

Pri razmatranju najekonomičnijeg broja gostinskih soba po spratu (što utiče na optimalan odnos veličina/visina objekta) u obzir treba uzeti kako regulacione standarde tako i tehničke, operativne potrebe. Zahtevi bezbednosti i zaštita od požara ograničavaju razdaljinu od soba do izlaza za požarne stepenice. Po pravilu, neophodan je minimum od dva sistema stepenica koji mogu da opslužuju 20 do 35 soba, a maksimum 50 ukoliko je instaliran sistema automatskih šprinklera (plafonskih uređaja za gašenje vatre koji se automatski aktiviraju pomoću senzora koji registruju dim). Tačan broj će zavisiti od veličine soba, konstrukcije zgrade, pozicije stepenica, sistema protivpožarne zaštite i lokalnih propisa. Generalno uzevši nije ekonomično graditi više stepenica nego što je neophodno, niti da se poveća kapacitet soba u bilo kom delu ukoliko to izaziva značajne dodatne troškove za izgradnju dodatnih stepenica.

Za organizaciju hotelskog domaćinstva optimalan broj soba prosečnog standarda po spratu, treba da bude 14 do 16, broj koji efikasno može da čisti jedna sobarica. Optimalan odnos će zavisiti od visine sobe i standarda smeštaja. Efikasno korišćenje glavnog i servisnih listova i drugi aspekti interne cirkulacije i kontrole treba da budu uzeti u obzir.

Radi ilustracije dajemo pregled površina dvokrevetnih soba po kategorijama hotela.

Tabela 12 Površina za dvokrevetnu sobu u hotelu po kategorijama u m²

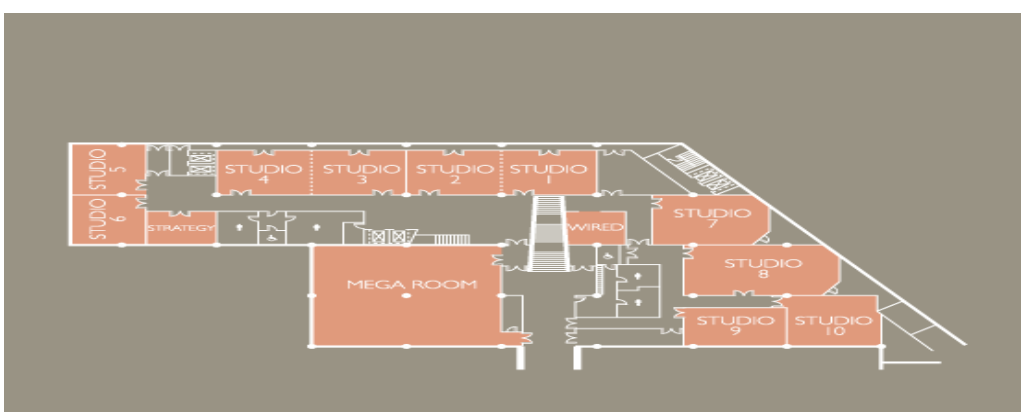
Vrsta prostorije	Kategorija hotela				
	*	**	***	****	*****
Dvokrevetna soba	10,5	14,5	18	21	26
Kupatilo	3	3,5	4	6	7
Cirkulacija i servisni prostori	18,5	25	30	36	45
Društvene prostorije	7,5	10	15	19	25
Ukupno po jedinici	26	35	45	55	70
Ukupno po krevetu	13,5	17,5	22,5	27,5	35

Izvor: (Lawson F. , 1976.,str. 64)

Nakon što arhitekta utvrdi konceptualni izgled (dizajn), uključujući osnovnu konfiguraciju spratova na kojima se nalaze sobe, tim mora postepeno uvoditi sitne izmene u cilju unapređenja kvaliteta plana i modifikovati raniji manje detaljan program soba, u skladu sa arhitektonskim konceptom, ili oblikovati zgradu kako bi se prilagodili nijansama razlike u programima. Kombinacija soba se zasniva na prvobitnom istraživanju tržišta i što je još važnije, na savetu i iskustvu hotelske operativne kompanije. Program soba definiše tipičan modul sobe (osnovne dimenzije i konfiguraciju kupatila); broj soba sa "king size" krevetom (veliki francuski ležaj), sa dva kreveta za dve osobe (bilo koji tip, na razvlačenje, bez itd.) ili nekim drugim tipom kreveta; različiti apartmani. Predložena kombinacija soba teži ka zadovoljenju različitih potreba (zahteva) različitih tržišnih segmenata (individualni, grupni, poslovni, on koji putuju samo radi odmora itd.).

Razvoj dizajna spratova za sobe, koji treba da bude u saglasnosti sa specifičnim zahtevima programa, jedan je o najranijih koraka prilikom izmene konceptualnog dizajna (izgleda).

Šema 6 Pregled prostorija u hotelu W u Barseloni



Izvor: Interna dokumentacija hotela

Projektantski tim proučava širok spektar mogućih modifikacija, uključujući promenu širine modula soba, broj rentabilnih jedinica po spratu, položaj i izgled liftova i uređenje apartmana. Kako bi se izbegli nesporazumi, sledeće definicije bi se trebale koristiti (Walter A.Rutes,Richard H.Penner, Lawrence Adams, 2007., str. 263):

- "Key": odvojena, rentabilna jedinica
- "Bay" u sobi: tipičan model sobe
- Strukturalni "bay": dimenzija između dve strukturalne kolone, obično jednaka širini jedne ili dve.
- Apartman: kombinacija dnevnog boravka i jedne ili više spavaćih soba.

Generalno, hotelski menadžment zasniva se na broju "key", što predstavlja ukupan broj individualnih soba koje se mogu prodati. Apartman koji sadrži dnevni boravak koji povezuje dve sobe, vredi tri "key". Ukoliko soba sa samo pomoćnim ležajem i puno opremljeno kupatilo i ukoliko sobe mogu da se zaključaju, vredi dva "key" kao i ukoliko dnevna i još jedna soba moraju zajedno da se prodaju. Veliki apartmani uglavnom su opisani prema broju odeljaka sobe, pa hotelijer može ubrajati četvorodelni apartman koji sadrži dvodelni dnevni boravak i dve povezane sobe. Sa druge strane, arhitekte obično uzimaju u obzir individualne sobe i strukturalne odeljke, prvi kao osnova ugovornih dokumenata, a drugi kao merilo za troškove soba.

Tokom razvojnih faza, savetnici za izvodljivost projektuju prihode i rashode, procenat iskorišćenosti, prosečne troškove soba zasnovane na broju i tipu rentabilnih jedinica. Uz navedeno, i potrebe za obezbeđenje parkinga i zoniranja (kojim se kontroliše veličina i gustina projekta) uglavnom se zasnivaju na broju rentabilnih jedinica. Ipak, razjašnjenje je neophodno kako bi se izbegli mogući nesporazumi.

Pregled 3 Program površine hotela

	Veličina hotela (broj soba)
Kombinacija soba (broj soba)	
Soba sa king-size krevetom (50%)	
Dvokrevetna soba (42%)	
Soba za hendikepirane osobe (2-3%)	Površina u m^2
Apartman (5%)	
Program hotelske površine	
Površina u kvadratnim metrima	
Hotelske sobe	
Hotelske sobe, 32.5m^2	

Apartmani, 65m²
Prateće usluge (skladište posteljine,
automat, led)
Predvorje
Površina
Mesta za sedenje
Maloprodajni objekti
Pomoćnik menadžera
Prateće usluge (vratar, prtljag, toaleti,
telefoni)
Mesta za prodaju hrane i pića
Kafe
Specijalizovani restoran
Tematski restoran
Brza usluga/kafeterija
Salon u predvorju
Koktel salon
Salon za zabavu/sportski bar
Bar pored bazena
Prateće usluge (skladište bara, toaleti,
garderobe, telefoni)
Površine za proslave
Plesna dvorana
Foaje plesne dvorane
Plesna dvorana za decu
Foaje plesne dvorane za decu
Sala za bankete
Sala za sastanke
Konferencijska sala
Amfiteatar
Sala za izložbe
Prateće usluge (funkcija i AV skladište,
projekciona kabina, toaleti, garderobe,
telefoni)
Rekreacija
Bazen
Bazen sa terasom,

hidromasažni bazen
Ormarići, toaleti, sauna
Fitnes sala
Spa centar
Dečija igraonica
Recepcija/menadžer
Prateće usluge (oprema za bazen
i spremište)
Uprava
Prijava gostiju
Pult za registraciju
Menadžer na recepciji
Pomoćnik menadžera
Kreditni menadžer
Direktor soba
Recepcija/sekretar
Deo za rezervacije
Menadžer za rezervacije

5.6. DOKUMENTOVANJE KOMBINACIJE (MIX) SOBA

Tokom narednih faza u razvoju, arhitekta i ostali članovi projektantskog tima modifikuju detalje strukture soba u kontinuitetu, u zavisnosti od visine uloga preduzeća ili vlasnika ili u zavisnosti od nastalih promena u zajedničkim i službenim površinama. Često je rezultat uticaja ukupnog dizajna električnog i mehaničkog distributivnog sistema zgrade, prostora za liftove ili kula - stepeništa. Važno je da tim ima u vidu ukupan broj rentabilnih jedinica i odeljaka, arhitekta ili dizajner enterijera trebalo bi da pripreme i redovno dopunjavaju "analizu kombinacije soba".

Pregled 4 Pitanja koja treba razmotriti pri izradi plana mix soba

Ova tehnika primorava arhitektu ili dizajnera enterijera da donese brojne promišljene odluke: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str. 264)

- Arhitektonski oblik: identifikuje svaku sobu koja ima drugačiji oblik ili konfiguraciju.
- Tip kreveta: obeležava svaku sobu po vrsti kreveta koji je u njoj
- Povezujuće sobe: pripojene sobe
- Lokacija apartmana: pozicionira i obeležava svaki apartman.
- Broj soba: označava konačan broj soba
- Analiza rentabilnih jedinica i odeljaka: razviti i održavati tabelarni pregled rentabilnih jedinica i odeljaka prema arhitektonskom obliku ili tipu kreveta.

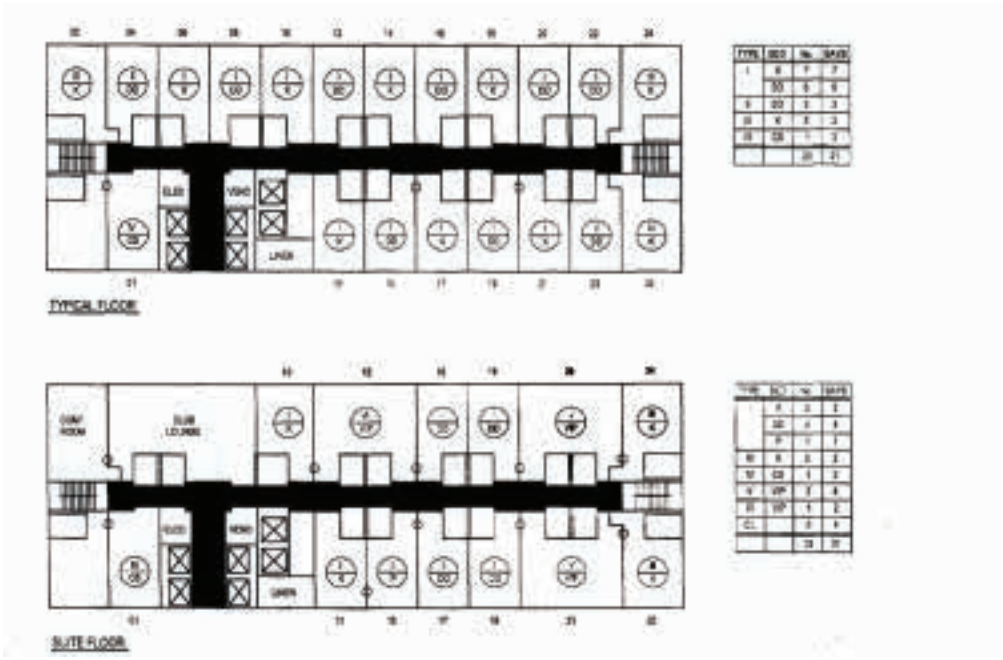
Postoji mnogo prednosti u dokumentovanju broja soba. Kao prvo, u najranijoj konceptualnoj fazi dizajniranja, projektantski tim može testirati šematski izgled u odnosu na glavni elemenat u prostornom programu, potreban broj soba, i ukoliko je to potrebno izvršiti određene izmene. Kao drugo, forma je utvrđena, tako da, ako projekat teče kroz kasnije faze, projektanti mogu redovno da analiziraju kombinaciju soba i održavaju jasan zapis broja soba. Kao treće, detalji ponavljajućeg bloka soba mogu se razmotriti u ranim fazama. Na primer, arhitekta može da istraži mogućnosti sparivanja soba, kako bi povećao broj kupatila koja su okrenuta "leđa o leđa". Kao četvrto, dizajner enterijera može identifikovati neke od mogućih problema, kao što su sobe neobičnog oblika koje se ne mogu jednostavno opremiti neophodnim nameštajem i sadržajima. Dodatno, ostali članovi tima mogu ponuditi bolji input ukoliko su izmene soba u potpunosti dokumentovane kroz različite faze. Na primer, inženjerski konsultanti mogu ispitati osnovne sisteme u "tower-u" – liftove, HVAC sistem (sistem za grejanje, ventilaciju i klimatizovanje) i sistem komunikacija- u istom kontekstu kao i ostatak projektantskog tima.

Pregled 5 Analiza kombinacije soba

Plan sprata na kom se nalaze sobe prikazuje proceduru za analiziranje arhitektonskog planiranja i izgleda soba za pretpostavljeni hotel. Na planovima su prikazani tipični i spratovi za apartmane, koji ima pet različitih tipova soba- ne tako retko, poput standardne sobe, odeljak je kreiran tako da se uklapa sa liftom, stepeništem ili pomoćnim prostorijama. Broj različitih tipova soba je povećan zbog postojanja soba sa otežanim prilazom i raznovrsnim apartmanima. Predstojeća rasprava opisuje neophodne korake uključujući planove za rentabilne jedinice za svaki sprat, označenih oblikom sobe (I, II itd.), tipom kreveta (K, DD, itd.), brojem soba i povezujućih vrata, kao i razumljivom (opsežnom) evidencijom kombinacije soba. (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str. 265)

- Arhitektonski oblik: identifikuje svaku sobu različitog oblika ili konfiguracije (prvenstveno različite dimenzije ili izgled kupatila) i dodeljuje joj broj. Različiti tipovi soba su obeleženi rimskim brojevima. Soba I je najtipičnija; soba II je slična, ali ima drugačiju konfiguraciju predsoblja; soba III nalazi se u uglu, sa širim odeljkom i drugačijim kupatilom; soba IV je dvodelni konferencijski apartman.; soba V je dvodelni dnevni boravak koji povezuje dve standardne sobe.
- Tip kreveta: obeležava svaku sobu po tipu kreveta koji je u njoj ("king size" francuski ležaj, klasičan francuski ležaj, klasičan krevet za dve osobe, krevet za jednu osobu, king - studio, soba sa pomoćnim ležajem, sobe za hendikepirane, itd.) i postavljaju jednostavnu skraćenicu (K, Q, DD, itd) na plan. Treba napomenuti da standardne sobe mogu biti opremljene na različite načine.
- Povezujuće sobe: označiti sobe sa otvorenim lukom, npr. između soba 15 i 17. Kompanije tragaju za specifičnim brojem povezujućih parova određenog tipa (pola para povezuje K i DD)
- Apartmani: pozicionira sve apartmane, kombinacije dnevnog boravka i jedne ili više soba tipičnih konfiguracija. Dva apartmana su prikazana na primeru: konferencijski apartman u uglu koji povezuje standardnu "double-double" sobu, i VIP apartman koji povezuje dve spavaće sobe. VIP apartman takođe broji kao rentabilnu jedinicu, zato što ima kompletno kupatilo i sofu na razvlačenje. Najčešće su apartmani grupisani na najvišim spratovima.
- Brojevi soba: dodeliti brojeve soba odeljcima da bi se zadovoljili zahtevi poslovanja kompanije. Radeći ovo na šematski način, u velikoj meri pomaže komuniciranju među različitim dizajnerskim profesionalcima i umanjuje kasniju konfuziju ukoliko preduzeće želi da modifikuje brojeve soba.
- Analiza rentabilnih jedinica i odeljaka: razviti tabelarni pregled kako bi se označio broj rentabilnih jedinica i modul sobe za svaki sprat prema arhitektonskom obliku ili tipu kreveta. Tabele koje se nalaze pored planova apartmana daje unakrsni pregled broja tipova soba (I – V) i tip kreveta za svaki sprat. Često se kreira veći nacrt za ceo hotel prikazujući slaganje klasičnih i apartmanskih spratova i prikazujući ukupan broj soba za svaki tip.

Šema 7 Klasičan i apartmanski sprat



Izvor: (Walter A.R.,Richard H.P, Lawrence A., 2007., str. 265)

Primer 2 Sobe i apartmani u Hotelu W Barcelona

Tipovi soba u hotelu W su:[15]

- Wonderful sobe: nalaze se sa južne strane hotela, sa posebnim pogledom na more, a u svom sastavu imaju tzv. W krevet , spa kupatilo, elektronski sef, internet i svu navedenu, najsavremeniju opremu koju imaju sve sobe hotela. veličina ovih soba je od 38-43 m^2.
- Fabulous sobe su isto dvokrevetne sobe veličine 38-43 m^2
- Mega sobe - kao što i sam naziv kaže su najprostranije dvokrevetne sobe hotela W veličine 42-43 m^2. Nalaze se u specifičnom uglu hotela sa prelepim pogledom na more. Specifičnost u odnosu na prethodne je LCD ekran od 32 inča, a ostatak sadržaja je isti kao u Fabulous sobama.

Pored navedenih tipova soba tu su i studija koja mogu biti različita a svaki ima nešto što ga čini jedinstvenim. Apartmani mogu biti raznovrsni a navešćemo par njih:

- Studio apartmani veličine od 61-63 m^2. Sastoji se od dve prostorije od kojih je u jednoj LCD plazma televizor veličine 32 inča a u drugoj LCD veličine 42 inča. Imaju odvojenu dnevnu sobu, a u okviru kupatila posebnu, izolovanu dodatnu tuš kabinu.
- Cool corner-Apartmani veličine 68-70 m^2 koji poseduje dodatni tuš u kupatilu, ogroman radni sto u dnevnoj sobi, prelep pogled kroz staklene prozore koji se prostiru od poda do plafona .
- Marvelous apartmani - čarobni apartmani veličine 79-81m^2, čija je cena 700 eura za prenoćište. Kako su smešteni na 22 i 23 spratu hotela, gosti će iznajmljivanjem ovog apartmana biti u mogućnosti da udišu neverovatan vazduh koji dolazi sa obala Barselone. U okviru ovih apartmana je terasa veličine 27 m^2.

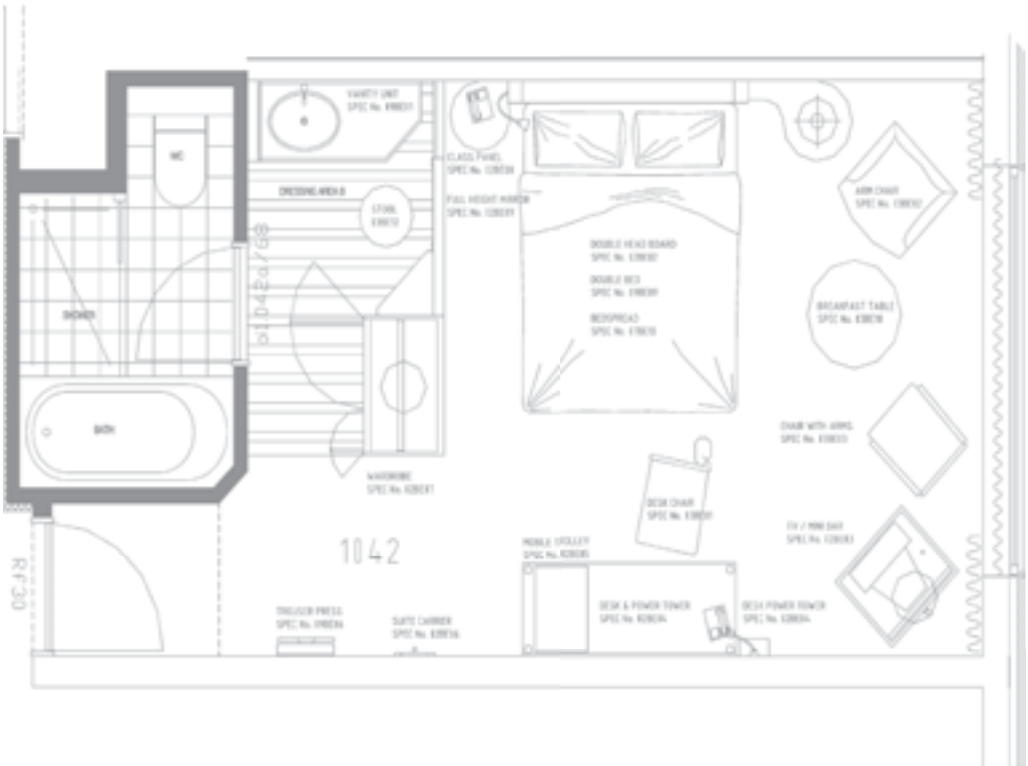
15 Interna dokumentacija hotela

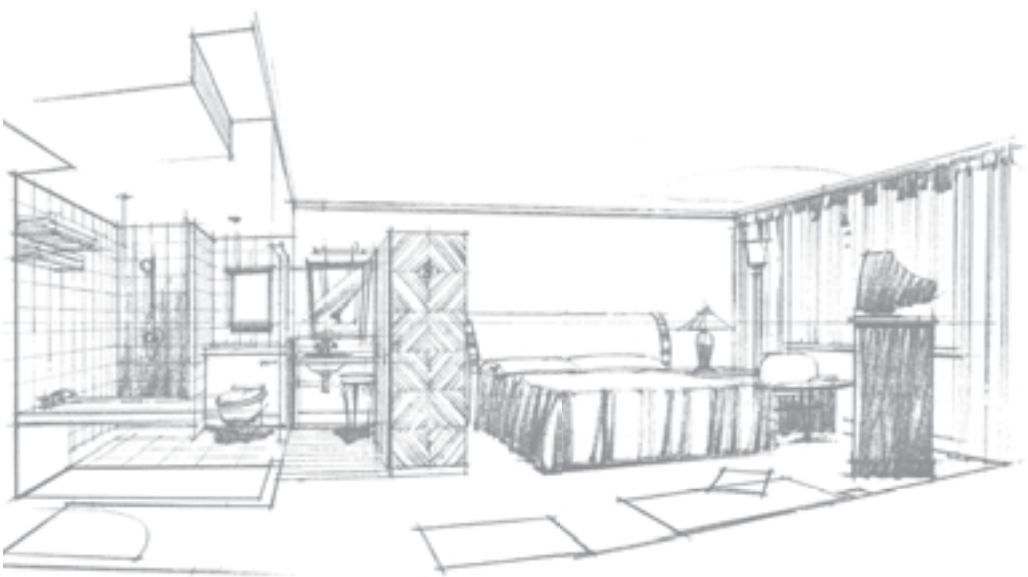
- Spectacular apartmani veličine 97-99 m^2 poznati pod nazivom spektakularni apartmani nalaze se na 21-om spratu hotela W. Ove apartmane karakteriše ogromna terasa veličine 70 m^2, a još jedna bitna karakteristika im je odvojen WC .
- Wow apartmani koji su kvadrature 176-178 m^2, namenjeni za četiri osobe, nalaze se na 24 spratu hotela. Specifičnosti u odnosu na ostale su terasa veličine 31 m^2 sa đakuzijem i foteljom za masiranje. Takođe u odnosu na ostale apartmane neka od bitnijih prednosti im je postojanje dva kupatila, kao i dva WC u apartmanu.
- Extreme wow apartmani-Posebni tzv. Ekstremni apartmani su veličine 292-294 m^2. Apartman je namenjen za 6 osoba. Prelepa terasa veličine 59 m^2 u svom sastavu ima mini bar i đakuzi. Ovi apartmani su locirani na samoj nadstrešnici hotela sa posebnim pristupom Eklipsi. Imaju teleskop u dnevnoj sobi, odvojenu kompletno opremljenu kuhinju, jedno ogromno kupatilo, kao i dva sa dodatnim WC -ima.



Pitanja za proveru znanja:

1. Da li znate u čemu je značaj detaljnog urbanističkog plana za izgradnju hotela?
2. Da li znate koje su to osnovne regulative koje bi morao znati investitor pre otpočinjanja gradnje hotela?
3. U čemu je značaj interesa lokalne zajednice povodom izgradnje hotela?
4. Šta sve treba potencijalni investitor da traži od nadležnog organa uprave skupštine opštine?
5. Šta sve treba da sadrži obaveštenje od nadležnog organa uprave skupštine opštine ili rešenje o lokaciji ?
6. Kako i ko sve vrši nadzor nad izgradnjom hotela?
7. Da li znate koja su to pravila i šta sve utiče na predviđanje neophodne površine zemljišta za izgradnju hotela?
8. Objasnite kako se može uspešno ekonomisati prilikom izgradnje.
9. Da li znate kako se vrši planiranje sprata hotela?
10. Objasnite konfiguraciju Horizontalnih hotela.
11. Objasnite konfiguraciju Tower hotela?
12. Objasnite konfiguraciju Atrijuma.
13. Objasnite šta je to Key, Bay i Strukturalni bay.
14. Koja su to pitanja koja treba razmotriti pri izradi plana mix soba?
15. Da li znate koje vrste projektnih rešenja su najekonomičnije.
16. Da li znate koje vrste projektnih rešenja su najekonomičnije.
17. Da li znate kako se definiše raspored soba i koji su to presudni faktori?
18. Da li znate kako se vrši određivanje strukture soba?
19. Da li znate kako se uobičajeno, u zavisnosti od oblika ili konfiguracije, numerišu sobe, oznake za krevete i apartmani?


1042
1042x760
WC
SHOWER
BATH
DRESSING AREA
DOUBLE HEAD BOARD
DOUBLE BED
BEDSPREAD
BREAKFAST TABLE
CHAIR WITH ARMS
DESK CHAIR
MOBILE UTILITY
DESK & POWER TOWER
SUITE CARRIER
WARDROBE
R.F.30



Nakon čitanja ove glave moći ćete da:
- Da znate uslove angažovanja arhitekte, dizajnera i drugih konsultanata.
- Da znate na koji način se vrši isplata honorara konsultanata i u kojim fazama.
- Da znate koliki su honorari konsultanata.
- Objasnite vrste ugovora o izgradnji i njihove prednosti.
- Objasnite značaj plana izgradnje hotela.

6. UGOVOR O PRUŽANJU TEHNIČKIH USLUGA

Izgradnja hotela uključuje više konsultanata zbog varijeteta posebnih operativnih i tehničkih zahteva (npr. kuhinja, perionica, audio - vizuelne oprema, objekti na vodi, itd.) koji su deo smeštaja. Među prvim ugovorima koje vlasnik potpiše, pre ugovora sa arhitektom ili dizajnerom enterijera ili ugovora o izgradnji jeste ugovor o pružanju tehničkih usluga sa budućim hotelskim operaterom koji neprestano daje savete i potrebne informacije u fazama planiranja i izgradnje.

Troškovi pružanja tehničkih usluga variraju i često su zasnovani na fiksnom iznosu po sobi i minimalnom ukupnom sumom po hotelu.

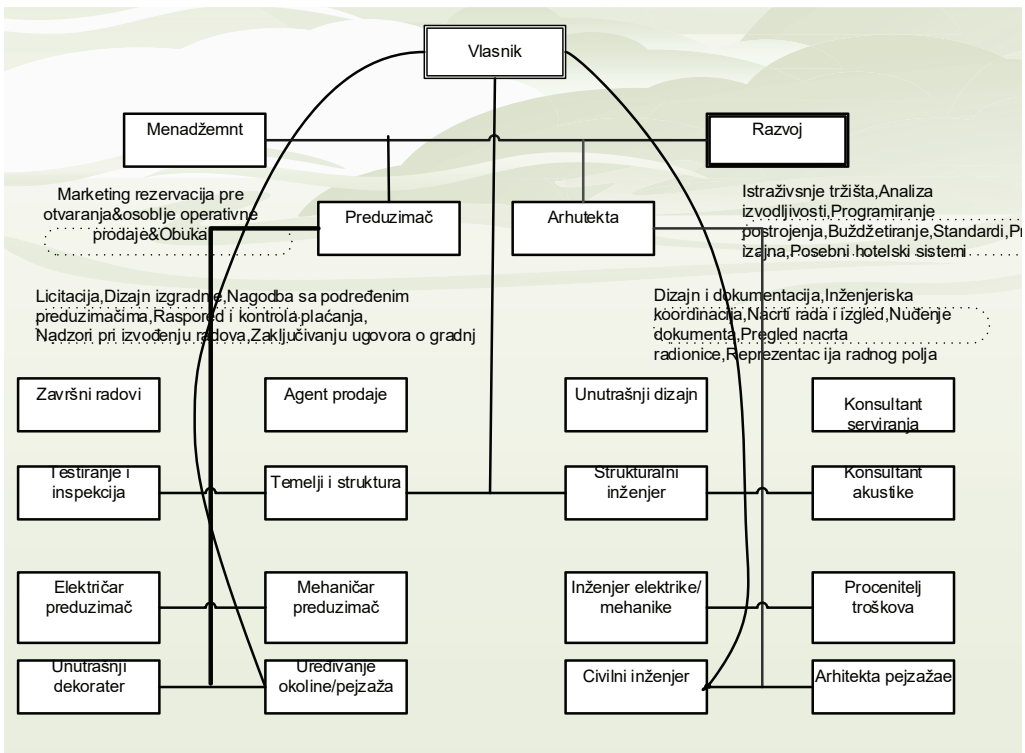
Tabela 13 Tipičan tim preduzimača i projektanata

Vlasnik	Kompanija vlasnik koja može istovremeno da bude i preduzimač, ulagač sopstvenog kapitala, operater, vlada ili kombinovani zajednički poduhvat gore pomenutih lica
Preduzimač	Subjekat koji aktivno upravlja celim procesom izgradnje u ime vlasnika
Operater	Hotelska kompanija koja je sa vlasnikom zaključila ugovor o menadžmentu i, naravno, ugovor o pružanju tehničkih usluga. Operater može takođe biti vlasnik ili partner u zajedničkom poduhvatu ili preduzimač
Franšizer	Hotelska kompanija koja je kao franšizant sa vlasnikom potpisala ugovor o franšizi
Zajmodavac ili izvor finansiranja Investitor	Institucija ili subjekat koji finansira primarne troškove; može takođe da bude vlasnik ili partner u zajedničkom poduhvatu Institucija koja privremeno finansira sve dok se ne završi izgradnja
Konsultant za izradu studije o izvodljivosti ili procenitelj	Nezavisna firma koja pruža računovodstvene usluge, usluge procene ili slične profesionalne usluge, a koja je priznata u svetu izgradnje i finansiranja hotela

Konsultanti za dizajn	Arhitekta, inženjeri i dodatni specijalizovani konsultanti za dizajn enterijera, hranu, pejzaže, itd.
Arhitekta zajmodavca	Arhitekta koji nezavisno proverava projekat i konstrukciju za zajmodavca
Izvođač radova	Opšti izvođač radova sa iskustvom u izgradnji hotela, koji je sa vlasnikom sklopio ugovor o izgradnji projekta opisanog u programu za ugovorenu sumu (paušalnu sumu) ili na osnovu garantovane maksimalne cene
Menadžer izgradnje	Konsultant kojeg je vlasnik angažovao da upravlja izgradnjom i opremanjem hotela kada to direktno ne čini vlasnik

Izvor: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007.str.328)

Pregled 6 Nacrt toka razvoja tima - Dijagram razvrstava osnovne discipline potrebne da bi se kreirao uspešan hotel od „velike ideje", do dočekivanja prvih gostiju



6.1. USLUGE KONSULTANATA

Honorar arhitekte obično je paušalna suma koja se kreće od 4 do 6 procenata ugovorene procene troškova izgradnje posla koji je projektovan od strane arhitekte i srodnih konsultanata. Tačan iznos honorara zavisi od veličine i složenosti hotela. Ukoliko hotelska kompanija ne pruža sve tehničke usluge, honorar arhitekte može da bude umanjen do 1%. Honorari mogu da budu drugačiji od gore navedenih proseka usled jedinstvenih okolnosti.

Arhitekt garantuje da će sva dokumentacija biti u skladu sa svim nadležnim regulativima i pravilima. Sve procene izgradnje će pripremiti kvalifikovani procenitelj, detaljno za svaku fazu, na osnovu sledećeg rasporeda koji ne treba da bude prekoračen, izuzev usled razumno prihvatljivog razloga arhitekte ili vlasnika. Vlasnik ima pravo da zatraži izmene da bi postigao svoj željeni cilj u vezi sa celokupnim projektom i funkcionisanjem hotela. (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str.329-331)

Arhitekta realizuje svoje obaveze u fazama:

- *Šematski projekat*: na osnovu spiska hotelskih objekata i programa projekta, tehničkih uputstava, budžeta za izgradnju i ostalih podataka koje obezbeđuje vlasnik, arhitekta priprema pojedinačne planove i varijacije šema za izgradnju, ukazujući na povezanost svih hotelskih komponenata. Arhitekta zatim dalje prerađuje koncept koji je vlasnik izabrao i prezentuje sve tlocrte, spoljni izgled, delove građevine, moguće spoljne boje i procenu troškova.
- *Razvoj projekta:* na osnovu odobrenih dokumenata sa šematskim prikazom projekta, arhitekta priprema detaljne crteže i nacrt specifikacija opisujući sve aspekte veličine i karaktera hotela, uključujući arhitektonski, strukturalni, mašinski, elektrotehnički i sisteme za zaštitu od požara, materijale i najnoviju procenu troškova. U skladu sa pravilima i standardima za očuvanje energije, arhitekta priprema komparativnu analizu kapitalnih troškova i troškova rada alternativnih mašinskih, električnih sistema i sistema za očuvanje energije da bi vlasnik mogao između njih da odabere.
- *I faza dokumentacije o izgradnji (50% kompletirana dokumentacija)*: na osnovu odobrenih dokumenata u vezi sa razvojem projekta, arhitekta priprema završne detaljne crteže i specifikacije svih uslova za izgradnju hotela, usklađivanjem u dokumentima sve podatke koje su pružili vlasnik i konsultanti o izgledu soba, kuhinje, barova, izgledu opreme u perionici, spoljnih znakova i o ostalim standardnim detaljima. Arhitekta dizajneru za enterijer dostavlja crteže fiksnih elemenata hotelskog enterijera, ali ne i

pokretnog nameštaja ili drugih delova koje direktno dostavljaju konsultanti vlasnika. Arhitekta razrađuje tehničke podsisteme i obaveštava vlasnika o svim korekcijama procenjenih troškova.

- *II faza dokumentacije o izgradnji (90% kompletirana dokumentacija)*: vlasnici i njihovi konsultanti daju arhitekti materijal i odabrane boje i podatke u vezi sa svim dodatnim sistemima ili opremom koji treba da budu inkorporirani u završnu dokumentaciju, uključujući i opremu za recepciju, kompjutersku opremu i uređaje za komunikaciju. Arhitekta treba da dostavi ažurirane crteže i specifikacije, da obavesti o svim korekcijama procenjenih troškova i da vlasniku pomogne oko pripreme potrebnih dokumenata za podnošenje ponude.
- *III faza dokumentacije o izgradnji (100% kompletirana dokumentacija i podnošenje ponude)*: arhitekta završava crteže i specifikacije i dostavlja ih u ime vlasnika odgovarajućim zakonodavnim organima radi dobijanja dozvole za izgradnju, dok vlasnik snosi sve troškove u vezi sa tim. Arhitekta će dostaviti najnoviju procenu troškova i pomoći vlasniku da pojasni dokumentaciju prilikom podnošenja ponude. U slučaju da postoji obostrana saglasnost da je neophodno da se vidi da li je sve u skladu sa budžetom, arhitekta će organizovati posebne delove projekta kako se ponuda menja.
- *Faza izgradnje:* arhitekta promptno pregleda i preuzima adekvatne mere u vezi sa podnescima izvođača radova da bi se postarao da su isti u skladu sa konceptom projekta i dokumentima o izgradnji i zatim iste upućuje vlasniku. Arhitekta posećuje gradilište kada je to potrebno, ali ne manje od jednom mesečno, da bi vlasniku dao svoje predloge i istog obavestio o progresu radova, ocenio zahteve za plaćanje koje je izvođač radova podneo, pokušao da se zaštiti od grešaka u radu, ali ne i da garantuje da će izvođač da izvrši radove ili da nadgleda način izvođenja radova, metode ili mere predostrožnosti.

Vlasnik će izvršiti isplate arhitekti po dinamici na osnovu faktura po završetku svake od sledećih faza:

Šematski projekat	10%
Razvoj projekta	35%
I faza dokumentacije o izgradnji	55%
II faza dokumentacije o izgradnji	70%
III faza dokumentacije o izgradnji	80%
UKUPNO plaća se mesečno u skladu sa progresom usluga)	100%

Izvor: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007.,str.330)

Ukoliko se obim posla na izgradnji hotela značajno promeni nakon odobrenja faze šematskog projekta ili usluga arhitekte, bez krivice arhitekte, tako da radovi nisu završeni u roku od 6 meseci od početno ugovorenog datuma završetka radova, honorari za arhitektu za u tom trenutku nezavršeni deo posla biće podložni ponovnom pregovaranju.

Dizajnera enterijera obično direktno angažuje vlasnik, radije nego arhitekta, kao što je to slučaj kod drugih građevina. Dizajner enterijera sarađuje sa arhitektom i drugim konsultantima za dizajn na pripremi kohezivnog koncepta za hotel ili odmaralište. Ugovor treba da obuhvati fazu da je potrebno odobrenje operatera u vezi sa svim pitanjima koja to zahtevaju po osnovu ugovora o menadžmentu između vlasnika i operatera. Takođe, ugovor treba jasno da definiše kompletan obim posla, odnosno u ugovoru treba da stoji detaljan spisak prostora koji treba da se dizajniraju. Pored svih hotelskih soba i javnih prostorija u hotelu, posao dizajnera enterijera obično obuhvata i enterijer liftova, javnih toaleta, kancelarije uprave i prigodnih prostora izvan hotela, kao što su terase za ručavanje ili terase pored bazena. Pored toga, od dizajnera se može zatražiti da dizajnira oznake u hotelu, uniforme, nad stolnjake u restoranu i druge posebne predmete.

Osnovne usluge dizajnera enterijera se sastoje iz šest faza, uključujući i uobičajene usluge dizajniranja nameštaja, instalacije i opreme, dodatnih uređaja, posebne završne obrade, grafika, uniformi i nad stolnjaka, i koordinaciju konsultanata koje je vlasnik odabrao. Dizajner će sarađivati sa arhitektom i ostalim konsultantima. Dizajner garantuje da će sva dokumentacija biti u skladu sa svim nadležnim pravilima i propisima. Vlasnik ima pravo da zatraži modifikacije da bi se postigli željeni ciljevi u pogledu celokupnog projekta i poslovanja hotela. (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007.,str.330-331)

- Faza koncepta: na osnovu spiska hotelskih objekata i programa projekta, tehničkih smernica, kombinacija hotelskih soba, predloženih tematskih rešenja za prostorije u kojima se služi hrana i piće, budžeta za nameštaj, instalacije i opremu i posebne završne obrade, raspoloživih arhitektonskih planova i drugih podataka koje dostavlja vlasnik, dizajner priprema preliminarne tlocrte i varijacije u kojima se navodi predloženi izgled nameštaja u javnim prostorijama i hotelskim sobama; skicu za celokupnim projektnim konceptom; boje i uzorke predloženih materijala, fotografije galanterije i alternativne izbore; i procenu troškova.
- Razvoj projekta: na osnovu odobrenog koncepta dokumentacije, dizajner priprema preliminarni izgled javnih prostorija, hotelskih soba i apartmana, uključujući i dizajn nameštaja, plafona i svetla, prostora za električne utičnice, sa prikazom mogućih boja i prezentaciju table sa bojama, tkaninama i uzorcima materijala za završnu obradu poda, zidova i plafona,

obrada prozora, tkanine za nameštaj i galanteriju i materijali koji obuhvataju crteže i fotografije standardnog i posebno napravljenog nameštaja, inventara i uređaja i sve to prezentuje vlasniku. Dizajner vlasniku predstavlja preliminarne dizajnerske smernice za grafike, uniforme i umetnička dela i podnosi preliminarnu procenu svih delova nameštaja, instalacije i opreme posebno, kao i procenu posebne završne obrade.

- Dokumentacija faze I (detaljni radni crteži nameštaja i posebnih završnih obrada i specifikacija maketa soba i pregled): dizajner priprema kompletne radne crteže uključujući tlocrte na kojima prikazuje svu galanteriju određenu po vrsti, veličini i ukupan broj predmeta, šifriranih na radnim crtežima sa unakrsnim referencama na podatke iz ostalih specifikacija. Radni crteži treba da obuhvate vertikalni i poprečni presek i planove za plafon sa definisanom svih zidova i prozora, prostor za posebne završne obrade i materijale, varijacije u visini plafona i nivoa poda, prostor za električne utičnice i prekidače za svetlo, uređaje za komunikaciju i TV. Dizajner priprema specifikacije za makete tipičnih hotelskih soba i pomaže prilikom instalacije i korekcije u cilju dobijanja saglasnosti od strane vlasnika.
- Dokumentacija faze II (fabrička stolarija i radni crteži posebnih završnih obrada, kompletirane specifikacije i odobravanje budžeta): dizajner priprema završne radne crteže i specifikacije za podnošenje ponude za svu fabričku stolariju i posebne završne obrade, uključujući planove za pod i plafon, vertikalni i poprečni presek, i detalje u vezi sa nepokretnim nameštajem, galanterijom, inventarom i materijale za završnu obradu poda, zidova, elemente za ukrašavanje plafona i promena u nivoima i koordinaciju svih inženjerskih utičnica. Svaki dekorativni predmet treba da bude detaljno opisan i pored njega treba da stoji ime proizvođača. Dizajner daje raspored finiširanja i knjigu sa mustrama u kojoj se nalaze svi materijali, tkanine, boje, detalji, ili isečci iz kataloga za nameštaj, inventar i opremu, unakrsne reference na radne crteže i specifikacije; dizajn tepiha i tkanina, uključujući i boju resa ili uzorke resa; specificirani rasporedi i specifikacije za ponudu uključujući i alternativne izvore snabdevanja; dizajn i koordinacija nabavke umetničkih dela i posebnih dodatnih uređaja; i završnu procenu raščlanjenih troškova u skladu sa budžetom za nameštaj, inventar i opremu i posebnu završnu obradu radi odobrenja od strane vlasnika, operatera i agenta za kupovinu koga su oni imenovali.
- Dokumentacija faze III (grafike, uniforme i nad stoljnaci): dizajner daje vlasniku na odobrenje program grafika u hotelu uključujući i posebne znakove za prostorije u kojima se služi hrana i piće i zahtevane radne crteže, specifikacije i uzorke sa bojama za sve znakove u enterijeru.

Procena troškova će biti uključena u budžet za nameštaj, instalacije i opremu. Dizajner će asistirati vlasniku prilikom pregleda dizajna uniformi i odabira predmeta za stolove, uključujući i stakleno posuđe, posuđe od porcelana, platnenu robu i srodne predmete za služenje, menije i dodatnu opremu koju su drugi dizajnirali.

- Faza izgradnje i montaže: dizajner verifikuje da će izgradnja i montaža enterijera da bude u skladu sa dokumentacijom; vrši pregled i odobrava uzorke boja i materijala, detaljne radne crteže posebnih delova projekta koje daju podizvođači radova, podneske proizvođača nameštaja, inventara i fabričke stolarije; na licu mesta zajedno sa izvođačem montažnih radova odobrava premeštaj nameštaja; postavlja dekorativne materijale, umetnička dela i dodatke; i priprema završni spisak predmeta sa defektom.

Honorar za dizajnera isplaćuje se mesečno i po fazama završetka ugovorenog posla.

Koncept projekta	25%
Preliminarni projekat	40%
Dokumentacija faze I	50%
Dokumentacija faze II	70%
Dokumentacija faze III	80%
UKUPNO plaća se mesečno u skladu sa progresom usluga)	100%

Izvor: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007.,str.331)

Honorar dizajnera enterijera za obim usluga definisanih ovim ugovorom je obično paušalan iznos koji se kreće od 6 do 10 procenta ugovorenih procenjenih troškova rada dizajnera enterijera i njegovih konsultanata. Tačan iznos honorara zavise od veličine i složenosti hotela (na primer, od broja restorana ili posebnih apartmana). Međutim, za usluge opsežnog renoviranja, honorari mogu da dostignu 12%.

Ugovor o menadžmentu izgradnje treba da budu zasnovani na fiksnom honoraru od oko 3% od troškova izgradnje, u zavisnosti od veličine projekta. Poslove menadžmenta izgradnje često obavlja direktno vlasnik, preduzimač ili kompanija za menadžment preko svojih zaposlenih ili profesionalna firma koja se bavi menadžmentom izgradnje . Obaveze i troškovi obeštećenja treba da budu jasno definisani i honorari i troškovi obeštećenja treba da budu podeljeni u zasebne zagarantovane maksimalne iznose za faze pre izgradnje i u vreme izgradnje. Ugovor treba da zahteva od menadžera izgradnje da priprema specificiranu procenu troškova u svakoj fazi rada arhitekta i dizajnera enterijera.

Kada njihovi troškovi premašuju budžet za izgradnju, menadžer izgradnje mora da obavesti vlasnika o mogućim smanjenjima troškova da bi sve bilo u skladu sa budžetom.

6.2. VRSTE UGOVORA O IZGRADNJI HOTELA

Upravljanje projektom izgradnje hotela, hotelskog kompleksa veoma je složen i zahtevan zadatak koji zahteva precizno planiranje, izvršavanje u skladu sa projektovanom vremenskom komponentom, kontinuiranu i odgovornu kontrolu i uspostavljanje adekvatnog sistema ukupne realizacije projekta. U tom smislu, neophodno je identifikovati i šematski prikazati obim i prioritet svih zadataka.

Značajan korak jeste jasno definisanje uloga tima za izgradnju projekta da bi se izbegla preklapanja - ili praznine - u ključnim oblastima odgovornosti.

Izbor forme ugovora o izgradnji u velikoj meri može da utiče na kvalitet, pravovremenost i troškove finalnog proizvoda. Dok postoji mnogo načina da se kombinuju tipične vrste ugovora, najčešći sporazumi su sledeći: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str.352-353)

(1) **tradicionalni ugovor o „dizajnu/ponudi/dodeli"**,

(2) **menadžment izgradnje** koji često uključuje elemente građevinske procedure kada radovi na objektu počnu pre nego što se završi projektovanje, i

(3) **ugovor o dizajnu/izgradnji.**

Uopšteno, vlasnik ili preduzimač imenuje izvršioca ili konsultanta da vrši funkciju menadžera celog projekta, sa jasno definisanim ovlašćenjima i adekvatnim brojem osoblja u skladu sa veličinom i složenošću projekta. Tabela 14 ilustruje ključne prednosti i nedostatke metode predaje za svaku vrstu projekta.

Među tri najrasprostranjenije varijacije, u ugovoru o dizajnu/ponudi/dodeli sve uloge su razdvojene: arhitekta kompletira dokumentaciju u vezi sa projektom i izgradnjom, izvođači radova pregledaju dokumentaciju i podnose ponudu u kojoj se navodi paušalna suma, a vlasnik, savetovan od strane arhitekte, bira izvođača radova koji, nakon toga, kompletira objekat izričito onako kako je projektovano i navedeno. Menadžment izgradnje objedinjuje ove elemente potpunije nudeći usluge savetovanja u vezi sa izgradnjom i budžetiranjem tokom procesa projektovanja. Takođe, proces može da pruži opciju početka radova na objektu pre nego što se projektovanje završi i izvrši predaju projekta ranije, time što se faze projektovanja i izgradnje preklapaju.

U varijanti dizajn/izgradnja, vlasnik prethodno bira izvođača radova koji upravlja procesom projektovanja, tražeći tehnike koje nude najviše mogućnosti za uštedu i poboljšanja projekta tokom procesa izgradnje. Finalni odabir će zavisiti od jedinstvenih posebnih uslova projekta, ali, opšte govoreći, ugovor o dizajnu/ponudi/dodeli najbolje utvrđuje cenu kompanije, menadžment izgradnje pruža veću fleksibilnost i mogućnost da se skrati plan radova, a dizajn/izgradnja nudi rešenje „ključ u ruke" koje je adekvatno kada se radi o manje složenim vrstama smeštaja.

Uglavnom projekt menadžer obavlja sledeće zadatke:

- predstavlja vlasnika na sastancima u vezi sa projektom
- aplicira radi dobijanja potrebnih dozvola od strane gradske uprave
- pregleda zahteve za plaćanje
- priprema izveštaje sa sastanaka
- vlasniku dostavlja informacije o planiranju
- predvodi i organizuje projektni tim.

Tabela 14 Opcije ugovora o izgradnji

	Dizajn/ponuda/dodela	**Menadžment izgradnje/izgradnja pre kompletiranja dizajna**	**Dizajn/izgradnja**
Klijent/vlasnik			
Prednosti	Profesionalan savet u vezi sa ugovorom i kvalitetom izgradnje Dobro poznavanje delatnosti i načina na koji metod funkcioniše Budžeti najbliže odgovaraju stvarnim troškovima Lakše ugovaranje maksimalne garantovane cene Jasno definisane kazne u slučaju prekoračenja troškova Nedvosmislen lanac odgovornosti	Kraći period predaje projekta Niži troškovi projekta Graditelj je vlasnikov agent Profesionalni savet u vezi sa ugovorom i kvalitetom izgradnje Jasno definisana podela prekoračenja troškova i uštede	Kraći period predaje projekta Niži troškovi projekta Odgovornost snosi jedna ugovorna strana Inventivna rešenja po pitanju dizajna/izgradnje Smanjen obim posla projekt menadžmenta Smanjen broj tužbi Plaća se jedan honorar
Nedostaci	Duži period trajanja Nemogućnost da se ugovore troškovi podizvođača radova Višestruki honorari treba da se isplate	Projekt menadžment povećava obim posla Nejasne odgovornosti za donošenje odluka	Ne postoji nezavisan profesionalni savet u vezi sa dizajnom

Izvođač radova/menadžer izgradnje			
Prednosti	Definitivni planovi i specifikacije na kojima se ponude zasnivaju Sve ugovorne strane jasno shvataju svoju ulogu	Smanjeni finansijski rizik Bonusi za završenu izgradnju pre isteka roka Lakše je preporučiti zamene	Ne postoji nezavisan profesionalni savet u vezi sa dizajnom
Nedostaci	Manja fleksibilnost kod zamene materijala, opreme i sistema Nepovoljni odnosi sa stručnjacima za dizajn	Problemi prilikom određivanja garantovane maksimalne cene Nedostatak koordinacije dovodi do odlaganja Kazne Praznine u pokriću osiguranja	Odgovornost za greške i propuste u dizajnu
Odgovornost za greške i propuste u dizajnu			
Prednosti	Veća kontrola nad dizajnom i kvalitetom izgradnje Sve ugovorne strane jasno shvataju svoje uloge	Veća angažovanost na terenu Ugovorne strane brzo donose odluke Input od strane graditelja tokom procesa projektovanja	Veća kontrola nad kvalitetom projekta Mogućnost povećanja profita Veći kredibilitet kod gostiju Smanjeni broj tužbi od strane izvođača radova
Nedostaci	Nepovoljni odnosi sa stručnjacima za dizajn	Nejasne odgovornosti za donošenje odluka Nejasni prioriteti Važnija je pravovremenost od kvaliteta Povećana koordinacija obima poslova	Odgovornost za greške i propuste izvođača radova

Izvor: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007.,str.354)

Tradicionalni ugovor o **dizajnu/ponudi/dodeli** se koristi širom hotelske delatnosti. Po osnovu ugovora, arhitekti i dizajnerskom timu može najviše biti potrebno vremena, nekoliko meseci za pripremu svih crteža i specifikacija, zatim je potrebno neko vreme dati izvođačima opštih radova (GM) da izračunaju svoje ponude i vlasniku da iste analizira pre nego što dodeli ugovor. U ovoj formi ugovora fokus je na neophodnoj dokumentaciji o izgradnji koju podnosi

arhitekta i nezavisnom menadžmentu izvođača opštih radova koji kompletno preuzima odgovornost za upravljanje izgradnjom i raspored radova. Time što će arhitekti dati dovoljno vremena da sastavi jasnu, kompletnu i konciznu dokumentaciju, vlasnik će dobiti najbolju priliku da ceo projekat kupi po konkurentskoj ceni i smanji rizik od prekoračenja cene.

U ugovoru o dizajnu/ponudi/dodeli, izvođač opštih radova više rizikuje zato što u svojoj ponudi on mora da predvidi buduće materijalne troškove i troškove radne snage i on zavisi od pravovremenog izvršenja poslova podizvođača i dobavljača. Ova forma ugovora otežava vlasniku ili arhitekti modifikaciju obima posla ili dizajna – za šta je potrebno ponovno ugovaranje cena i izmena u planu rada – ali pomaže da projekat ostane u okvirima budžeta i plana rada.

Metod menadžmenta izgradnje koji je razvijen u drugoj polovini dvadesetog veka, spaja i integriše sledeće discipline: izgradnju, procenu troškova, arhitekturu i inženjering. Menadžer izgradnje (CM) zapravo vrši funkciju i vlasnikovog agenta i projekt menadžera, zbog svog neprestanog angažovanja od početnog koncepta projekta pa sve do otvaranja hotela, tokom čega je on/ona odgovoran za ukupan budžet, plan rada, stvaranje vrednosti projekta, vrednosti inženjeringa. Glavna prednost je u tome što vlasnik, na početku rada na projektu, dobija savete o metodama izgradnje i troškovima. Takođe, vlasnik ima veću fleksibilnost da vrši izmene u obimu posla ili dizajnu tokom rada na projektu i može lako da sarađuje sa podizvođačima i dobavljačima u cilju pronalaženja ekvivalentne ali kompetetivnije sisteme i proizvode.

Menadžment izgradnje često u određenoj meri predviđa početak radova na objektu pre nego što su svi crteži i specifikacije kompletirane. Treba imati u vidu da izvođač radova može da počne sa kopanjem čak i sa postavljanjem temelja i građenjem nižih spratova pre nego što arhitekti, inženjeri i dizajneri odrede sve detalje u vezi sa unutrašnjim sistemima i završnoj obradi. Dok ovo skraćuje ukupan raspored izgradnje i omogućava da se hotel otvori i počne da stvara prihode ranije, vlasnik mora da bude svestan rizika činjenice da je projekat počeo pre kompletiranja dizajna i određivanja finalnih troškova.

Generalno, arhitekta kompletira šematski dizajn i sa menadžerom izgradnje postiže saglasnost u vezi sa glavnim elementima projekta kao što su konstrukcija, glavni materijali, mašinski sistemi i vertikalna cirkulacija. Na primer, oni mogu da utvrde prostor između stubova na osnovu pregradnih zidova u garaži ili modula hotelske sobe i odaberu između, na primer, čelične i armirano - betonske konstrukcije.

Menadžer izgradnje može da bira izvođača opštih radova, ali obično upravlja pojedinačnim ugovorima sa individualnim podizvođačima. Stoga, menadžer izgradnje igra vrlo važnu ulogu na lokaciji pošto koordinira mnoge različite poslove, ali ima tu fleksibilnost da se obrati vlasniku ili arhitekti, kada

se stvore šanse za izmenu neke karakteristike ili modifikaciju dizajna, naravno, u razumno ograničenoj meri. Ponekad kada se podizvođači radova požuruju da izvrše neki zadatak, kvalitet rada može da bude doveden u pitanje. Zato, menadžer izgradnje treba da balansira između ciljeva vlasnika po pitanju kvaliteta i stvarnih potreba da se radovi izvode u skladu sa rasporedom i budžetom. Glavni problem kada su u pitanju projekti u kojima je izgradnja objekta počela pre kompletiranja dizajna je to što postoji mogućnost da troškovi porastu kada projekat nije u potpunosti dokumentovan do srednje faze procesa izgradnje.

Format ugovora o dizajnu/izgradnji je kreiran da bi se skratilo vreme predaje projekta i centralizovala odgovornost za dizajn i izgradnju u jednom subjektu. Ovaj pristup je najbolji tamo gde projekat ima prilično jednostavne zahteve po pitanju dizajna i gde sve ugovorne strane imaju niz adekvatnih rešenja. Potpunu odgovornost ima tim za **dizajn/izgradnju** koga obično predvodi ona ugovorna strana koja je zadužena za izgradnju. U ovoj varijaciji, aspekti dizajna su obično sekundarni, posle pojednostavljivanja izgradnje i smanjenja troškova, koji, nije da nisu atraktivni vlasnicima hotela, već možda neće u potpunosti zadovoljiti potrebe i očekivanja gosta.

Metoda dizajn/izgradnja takođe ima korisnu primenu u slučaju kada se projekat može usko definisati i kada vlasnik ima koristi od garantovane cene i plana rada. Na primer, pristup „ključ u ruke" može da bude adekvatan kod renoviranja hotelskih soba kada vlasnik odobrava određene smernice u dizajnu i prepušta izvođaču radova da kompletira renoviranje, zameni instalaciju u kupatilu, uradi završnu obradu, doda nove elektronske brave, poboljša električne instalacije i nabavi i montira nameštaj, instalacije i opremu u hotelskoj sobi, i sve to po utvrđenoj ceni.

6.3. PLAN IZGRADNJE

Većina izvođača radova i firmi za menadžment izgradnje koristi matematičku metodu (CPM) za planiranje projekta izgradnje. Pod tim se danas podrazumevaju računarski programi kao što su Primavera ili Microsoft Project, koji identifikuju svaki zadatak posebno i njegovu povezanost sa ostalim zadacima u projektu. CPM iziskuje da izvođač radova pažljivo unapred organizuje projekat, donoseći ove precizne odluke da:

- identifikuje posebno svaki zadatak ili pod zadatak
- određuje koliko će dana ili nedelja trajati projekat
- identifikuje zavisnost zadataka od drugih, prethodnih koraka.

Program obračunava povezanost svih zadataka i priprema grafičku prezentaciju, naglašavajući ključne tačke projekta ili ključne događaje, kao što su postavljanje poslednje grede ili završetak radova na ogradi. Dijagram jasno prikazuje svaki korak u procesu, i vreme potrebno za izvršenje svakog zadatka, kao i zavisnost zadatka od drugih aktivnosti. Grafička organizacija predstavljanja i nizanja zadataka pomaže identifikovanje važnosti dugoročnih stavki u planiranju. Integrisani programi dodaju neke druge karakteristike. Na primer, ukoliko svaki zadatak uključuje i procenu potrebne radne snage, program će praviti raspored rada. Ili neki drugi modul će dovesti u vezu vlasnikov gotovinski tok sa rasporedom radova.

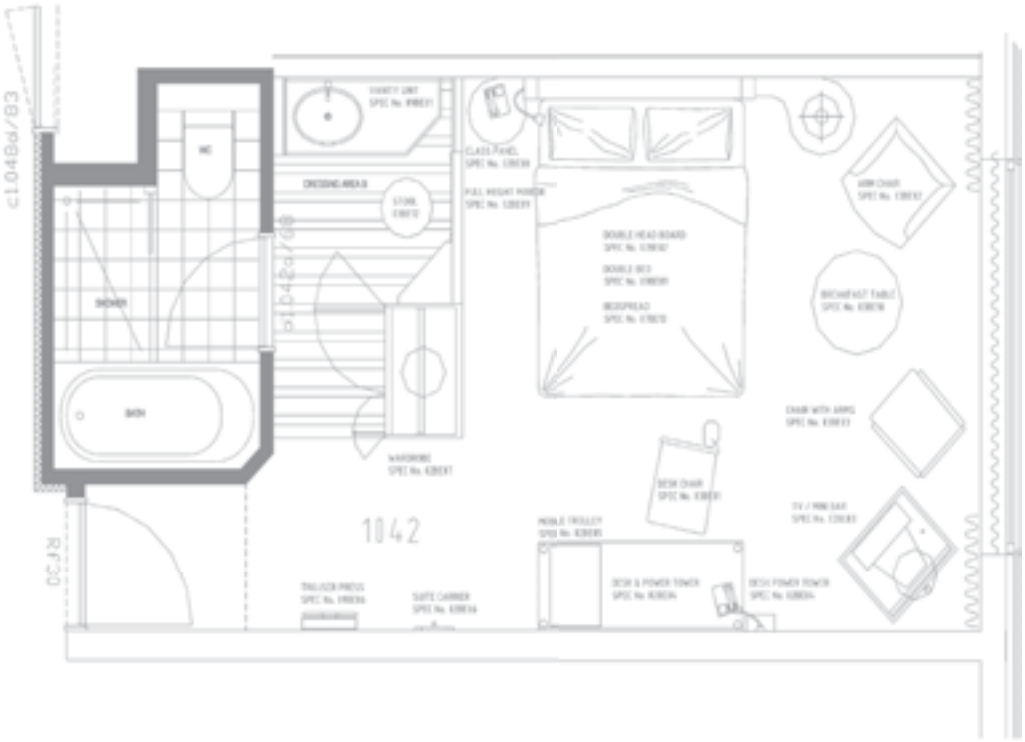
Dok projekat napreduje, program nadgleda stvarni učinak i poredi ga sa planiranim i pomaže organizaciju i praćenje toka radova. Njegova ogromna prednost je u tome što alarmira projekt menadžere u slučaju mogućeg problema ili odlaganja da bi oni mogli da to reše pre nego što postane kritično.

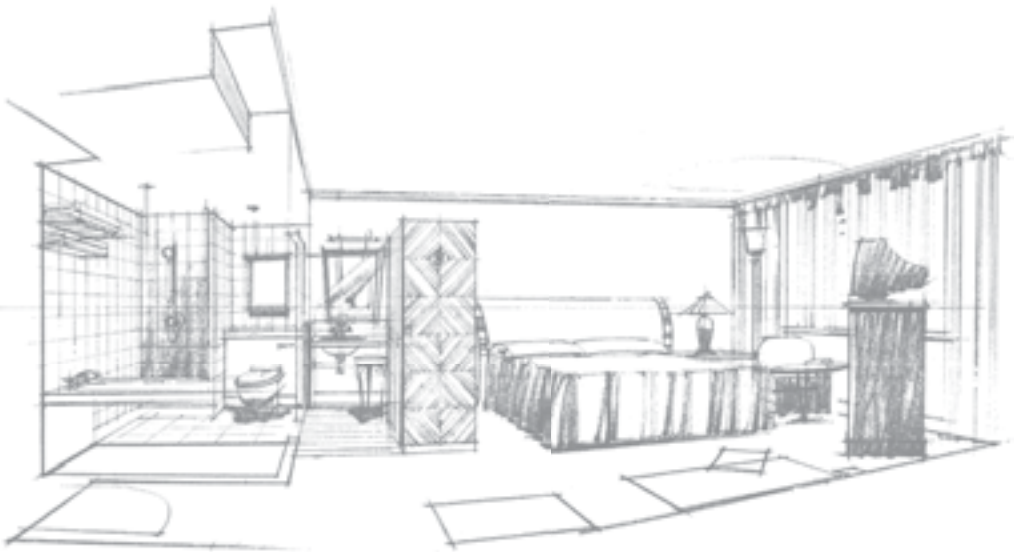
Ključna veština koju pravi izvođač opštih radova ili menadžer izgradnje uvodi u projekat je sposobnost da organizuje gradilište tako da radovi teku organizovano. Na primer, radovi mogu da budu efikasnije završeni kada se nekoliko poslova radi istovremeno, ali odvojeno, bez podele prostora.



Pitanja za proveru znanja:

1. Navede ko sve čini tim preduzimača i projektanata (pogledaj tabelu 13).
2. U kom procentu se kreće honorara arhitekte?
3. U koliko faza se ostvaruju usluge arhitekte i navedi faze?
4. Koliki je uobičajeno honorar dizajnera?
5. U koliko faza se ostvaruju usluge dizajnera i navedi faze?
6. Koliki je uobičajen honorar za Ugovor o menadžmentu izgradnje?
7. Koje vrste ugovora o izgradnji znaš?
8. Objasni suštinu ugovora o „dizajnu/ponudi/dodeli".
9. Objasni suštinu ugovora o menadžment izgradnje.
10. Objasni ugovor o dizajnu/izgradnji.


1042
SHOWER
BATH
WC
DOUBLE BED
BEDSPREAD
DESK CHAIR
MOBILE TROLLEY
TV / RADIO SET



Nakon čitanja ove glave moći ćete da:

- Objasnite koje sve kriterije je neophodno uzeti u obzir da bi se izvršilo adekvatno dizajniranje soba i apartamana.
- Razumete način organizacije i strukture sprata hotela.
- Znate koje sve vrste soba postoje i njihove karakteristike.
- Definišete sadržaj soba, vrste kreveta itd.
- znate minimalne dimenzije soba, kao i savremene tendencije u pogledu veličine soba.
- Znate kako se vrši zoniranje soba.
- Znate sadržaj apartmana i način zoniranja.
- Znate sadržaj i način organizacije sobe za goste sa posebnim potrebama.
- Navedete neophodni nameštaj, opremu i uređaje u sobama.
- Znate kako se održavaju sobe.
- Navedete minimalne dimenzije kupatila.
- Navedete neophodne sadržaje u kupatilima

Mnogi hotelski operateri veruju da sobe i kupatila za goste ostavljaju mnogo jači utisak na goste koji odsedaju u hotelu, nego što to čini arhitektura eksterijera, predvorje ili bilo koji drugi deo enterijera. Dizajn individualnih soba i apartmana, iako je to očigledno više pitanje izgleda enterijera, nego arhitekture, ipak je važan deo odgovornosti arhitekte. Pored dizajniranja zajedničkih prostora, ovo je takođe jedna od dve glavne površine n koje dizajner enterijera treba da se usredsredi. Zbog prebivališnog karaktera soba, iritirajući nedostaci u izgledu ili opremi, kao što su neispravan prekidač za svetlo na ulazu u sobu, neadekvatno površina ogledala ili lavaboa u kupatilu, stolice sa rukohvatima čija dimenzija ne odgovara stolu (ne mogu da se privuku uz sto), izuzetno su očigledni gostima koji doputuju u hotel. Ovi detalji dizajna zahtevaju koordiniranu aktivnost (pažnju) celokupnog tima: arhitekte, inženjera, dizajnera enterijera, konsultante dizajnera, preduzimača i menadžera hotela.

Kroz evoluciju hotelskih soba tokom protekla dva veka može se uvideti način saradnje profesionalnih menadžera i dizajnera u cilju izrade što bolje sobe. Veći hoteli sa privatnim sobama nisu postojali sve dok nije osnovan Tremont House u Bostonu 1829 g. gosti su delili sobe, čak i krevete, sa bilo kojim drugim gostima koji bi odsedali u određenom svratištu.

Novi način upotrebe privatnih i soba koje se mogu zaključavati koje je uveo Tremont House doživeo je uspeh preko noći i postavio je standarde za novonastalu industriju.

Tokom 19. veka da bi ostala konkurenta, hotelska industrija uvela je tehnološka unapređenja: gas, zatim struju – svetlo i razglasne uređaje, potom telefone i konačno liftovi, centralno grejanje i tekuću vodu. Ove inovacije kulminirale su prilikom konstrukcije pionirskog hotela Statler u Bufalu, Njujork, 1908. godine gde su se po prvi put u velikom hotelu pojavile sobe koje su u svom sastavu imale kupatilo. "Sobe i kupatilo za dolar i po", ponosno su isticani oglasi. Ostale inovacije Statler hotela uključivali su kupatila koja su dizajnirana "leđa o leđa", zbog ekonomičnosti postavljanja cevovoda i u svakoj sobi karakteristike poput tekuće hladne vode, ogledala preko celog zida, prekidača za svetlo u okviru sobe, telefon pored kreveta, ugrađeni radio, uzan otvor na vratima sobe kroz koji se poručuje oprana i ispeglana odeća - "servidor".

7. USPOSTAVLJANJE KRITERIJUMA DIZAJNA

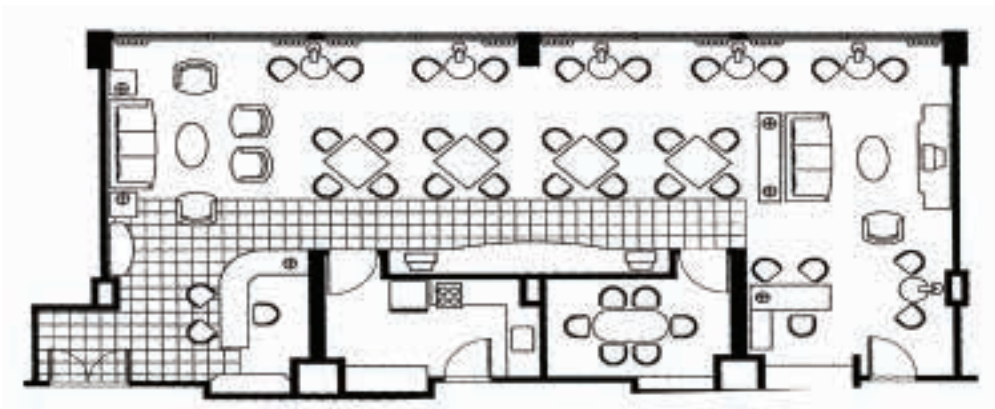
Izgled hotelske sobe isprepletan je sa odlukama koje donosi projektantski tim tokom izrade šema, kada se određuju dimenzije sobe i strukturalni odeljak, prihvataju se varijacije netipičnih konfiguracija soba i odobrava se konačna kombinacija soba (videti prethodno poglavlje). Ove odluke obezbeđuju dizajneru enterijera okvir za kreativno planiranje zasebnih prostora i obezbeđuje sobama karakter dosledan zajedničkim površinama. Dizajn soba iziskuje seriju koraka koja se sastoji iz sledećeg:

- Glavni tržišni segmenti
- Tipične dimenzije soba
- Kombinacija soba, uključujući broj i tip apartmana
- Tipični izgled soba
- Izgled apartmana i specijalnih soba (za hendikepirane itd.)
- Budžet za predložene nameštaj, uređaje i opremu za sobe, apartmane i hodnike (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str. 267.)

Hoteli koji u fokusu svoje poslovne politike imaju segmente poslovnih i konferencijskih gostiju uglavnom obezbeđuju "konsijerž" ili izvršni prostor, zauzimajući od tri do osam odeljaka na nekom od viših spratova, obezbeđujući VIP uslugu. Kontinentalni doručak, osveženja tokom celog dana i u večernjim časovima kokteli i grickalice (ili manji obroci).

Ovaj primer, koji obuhvata četiri odeljka, uključuje receptivni pult, konstantni švedski sto sa pripojenom ostavom (ili prostorija za serviranje), mala konferencijska sala i radna površina za goste

Šema 8 Executive sprat konvencijskih hotela



Izvor: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007.str.276)

Dizajneri prepoznaju specifične potrebe ciljnih tržišnih segmenata i identifikuju sadržaje koje ove grupe najviše žele i očekuju. U generalnim okvirima, poslovni gosti u tranzitu traže jedno krevetni smeštaj, tržišta koja sačinjavaju grupe i gosti različitih skupova traže dvokrevetne sobe, a gosti koje dolaze radi odmora traže sobe sa dva ili više kreveta. Na primer, većina hotelskih soba u okviru kompleksa Walt Disney World i Universal Escape, u Orlandu opremljena je sa dva klasična francuska ležaja i sofom na razvlačenje kako bi se mogla smestiti porodica od 4 do 6 članova. Zbog toga što svaki od ovih tržišnih segmenata ima drugačije potrebe, dizajner mora razmotriti funkcionalnost soba za potrebe posla i sastanaka u jednom slučaju i za porodične aktivnosti u drugom. Osnovne tržišne karakteristike koje utiču na izgled i opremanje hotela i soba u odmarališima prikazane su u narednoj tabeli.

Tabela 15 Karakteristike hotelskih gostiju

Tržište	Karakteristike gostiju	Svrha putovanja	Faktori uređenja sobe
Poslovno :			
Grupe	Jedno krevetne ili dvokrevetne sobe; 2-4 noćenja; 55% muškarci, 45% žene; cena ne igra glavnu ulogu;	Skupovi, konferencije, profesionalna udruženja, prodajni susreti i obuka	Veliki francuski ležaj (King, 4 osobe) ili dva klasična za dve osobe (double-double), kupatilo sa prostorom za doterivanje, garnitura za odmor i pogodnom radnom površinom;
Individualci	Jedno krevetne sobe; 1-2 noćenja; 50% muškarci, 50% žene; osetljivi na cene;	Korporacijski posao, prodaje, skupovi, konferencije	Veliki francuski ležaj (king), kupatilo sa odvojenom kabinom za tuširanje, garnitura za odmor sa pogodnom radnom površinom;
Odmor:			
Porodično	Dvokrevetne sobe + pomoćni ležaj (sa decom); 1-4 noćenja, duže u odmaralištima; niško budžetni ili prosečan smeštaj;	Porodični odmor, razgledanje, sport, porodične aktivnosti	Dva kreveta za po dve osobe ili dva klasična francuska ležaja (double-double) ili pripojene sobe; garnitura za odmor i TV, prostrano izdeljeno kupatilo, balkon, spoljni pristup
U paru	Dvokrevetna soba; 1-7 noćenja; od prosečnog do nešto skupljeg i luksuznog smeštaja;	Ture, klubovi, udruženja, pozorište, sport, vikend paketi, šoping	Veliki francuski ležaj (king), trpezarija, pisaća površina, ormar umerene veličine
Pojedinci (sami)	Jedno krevetni smeštaj; mladi i stručnjaci srednjih godina; od prosečnog do nešto skupljeg smeštaja;	Ture, klubovi, udruženja, kultura, umetnost, pozorište, sport-rekreacija, šoping;	Veliki ili klasičan francuski ležaj king/queen), prostor za odmor/zabavu, standardno kupatilo

Izvor: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A.,2007.,str. 269)

Šema 9 Tipičan i jedinstven izgled soba,planovi soba



A. Ekonomična soba sa klasičnim francuskim ležajem (20,5 m²), štedi prostor na taj način što je toaletni sto izvan kupatila i ima samo jedan krevet. B. Soba srednje veličine sa ogromnim francuskim ležajem (30 m²) pokazuje kako postavljanje kreveta naspram zida kupatila povećava upotrebljiv prostor. C. Soba prve klase sa po dva kreveta za po dve osobe (34 m²) sa tipičnim nameštajem. D. Konferencijski apartman sa tri odeljka (108 m²) kombinuje dvodelni funkcionalni deo u kojem se nalazi zidni krevet, garnitura za sedenje, radna površina, kupatilo, mini kuhinja i drugu povezanu sobu. E. Luksuzna soba u okviru kompleksa (51 m²) prikazuje sobu sa petodelnim kupatilom i kaminom (Four Seasons, Skotsdale). F. Luksuzna soba u okviru internacionalnih hotela (49 m²), karakteriše je veliki ugrađeni ormar, klizna vrata i stakleni delovi za ""efekat otvaranja"" (Park, Hyatt, Hamburg). G. Luksuzna soba u okviru hotela-kazina (62m²) karakteriše je veliko kupatilo, dva klasična francuska ležaja i odvojen dnevni boravak (The Venetian, Las Vegas). H. Konfiguracija sobe orijentisane u drugom smeru (49m²) sa đakuzijem kraj spoljašnjeg zida prostranog kupatila i karakteriše je neobično prostrana soba (The Ritzt-Carlton Millenia, Singapur).

Izvor: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007.,str. 268)

7.1. VRSTE SOBA I OPŠTE KARAKTERISTIKE

Hotelske sobe mogu biti jedno krevetne i dvokrevetne. Jednokrevetna soba ima najmanje 8 m, a dvokrevetna 12 m. Sve se više traži da hotelska soba bude ne samo spavaća soba, nego i dnevna soba. Taj se zahtev rešava tako što se umivaonik i orman postavljaju u predvorju, ili se orman ugrađuje u zid. Ako je hotel građen na savremeni način, tj. s ugrađenim ormanima i sa odvojenom prostorijom za pranje, smanjuje se površina soba.

Sobni prozori mogu biti dvostruki ili spojeni, a krila se moraju obavezno otvarati unutra. Spojeni prozori mogu biti tako konstruisani da se dižu. Na prozore se postavljaju kapci ili roloi radi zaštite od sunca i nevremena. Između spoljnjeg i unutrašnjeg prozora obično se postavljaju platneni zastori. Ako prozori imaju drvene roletne ne treba stavljati zastore. Platneni zastori mogu biti i s unutrašnje strane ako prozor nije dvostruk.

Sobna vrata koja se otvaraju prema hodniku treba da budu dvoslojna radi bolje zaštite od buke, u boljim hotelima jedna se od tih vrata tapetiraju. Prostor između dvojnih vrata može se iskoristiti za ostavljanje obuće ili za vešanje odela radi čišćenja. Balkonska vrata na terasi ili lođi obično su staklena, pa se i na njih stavljaju zastori.

Numeracija soba vrši se po spratovima tako da sobe na prvom spratu počinju brojem 101, drugom, 201, trećem 301, itd. pri čemu prvi broj označava broj sprata. Ako hotel ima polusprat, sobe na njemu se označavaju početnim brojem 11. Broj se obično stavlja iznad vrata, ali može biti i na samim vratima ili sa strane.

Rasveta. Prema pravilniku o kategorizaciji ugostiteljskih objekata, sve prostorije namenjene gostima, osim električne rasvete s plafona, moraju imati posebno svetlo uz svako ogledalo i svaki ležaj, kao i utikaču kutiju uz ogledalo kod umivaonika, osim u pansionu III kategorije. Pored toga, u luksuznijim hotelima se postavljaju manje ili veće stojeće lampe uz pisaći sto, divan, kauč i sl., što daje sobi topliji i intimniji karakter.

Dekoracija. Hotelske sobe se ukrašavaju (dekorišu) umetničkim slikama i skulpturama (hoteli L i A kategorije) ili umetničkim fotografijama. Kao dekoracija dolaze u obzir još vaze s cvećem, tepisi, zavese, prekrivači kreveta. U apartmanima je moguće postaviti stilski nameštaj i mali vodoskok sa cvećem.

Apartmani. Apartman je skup prostorija koji se sastoji od kompletne dvokrevetne sobe za smeštaj, sobe uređene za dnevni boravak (veličine najmanje 9 m) toaleta, (WC) i kupatila, u kome moraju biti bide i umivaonik.

U savremenim hotelima apartmani se ureduju u različitim stilovima. Imaju više komfora u poređenju sa dvokrevetnom i jedno krevetnom sobom. Imaju spavaću sobu, salon za dnevni boravak, Čajnu kuhinju, mali frižider, itd. Svaki apartman ima telefon, radio aparat i televizor. U nekim apartmanima postoje i zidni trezori. U nekim hotelima postoje i apartmani sa dve spavaće sobe.

Sobni nameštaj i oprema. Sobni nameštaj mora biti praktičan, solidan i lepog izgleda, jednom rečju mora biti funkcionalan. Nameštaj svake sobe mora činiti celinu s obzirom na materijal, boju i način izrade. U većini naših hotela sobni nameštaj je podjednakog kvaliteta, međutim u prvoklasnim hotelima pojedine sobe mogu biti nameštene u različitim stilovima (npr. ampir, ro-koko, bidermajer).

Hotelska soba za smeštaj ima, minimalno, kompletan ležaj, noćni ormarić ili odgovarajuću policu uz ležaj, sto, onoliko stolica koliko u sobi ima ležaja, stalak za prtljag, orman s ključem i dovoljnim brojem vešalica, korpu za otpatke i onoliko pepeljara i čaša koliko ima ležaja.

Kreveti. Jedno krevetna soba ima krevet ili kauč za spavanje. Ako se postavlja kauč, treba voditi računa da bude udoban i mekan. Kauč za spavanje ne mora biti prekriven dekorativnom tkaninom jer se ona ne vidi, a kauč je prekriven posteljinom. U sobama L i A kategorije može se postaviti kauč za sedenje i odmaranje pa može hiti presvučen boljom vrstom tkanine.

Dvokrevetna soba može biti nameštena sa dva pojedinačna, međusobno odvojena kreveta, ili s dva spojena kreveta, ili s velikim francuskim krevetom. I tu se kreveti mogu zameniti udobnim kaučevima za spavanje. Dvokrevetna soba može biti nameštena i sa tri udobna kauča. Tada se nameštaju samo dva kauča, a treći služi kao pomoćni ležaj, koji se namešta po želji. Pomoćni ležaj u sobi može biti otoman, divan, kauč ili krevet za sklapanje. Privremeni pomoćni ležaj može se postaviti i u sobe manje od 8 m, odnosno 12 m.

Oprema kreveta sastoji se od elastičnog uloška (madraca ili perja), madraca koji može biti od vune, spužvaste gume, strune i sl., zatim jednog do dva veća jastuka (eventualno i jednog malog); dva čaršava i potrebnog broja ćebadi ili jednog čaršava i presvučenog pokrivača. Danas se sve više napuštaju pernati jorgani s navlakama, a umesto njih se upotrebljava ćebad (jedan, dva ili tri) ispod kojih je čaršav. Posebno su praktična ćebad od kamilje dlake jer su vrlo laka i topla. Čaršavi, prevlake i jastučnice u boljim hotelima su od lanenog platna ili pamučnog damasta, a u hotelima niže kategorije od platna srednjeg kvaliteta.

Za jedan krevet treba najmanje trostruka garnitura posteljine (čaršava i jastučnica) plus 10%. Jedna garnitura je na krevetu, druga na pranju, a treća u skladištu, dok 10% moramo imati u rezervi za nepredviđene potrebe.

Peškiri, ručnici mogu biti od damasta ili frotira (čupavi). Uz svaki umivaonik treba da vise dva peškira po osobi, jedan običan gladak i jedan od frotira. Normalna veličina peškira je 65 x 100 cm. za upotrebu u kupatilu upotrebljavaju se peškiri veličine 150 x 170 cm, koji takođe mogu biti od frotira. Prvoklasni hoteli stavljaju gostima na raspolaganje i bade-mantile od frotira.

Tepisi. Soba može biti prekrivena preko cele površine ili samo delimično, tepihom od pamuka, vune, jute, buklea ili perlona, već prema kategoriji hotela. Ako soba nije prekrivena preko čitave površine, ima veliki tepih i male tepihe pored kreveta.

Zavese se stavljaju s unutrašnje strane sobnih prozora i na zastakljena vrata, a mogu biti od prozirnog materijala, kao što su til, voal, markizet, etamin, perlon, čipkaste tkanine i sl., ili od neprozirnih materijala kao što su pliš, rips, brokat, svila i sl., ili mogu biti izrađeni od obe vrste materijala u različitim kombinacijama. U savremenim hotelima ne postoje garnišne za zavese nego se one vešaju na uzane trake sa žljebovima, ugrađene u zid.

Pregled 7 Obavezni sadržaj soba po srpskom zakondavstvu

Propisano je da svaka soba ima:

1) krevet minimalnih dimenzija 90x190cm ili francuski ležaj dimenzija 140×190 cm za jednu osobu ili krevet minimalnih dimenzija 160x190cm za dve osobe;
2) madrac odgovarajuće ležajne površine u odnosu na dimenzije kreveta;
3) dva čaršava, ćebe (pokrivač) i jastuk po krevetu;
4) noćni ormarić ili policu uz svaki krevet;
5) osvetljenje uz svaki krevet;
6) prostirku pored svakog kreveta ukoliko pod nije u celini prekriven mekom tekstilnom podnom oblogom;
7) orman s policama i odeljkom za vešanje odeće s najmanje četiri vešalice po krevetu;
8) sobni sto;
9) stolicu po krevetu;
10) korpu za otpatke;
11) pepeljaru, osim u sobama u kojima je istaknuta zabrana pušenja.

Pregled 8 Procentualni odnos soba i ostalog prostora zavisno od vrste hotela

		Procenat hotelskog prostora		
	Broj soba	Sobe za goste	Javni prostor	Uslužni servis
Motel, ekonomični hotel	<100	90	5	5
Apartmanski hotel	100-200	80	12	8
Gradski poslovni hotel	100-300	75	14	11
Resort	100-500	70	16	14
Konvencijski hotel		65	20	15

Izvor: (Ransley J. and Ingram H., 2004. str. 198)

Pregled 9 Prostorni plan hotela – veličine soba, dodatnog prostora i ukupnog potrebnog prostora u hotelu po sobi u m²

	Površina soba u m²		Ukupna bruto hotelska površina (po sobi) u m²
	Neto površina	Bruto površina	
Motel, ekonomični hotel	28	35	39
Apartmanski hotel	40	55	70
Gradski poslovni hotel	32	45	60
Resort	36	50	72
Konvencijski hotel	32	45	70

Izvor: (Ransley J. and Ingram H., 2004., str.198)

7.2. DIMENZIJE I KONFIGURACIJA SOBA

Odluka po pitanju dizajna soba koja najviše utiče na izgled sobe i na većinu reakcija gostiju na hotel jeste izbor tri važne dimenzije sobe: unutrašnja (ukupna) širina, dužina sobe od spoljašnjeg zida do zida kupatila i veličina kupatila. Ukupna širina ustanovljuje strukturalni model kroz zgradu (jednak ili širini jedne ili širini dve sobe) koja vodi do zajedničkih i uslužnih prostorija na nižim spratovima. Najčešća širina soba u poslednjih nekoliko decenija je 3,7 m, koja je ustanovljena kao standard polovinom 50-ih od strane lanca Holiday In, za sve njihove hotele koji se nalaze pored puta. To je bilo dovoljno da se smeste dva dupla kreveta uz jedan zid i sto/ormar/držač za prtljag, i televizor na naspramnom zidu sa dovoljnim prostorom za prolaz.

Zbog toga što se tipičan izgled sobe polako menjao poslednjih pedeset godina, hotelski standardi izgleda sobe se danas malo razlikuju od onih utvrđenih od strane Kemons Wilsona, osnivača Holliday Inn-a. Ipak, sigurno je da su se stilovi, udobnost i tehnika u sobama veoma unapredili.

Sve do tada, čak i najnoviji i najveći konferencijski hoteli koji su izgrađeni u periodu posle drugog svetskog rata sadržali su sobe različitih veličina uključujući veliki procenat onih koje su bile uže od standardnih 3,7 m. Ovi hoteli od kojih većina još uvek posluje i konkuriše 30 – 50 godina novijim hotelima, su u velikoj meri ograničeni zbog veličine njihovih soba (jer su manje). U SAD-u i Kanadi, nijedan hotel prve kategorije ili u okviru nekog lanca, osim lanaca gostionica, danas se ne gradi sa sobama manjim od 3,7 m. Uglavnom kad se stariji hoteli u centru grada ili u okviru kompleksa prilagođeni ili u potpunosti renovirani, veličina pojedinih soba može biti manja tamo gde je to uslovljeno nezaobilaznim arhitektonskim ograničenjima.

U poslednjih nekoliko godina dimenzije soba su standardizovane u zavisnosti od kategorije hotela ili odmarališta (tabela 16). Iako su pojedina hotelska preduzeća pokušala da ponude veće sobe u odnosu na konkurente, veličina sobe, kvalitet opremanja i cena sobe ostaju usko povezane zbog velikog uticaja početnih troškova gradnje i opremanja. Izgled soba u ovom poglavlju prikazuje tipične alternative izgleda sobe, kao i određeni broj inovativnih i luksuznih izgleda. Lanci jeftinih hotela su smanjili veličinu sobe (3,7x5,5 m) sa prosečnom cenom, u cilju da snize troškove gradnje, skraćujući je od 4,3 – 4,9 m, što je još uvek dovoljno da se u nju smeste dva dupla kreveta i smanjujući širinu za 10 -15 cm – iako nekoliko preduzeća gradi čak i manje jedinice. Sa druge stane, kompanije koje nude luksuznije sobe oprobale su se sa većim sobama i posebno su kreirale inovativne izglede kupatila. Proširivanje sobe na 4-4,1 m dozvoljava važnu izmenu u izgledu sobe: king-size krevet može se postaviti uz zid kupatila umesto uz zid sa strana sobe, dozvoljavajući raznolika postavljanja ostalog nameštaja.

Po standardima lanca InterContinental minimalna veličina sobe u gradskim hotelima je 40m^2, dok u resort objektima je 44m^2.

Slika 17 Soba InterContinental Hotels &Resorts



Izvor: http://www.intercontinental.com/intercontinental/en/gb/resorts/gallery

Generalno nema velike prednosti u proširenju sobe preko 4,1 m. Čak i ovaj malo veći prostor ne unapređuje unutrašnje uređenje sobe a troškovi gradnje se dramatično povećavaju zbog dodatne površine koju zauzimaju hodnik i spoljašnji zid. Ipak, u sobama širine 4,9 m, ili više nastaje novi set alternativa za uređenje: krevet ili kreveti mogu biti postavljeni uz jedan zid a deo za odmor i rad uz suprotni zid. Takođe, veća širina omogućuje neobično luksuzno uređena kupatila, često sa 4 ili 5 delova kao i veće predsoblje.

Klinasto oblikovane sobe koje su karakteristika ““tower-a”“ kružnog oblika predstavljaju poseban problem uređenja izgleda kupatila. Manji ““tower-i”“ imaju hodnik širine od samo 1,8 – 2,4 m, veći ““tower-i”“ prikladniju širinu od 3 m. Iako većina ovih planova za sobe prikazuje pozitivne karakteristike kao što su izdeljena kupatila (koja nisu neophodna), kompaktno predsoblje, veliki prostor za odmor i prozor gotovo preko celog zida, današnja povećana konkurencija koja se tiče veličine sobe i luksuznijeg opremanja je uslovila da manji cilindrični “Tower” postanu gotovo zastareli.

Tabela 16 Minimalne dimenzije soba

	Boravišni prostor*		Kupatilo		Celokupna soba	
	Dimenzije (m)	Površina (m^2)	Dimenzije (m)	Površina (m^2)	Dimenzije (m)	Površina (m^2)
Smeštaj nižih cena	3,5 x 4,5	16	1,5 x 1,5	2,3*	3,5 x 6,2	21,9
Smeštaj prosečnih cena	3,6 x 5,5	20,1	1,5 x 2,3	3,4	3,6 x 6,6	29
Smeštaj viših cena	4,1 x 5,8	23,8	1,7 x 2,6	4,4	4,1 x 8,6	35,2
Luksuzni smeštaj	4,5 x 6,1	27,9	2,3 x 2,7	6,6	4,5 x 9,1	41,8

* boravišni prostor ne uključuje kupatilo, orman i ulaz
* kupatilo u nisko budžetnim sobama uključuje kadu ili tuš kabinu i toalet, ali je lavabo u sastavu dela za doterivanje (toaletni sto i sl.)

Izvor: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str. 270)

Primer 3 Standardne veličine soba InterContinental Hotels & Resorts

PR12-01	Za novu gradnju: u urbanim hotelima, minimalna veličina sobe mora biti 40m^2, uključujući spavaći deo, kupatilo i hodnik, dok je u resort objektima, minimalna veličina 44m^2, ne uključujući balkon. Usled promena, InterContinental Hotels & Resorts razmotriće predloge za manje veličine soba po osnovi od slučaja do slučaja.
PR12-02	Broj soba i apartmana koji su međusobno povezani je pitanje potražnje na tržištu.
PR12-03	Sobe u novo sagrađenim hotelima moraju imati elektronsku kontrolu za zvono na vratima i "Ne uznemiravaj" i "Pospremi sobu" opcije. Ovo je podložno promeni.
PR12-04	Sobe moraju jasno biti obeležene brojevima. **Napomena** • Numerisanje soba treba sprovesti vertikalno kroz hotel
PR12-05	Ukoliko postoji balkon / prostor van sobe, njegova veličina mora biti minimalno tolika da mogu da stanu manji sto i dve stolice.
PR12-06	Svo osvetljenje mora biti kontrolisano glavnim prekidačem na ulazu u sobu, kao i pored kreveta.
PR12-07	Dodatno osvetljenje (poželjno je osvetljenje manje jačine) mora postojati kod uzglavlja i u radnom delu. **Napomena** • Postojanje toaletnog ili noćnog osvetljenja je preporučljivo. Ukoliko postoji, trebalo bi da bude komercijalnog ranga I integrisano u dizajn prekidača.

Primer 4 Standardi foaje i garderobera sobe InterContinental Hotels & Resorts

PR12-08	Sve sobe moraju imati mapu za izlaz u hitnim slučajevima i bezbednosne informacije jasno istaknute na unutrašnjoj strani ulaznih vrata.
PR12-09	U foajeu je potrebno da se nalazi ogledalo u kome se vidi odraz u prirodnoj veličini, dekorativno uramljeno , sa ojačanim staklom i u skladu sa dizajnom sobe.
PR12-10	Garderober mora da ispuni sledeće standarde: • Minimalna širina mora biti 1.20m/4'-0" , a dubina 600mm/2'-0". • Polica čitavom širinom garderobera I metalna šipka za ofingere ispod police. • Mora postojati unutrašnje osvetljenje, koje će se aktivirati pritiskom na prekidač I locirano tako da osvetli prostor za vešanje garderobe. • Mora postojati držač / kuka za nosač odela. • Pegla redovne veličine i daska za peglanje moraju biti obezbeđeni. • Fioke mogu biti ugrađene u ormani usklađene sa njegovim dizajnom, ukoliko već ne postoje u glavnom delu sobe, u kom slučaju moraju biti veće od 1.20m/4'-0" u širini. • Deset drvenih ofingera se mora nalaziti u garderoberu, od kojih pet ima pregradu za pantalone, a pet ima štipaljke, kao I dva obložena ofingera. **Napomena** • U garderoberu mora biti smešten pristupni panel za IT kutiju.
PR12-11	U garderoberu se mora nalaziti sef, smešten u visini očiju, sa integrisanom instalacijom i elektronskim sistemom ključa. Veličina sefa mora biti dovoljna za odlaganje laptopa, sa minimumom od 350mm x 300mm/1'-2" x 1'-0".
PR12-12	Pregrada za odlaganje prtljaga mora postojati (ukoliko je soba ograničena, u tom slučaju pregrada na sklapanje).

Primer 5 Standardi spavaće sobe InterContinental Hotels & Resorts

PR12-13	Minimalna mera za krevete u svim sobama mora biti odobrena od strane InterContinental Hotels & Resorts.
PR12-14	Noćni stočići moraju ispuniti sledeće: • U jedno krevetnim sobama moraju postojati dva, po jedan sa svake strane kreveta sa minimalnom veličinom površine od 0.45m^2. • U dvokrevetnim sobama, minimum je jedan noćni stočić, između kreveta, sa minimalnom veličinom površine od 0.50m^2.
PR12-15	Dvokrevetne sobe moraju imati najmanje 0.91mslobodnog prostora između kreveta.
PR12-16	U sobi moraju postojati najmanje tri fioke veličine od minimum 1.20m/3'-4" x 0.56m/1'-10" I dubine 0.30m/1'-0".
PR12-17	U sastavu krevetnine mora biti sledeći minimum: • Jedan madrac za krevet. • Jedan prekrivač za madrac, izrađen ili od pamuka ili sintetike koja propušta vazduh i koja u potpunosti ga prekriva. Prekrivači izrađeni od sintetike koja ne propušta vazduh nisu dozvoljeni.

	• Jedan perjani jastuk na uzglavlju (ukoliko madrac nema integrisano uzglavlje). • Dva jastuka po spavaćem mestu (npr. U dvokrevetnim sobama, bilo sa odvojenim krevetima ili sa jednim krevetom za dve osobe, dva jastuka po krevetu; u sobama sa francuskim ležajem (king ili quin bed) četiri jastuka po krevetu). • Jedan štitnik za jastuk i jastučnica po jastuku. • Jedan dekorativni jastuk po krevetu, izrađen od materijala i u stilu koji odgovara krevetu. • Jedan donji čaršav i: • Dupli jorgan ili • Jorgan iz dva dela (gornji čaršav i prekrivač) • Dekorativni prekrivač. Celodnevni prekrivači nisu dozvoljeni. • Ćebe ili dodatni jorgan i jastuk moraju biti dostupni u garderoberu, osim ako je sobni servis dostupan 24h. Propratni delovi krevetnine trebalo bi da su odloženi u fabrička pakovanja.

Primer 6 Standardi dnevne sobe InterContinental Hotels & Resorts

PR12-18	Sedeća garnitura za najmanje dve osobe mora biti obezbeđena
PR12-19	Kafe / mini sto sa minimalnom veličinom od 0.36m
PR12-20	Potreban pribor za spremanje kafe ili čaja mora postojati u sobi, ali nikako u kupatilu.
PR12-21	Neophodan je mini bar koji treba da je integrisan u dizajn sobe i ugrađen u deo ormana Mini bar mora biti najmanje zapremine od 40 L i mora imati odgovarajuću ventilaciju.
PR12-23	Dve odvojene telefonske linije moraju postojati u sobi, jedna na stočiću pored kreveta, a druga slušalica na stolu. Po potrebi, treba obezbediti posebnu telefonsku liniju za kupatilo.
PR12-24	U sobama mora postojati internet konekcija (HSIA). Ukoliko postoji mogućnost, treba obezbediti i bežični pristup internetu. U Azijsko – pacifičkom regionu, bežični internet je neophodan u sobama hotela koji su otvoreni posle oktobra 2009.

Primer 7 Standardi radne sobe InterContinental Hotels & Resorts

PR12-25	Sto mora imati fioku i površinu od najmanje 1.05m
PR12-26	Radna stolica ergonomskog dizajna mora postojati.
PR12-27	Znak mora prikazivati informacije o vremenu za čekiranje gosta pri dolasku i odlasku i dostupnost sigurnosnih ormarića. Dodatne informacije se mogu priložiti ali zavise po projektu.

7.3. DIZAJNIRANJE INDIVIDUALNIH SOBA

Definisanje tržišta ne određuje samo najprikladniju kombinaciju kreveta, već i ostalog nameštaja za sobu u određenom hotelu. Međutim, krevet je karakteristika koja se prva određuje. Generalno, hoteli uključuju kombinaciju soba sa jednim posebno velikim krevetom (uglavnom veliki francuski ležaj), dva kreveta (za po dve osobe) i apartmane raznih tipova. U tabeli 17 prikazane su najčešće alternative. Odabir odgovarajuće kombinacije soba je važan zato što utiče na mogućnost hotela da izda 100% soba i da ostvari maksimalnu dobit. Iz ovog razloga, sobe koje omogućavaju veću fleksibilnost su popularne među menadžment preduzećima. Soba sa dva kreveta za po dve osobe je fleksibilnija nego soba sa velikim francuskim ležajem (za 4 osobe); soba sa velikim francuskim krevetom i sofom na razvlačenje je privlačna za individualne poslovne goste, ali može biti prilagođena i porodičnoj upotrebi.

Primer 8 Standard poslovnih soba u MR. President Design Hotel Beograd[16]

Standardna poslovna soba sa svojim sadržajima zadovoljava sve savremene potrebe ljudi koji odsedaju u ovom hotelu. Svi kapaciteti odgovaraju najvišim standardima: centralni rashladni sistem, vrata koja sprečavaju širenje požara, detektore dima, dvadesetčetvoro časovnu sobnu uslugu, kablovska televizija i još mnoge druge pogodnosti koje čine hotel "Mr. President" odličnim izborom za poslovne ljude[17] .

- Sve sobe su zvučno izolovane;
- Vrata koja sprečavaju širenje požara, detektori dima;
- King - size krevet;
- Sef u sobi;
- Centralni rashladni sistem;
- TV prijemnik sa preko 300 kablovskih programa;
- Telefon sa besplatnim međunarodnim pozivima;
- Wireless pristup internetu;
- Mini bar, kafe kuhinja i room service;
- Radni sto;
- Ormari i ladice za odlaganje stvari;
- Više ogledala raznih veličina, fen za kosu, tuš kabina, bademantil, papuče, telesna vaga i kozmetički paket;
- U svakoj od soba nalazi se portret nekog od svetskih državnika;

16 Interna dokumentacija hotela „Mr. President"
17 Isto ka predhodno

7.3.1. TIPIČNE "KING" I "DOUBLE-DOUBLE" SOBE

Potpuna lista opremanja može biti određena analiziranjem funkcija sobe – spavanje, opuštanje, rad, zabava, doterivanje – i prostorom koji je za njih potreban. Plan tipične hotelske sobe jasno pokazuje sledećih nekoliko zona: kupatilo i prostor za doterivanje, kao i mesto za odlaganje garderobe, postavljeni su uz predsoblje; prostor za spavanje nalazi se u centralnom delu sobe; prostori za sedenje (odmor) i rad su postavljeni pored prozora. Novi izgledi kombinuju ovih nekoliko funkcija na različite načine ili pronalaze tehnike kojim ih potpunije razdvajaju. Na primer, dizajner može obezbediti karakteristike apartmana u standardnoj sobi, postavljajući paravan kojim će razdvojiti prostor za spavanje i prostor za sedenje. Takođe, dizajner može formirati izdeljeno kupatilo, odvajanjem kade/tuš kabine i toaleta od lavaboa i prostora za doterivanje.

Tabela 17 Tipovi kreveta u sobama

Tip sobe	Tipovi i veličine kreveta
Twin (odvojeni kreveti za po jednu osobu)	Dva kreveta za po jednu osobu (1 x 2 m)
Double-double (dva kreveta za po dve osobe)	Dva kreveta za po dve osobe (1,35 x 2 m)
Queen (fran. ležaj - 2 osobe)	Jedan francuski ležaj (1,5 x 2 m)
King (fran. ležaj - 4 osobe)	Jedan francuski ležaj za 4 osobe (2 x 2 m)
California king	Jedan king krevet (1,8 x 2 m)
Veća twin	Dva kreveta za po jednu osobu (1,15 x 2 m)
Queen-queen	Dva francuska ležaja
Double-studio	Jedan krevet za dve osobe i sofa na izvlačenje
Queen-studio	Jedan francuski ležaj i sofa na razvlačenje
King-studio	Jedan king krevet i sofa na razvlačenje
Parlor (pomoćna soba)	Jedna sofa na razvlačenje
Wall bed (zidni krevet)	Jedan zidni krevet ("Sico" soba)

Izvor: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str.271)

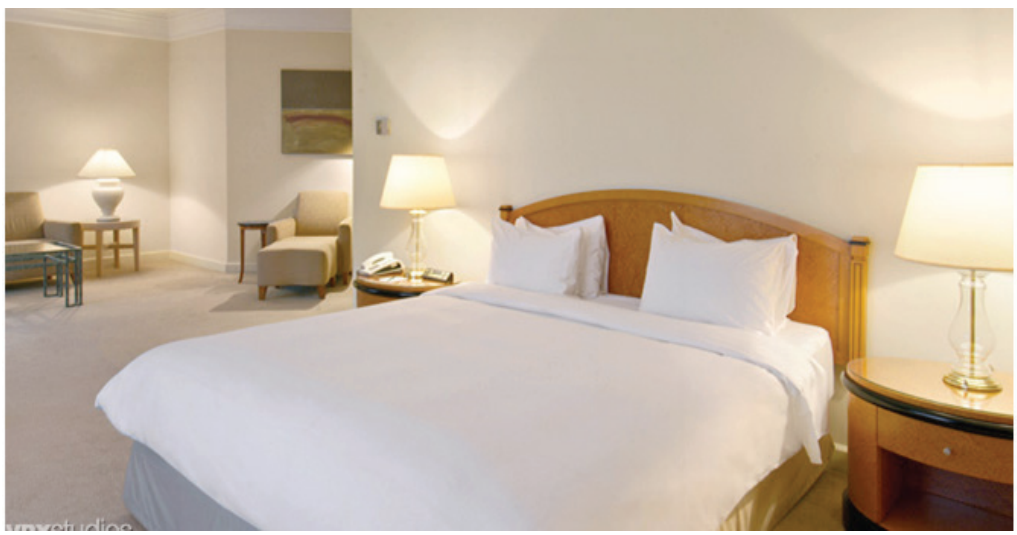
Pregled 10 Minimalnih veličina kreveta po srpskom zakonodavstvu

Br.				*Francuski*	*Francuski*
	Minimalna veličina	1/1 osoba	1/2 osoba	1/1 osoba	1/2 osoba
1	Min. veličina kreveta	90x190cm	160x190cm	140x190cm	160x190cm
				Francuski	***Francuski***
	KATEGORIJE	1/1 osoba	1/2 osoba	1/1 osoba	1/2 osoba
2	4 zvezdice	100x200cm		140x200cm	180x200cm
3	5 zvezdica	100x200cm		140x200cm	180x200cm
	5 zvezdica	100x240cm			

Izvor: Član 46 Pravilnika o min. tehničkim i sanitarno-higijenskim uslovima za uređenje i opremanje ugostiteljskih objekata i Standardi za razvrstavanje Srbije

Sa konstantnim porastom troškova gradnje i opremanja, postaje sve važnije da se razviju novi izgledi soba – dizajn koji kombinuje funkcionalnost i udobnost u okviru realnog budžeta.

Slika 18 Soba sa Deluxe King krevetom Hotela Hyatt Regency Beograd

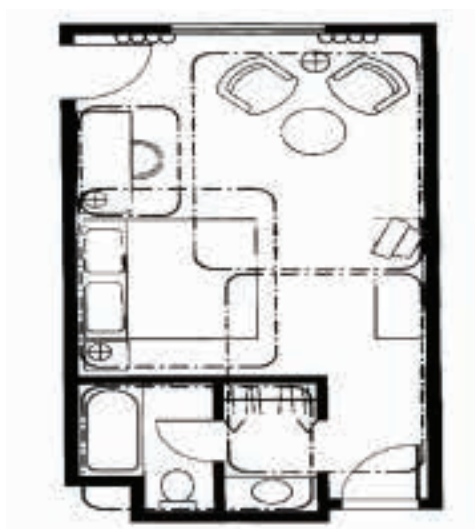


Izvor:http://belgrade.regency.hyatt.com/hyatt/hotels/gallery/photos.jsp?hotelId=36&start=3

Osnovni prilaz uključuje upotrebu nekoliko zasebnih delova nameštaja, ponekada kombinujući nekoliko funkcija (namena) ili smanjujući ih kako bi se istakle veće i luksuznije sobe. Dizajner može uključiti sledeće: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str. 271-273)

- Klasičan francuski (1,8 m) ili veći francuski ležaj (2 m): manji kreveti doprinose otvorenosti prostora
- Sofa na razvlačenje ili zidni krevet: omogućava više otvoren prostor i veću fleksibilnost, ili kao pomoćni kreveti u "queen" ili "king" sobi ili kao jedini krevet u "parlor-u"
- Adekvatan prostor za odlaganje prtljaga i garderobe: dovoljne fioke i pregrada za prtljag; garderober smanjuje nered koji može nastati u sobi od garderobe i ličnog pribora.
- "Armoire" (vrsta ormarića): kombinacija fioka sa prostorom za TV i moguć pult za pisanje koji se izvlači - zasebna jedinica kako se ne bi konstruisala dva ili tri odvojena dela
- Sto: kružno postolje za računar, koje se može za rotirati ispod glavnog stola, omogućuje bolju visinu za računar gosta i omogućuje dodatnu radnu površinu
- Fotelje i standardne stolice: fotelje koje su prikladne visine za radni sto mogu eliminisati potrebu za standardnim stolicama
- Ogledala: vizuelno povećavaju prostor:
- Zidne lampe uz krevet: omogućavaju manji noćni sto pored kreveta
- Kupatilo: trebalo bi pojačati osvetljenje i povećati površinu lavaboa, kao i ogledala; odvojiti toalet od kade/tuš kabine

Šema 10 Zone aktivnosti u sobi



Zone aktivnosti u sobi - U hotelskoj sobi smešteno je od 1 do 4 ili više osoba, ponekada sa nekoliko aktivnosti koje se odvijaju istovremeno (npr. kupanje i doterivanje, spavanje i gledanje TV). Dizajner mora poznavati tehnike kojima će neke aktivnosti odvojiti, dok će druge kombinovati, u oba slučaja povećavajući fleksibilnost i prilagodljivost sobe različitim korisnicima. Šema 10 prikazuje pet osnovnih zona aktivnosti u sobi.

Tabela 18 Kombinacija soba za različite tipove hotela

Tip hotela	Procenat ukupnog broja soba				Komentari
	Double-double	King	King studio	Apartmani	
Poslovni (u centru grada)	30	60	3	7	Ograničen dvokrevetni smeštaj
"Boutique" (moderni) hoteli	10	75	3	12	Apartmani zavise od konfiguracije zgrade i tržišta
Hoteli u predgrađu (u blizini aerodroma)	50	40	5	5	Širok raspon potencijalnih tržišnih segmenata; potrebna fleksibilnost
Usputna svratišta	60	35	5	0	Trend dalek svim double-double sobama
Nisko budžetni smeštaj (svratišta)	80	20	0	0	Uglavnom klasičan francuski ležaj, umesto velikog francuskog ležaja
Odmarališta (porodična)	75	10	10	5	Poneke sa dva francuska ležaja; mogućnost krevetića za bebe
Odmarališta za parove	20	70	5	5	Rastući akcenat na apartmanima
Konferencijski hotel	55	35	0	10	Uglavnom dva kreveta za po dve osobe
Konferencijski centar	30	60	5	5	Jedno krevetni smeštaj uglavnom, osim za vreme vikenda-poslovne grupe

Apartmanski hotel	30	70	0	0	Sve rentabilne jedinice uključuju dnevni boravak sa odvojenom sobom
Super luksuzni	20	70	0	10	Dva kreveta za po dve osobe zamenjena sa većim krevetima za po jednu osobu
Mega-hotel	50	40	5	5	Dva kreveta za po dve osobe fleksibilni za porodice/grupe/ poslovne goste
Kazino-hotel	50	40	0	10	Double-double ili Queen-queen izbor zavisi od jačine tržišta

Izvor: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str.271)

Tabela 19 Tipovi apartmana

Tip apartmana	Dnevni boravak	Spavaće sobe	Rentabilne jedinice	odeljci	Procenat*	Komentar
Mini	Jedan odeljak	Niša (udubljenje u sobi)	1	1,5	0-1	Uklapa se u pozadinu stepeništa ili liftova
Junior	Jedan odeljak	1	2	2	1-2	Soba sa pomoćnim ležajem + jedno krevetna soba
VIP	Jedan odeljak	2	3	3	2-3	Soba sa pomoćnim ležajem + dve sobe
Konferencijski	Dva odeljka	2	3	4	1-2	Soba upravnog odbora i garnitura za sedenje (odmor)
Poslovni	Dva odeljka	2	3	4	1-2	Velika prostorija sa garniturom za sedenje i ostava
"Izvršni"	Dva odeljka	2	3	5	0,25	Trpezarija i prostor za odmor, spavaća soba natprosečne veličine
Predsednički	Tri odeljka	2	2	6	0,25	Namenjena soba natprosečne veličine

**procenat ukupnog broja soba; tako da je, 1-2 junior apartmana kroz sto soba. (uobičajeni standard za poslovni hotel u centru grada srednje veličine).*

Izvor: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str.271)

Nekoliko detalja prilikom uređenja i opremanja sobe nemaju bolje rešenje, mada su mnogo češći oni koji su namenjeni različitim vrstama i kategorijama hotela. Na primer, u mnogim preduzećima insistira se na tome da telefon bude postavljen pored kreveta, dok se kod drugih insistira da lokacija telefona bude na radnoj površini. Mnogi hoteli prve kategorije rešili su ovaj problem devedesetih godina dvadesetog veka, tako što su obezbedili dva – tri telefona, sa dodatnim u kupatilu. U budućnosti, dizajneri će specifikovati bežični telefon – sa spiker fonom – čime će se gostima omogućiti da mogu da se kreću po sobi dok telefoniraju. Slično ovom primeru, u nisko budžetnim smeštajima radije se odlučuju za draperije koje kombinuju dekorativnu zavesu i zastor u jedno, kako bi se brojčano smanjile jedinice draperija, dok drugi insistiraju na draperijama koje se sastoje iz više delova, kako bi održavanje bilo lakše. U skupljim hotelima, gosti mogu da nameštaju draperije pritiskom na dugme pored kreveta. Dizajner mora da uspostavi ravnotežu konfliktnih potreba u sobi, funkcionalnost, sigurnost, održavanje, udobnost, estetiku, kao i budžet, a u isto vreme mora imati na umu različite potrebe (zahteve) različitih tržišnih segmenata koje hotel nastoji da privuče.

Ne nastoji svako hotelsko preduzeće da obezbedi što manju sobu ili da pronađe način da iskombinuje funkcionalnost sa više namenskim nameštajem. Hotel The Venetian, koji se nalazi u Las Vegasu i raspolaže sa 3000 soba, 1999. godine formirao je standardne hotelske sobe (61,8 m^2), koje su veće od mnogih apartmana u hotelu. Soba se sastoji iz jednog odeljka, a karakteriše je petodelno kupatilo i jasno odvojen prostor za spavanje i prostor dnevnog boravka (Walter A.:str.273).

Slika 19 Hotel The Venetian Las Vegas



Izvor: http://www.yeego.com/unitedstates/lasvegas/hotel31768.html

7.3.2. APARTMANI

Osnovni način kojim hotel omogućuje različite kvalitete smeštaja, jeste uključivanje raznolikih apartmana u kombinaciju soba (room mix). Apartman se najjednostavnije definiše kao dnevni boravak povezan sa jednom ili više spavaćih soba. U većim hotelima često je zastupljena hijerarhija apartmana, od onih sa jednodelnim dnevnim boravkom i nišom za spavanje, do onih sa dnevnim boravkom iz više delova i povezanim sobama, uključujući trpezariju/konferencijsku sobu i jedno ili više kupatila. Pojedine menadžment kompanije stekle su reputaciju na osnovu celokupnog kvaliteta njihovih apartmana. Four Seasons, najluksuzniji hotelski lanac u Kanadi, raspolaže sa standardnim dvodelnim apartmanom, koji se sastoji od dnevnog boravka i toaleta, koji su duplim dvokrilnim vratima (Francuska vrata) povezana sa spavaćom sobom u kojoj se nalazi izrazito prostrano kupatilo.

Procentualni broj apartmana varira među različitim tipovima hotela. Većina hotela nema više od 2-5 % od njihovih rentabilnih jedinica koje pripadaju apartmanima. Međutim, u konferencijskim i hotelima prve kategorije, i do 10 % ukupnog broja soba pripada apartmanima. Najuređeniji apartmani se nalaze na višim spratovima "tower-a", odakle se pruža bolji pogled, ali mogu biti "uglavljeni" vertikalno u slučaju posebnih okolnosti. Na primer, apartmani se mogu upotrebiti kako bi se ispunila veća praznina na spratu, mogu se dodati iza stepeništa i liftova ili se postaviti tamo gde su sobe nepravilnog oblika, koji je uslovljen oblikom zgrade.

Slika 20 Predsednički Apartman Hotela Hyatt Regency Beograd



Izvor:http://belgrade.regency.hyatt.com/hyatt/hotels/gallery/photos.jsp?hotelId

Tokom kasnih sedamdesetih godina dvadesetak veka, hotelske kompanije u SAD uvidele su porast tražnje za produženim odmorima i razvili lance apartmanskih hotela (all-suite hotels). Međutim, oni (preduzeća) su brzo shvatili da su ovi mali apartmani postali izuzetno privlačni za poslovne goste i porodice, jer su i jedni i drugi davali prednost odvojenom dnevnom boravku, spavaćim sobama i kuhinjom. Vremenom su hotelska preduzeća, kao što su Residence Inn, Embassy Suites and Guest Quarters, uspešno preuređivali postojeće ili gradili nove apartmane prosečne veličine 42 m². Krajem dvadesetog veka, brojne kompanije koje su poslovale po sistemu franšize, utvrdile su novi brend za "all-suite" hotele, mnogi od njih sa osvrtom na segment ekonomičnosti, sa apartmanima koji nisu veći od sobe u konferencijskom hotelu, ali sa malom kuhinjom.

Mnogi hoteli danas imaju u ponudi konsijerž ili klub - sprat, kako bi ponudili sobe višeg kvaliteta i dodatne sadržaje po prvoklasnoj ceni. Sobe na klub - spratu, koje su opremljene kvalitetnijim nameštajem i sadržajima u kupatilu, identične su veličini standardnih soba i zauzimaju od 10 do 20 % ukupnog broja soba. Ono što je mnogo važnije za goste, jesu dodatne usluge koje su dostupne u salonu u okviru sprata, uključujući brzo prijavljivanje i odjavljivanje, besplatan doručak, čaj, koktele i grickalice u večernjim časovima i veću posvećenost recepcionera na spratu. Prostor salona uglavnom je jednak veličini najmanje tri sobe, a u velikim konferencijskim hotelima, sa privatnim konferencijskim salama i dodatnim poslovnim uslugama, veličina ovih salona može odgovarati veličini 6 do 8 soba (videti nacrt na sledećoj strani).

7.4 SOBE ZA GOSTE SA POSEBNIM POTREBAMA

Sva hotelska preduzeća moraju da obezbede smeštaj i ostale usluge za goste sa fizičkim nedostacima. U SAD, savezna vlada je 1992. godine donela akt (ADA – American Disabilities Act) kojim se za ljude sa fizičkim nedostacima obezbeđuje mogućnost jednakog pristupa svim teritorijama prilikom smeštaja u hotelu – ne samo u unutrašnjosti, već i manjim okolnim prodavnicama, restoranima, pozorištima, muzejima i prilikom transporta. U prethodnom razdoblju, hoteli su činili simbolične napore kako bi obezbedili sobe za ovu grupu gostiju, najčešće za one u invalidskim kolicima. Međutim, ADA proširuje propise koji se odnose i na one goste sa nekim drugim nedostacima, kao što je artritis, kao i za one sa oštećenim vidom ili sluhom. Ceo prostor hotela ili kompleksa mora poštovati propise ADA, ne samo u sobama ili zajedničkim površinama, već i na prostorima za zaposlene.

Međutim, prostor gde je dizajn pristupačnosti najočigledniji, jesu sobe za hendikepirane.

Broj ovih soba je mali, a karakteriše ih veliko kupatilo sa nešto drugačijom opremom-npr. tuš sa posebnim prilazom- kao i mnoge druge karakteristike kojim se soba u što većoj meri prilagođava gostima sa posebnim nedostacima.

Zanimljivo, mnoge od ovih karakteristika su korisne svim gostima: poluge česmama i kvaka - poluga na vratima, tuš koji se drži u ruci, držači u tuš kabini ili pored kade, veliki tasteri na telefonu, dostupniji prekidači i utikači – to su neke od karakteristika koje su "svetski" privlačne. Dizajneri hotelskog enterijera uvideli su vrednost (važnost) svetskog dizajna i primenjuju što više ovih karakteristika u okvirima ekonomičnosti i funkcionalnosti.

Kompanija Microtel Inns & Suites, koja posluje na principu franšize, ispitala je neke od 20 miliona ljudi sa posebnim nedostacima u SAD, koji putuju, pitajući ih šta najviše očekuju od hotela u kom odsedaju. Ispitanici (73 % korisnici invalidskih kolica, 5 % sa oštećenim vidom i sluhom, 22 % ostali) su naveli brojne karakteristike soba (kao i komentare vezane za obezbeđenje tačnih informacija, predusretljivo osoblje, dostupan parking itd.). (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str.275)

- Dostupni tuševi
- Prostrana kupatila
- Dovoljno prostora za lako manevrisanje
- Odgovarajuće krevete
- Estetski prijatnu sobu
- Frižider u sobi
- Lak pristup raznim upravljačima u sobi.

7.5 NAMEŠTAJ U SOBAMA

Neki luksuzni hoteli traže bilo koji način kako bi "razmazili" goste (udovoljili im što je više moguće), a tehnologija i ovde igra važnu ulogu. U hotelu The Peninsula, u Hong Kongu, mali digitalni uređaj pored kreveta služi za podešavanje osvetljenja, grejanja i klima uređaja, kao i TV, radio i draperije. Digitalni uređaj konstantno pokazuje spoljašnju temperaturu vazduha i vlažnost. The Peninsula proučava kako da ugradi nove izuzetno tanke televizore, koji bi eliminisali TV ormare i čime bi se u velikoj meri promenio izgled sobe. Ovakav uređaj visoke tehnologije mogao bi se integrisati sa upotrebom video - telefona, omogućujući vizuelnu vezu (slika veća nego u prirodnoj veličini) sa porodicom ili poslom. Dodatne inovacije su moguće i na bravama na vratima sobe, koje bi mogle biti programirane da prepoznaju glas ili otisak prsta gosta.

Slika 21 Deluxe Cortyard Room Peninsula Hotel Hong Kong



Izvor: http://www.agoda.com/asia/hong_kong/hong_kong/peninsula_hotel.html?

Pregled 11 Potrebni elementi za potpuno uređenje sobe

Opremanje (nameštaj)

-"Casepieces" (drveni i drugi pomoćni delovi nameštaja): sto, vetrine, toaletni sto, stolice, noćni sto, uzglavlje;
- Delovi nameštaja od raznih vrsta tkanina: prekrivači za krevet, draperije, tapacirung, tepisi ponekada uključeni
- Osvetljenje: lampe pored kreveta, na stolu i prostoru za odmaranje;
- Dodaci: uramljena ogledala, slike, saksije i dr. (korpe za otpatke, kafe aparat, pegla i daska za peglanje kao i druge uređaje obezbeđuje hotelsko preduzeće)

Završni radovi ('finiš', obloge)

- Pod: uglavnom tepisi preko cele podloge, mada kompleksi u toplijim područjima mogu imati pločice, a u apartmanima parket sa podnim prostirkama;
- Zid: poželjno oblaganje vinilom ili krečom; zidni ornamenti i obloge ukoliko budžet to dozvoljava;
- Plafon: obezbeđenje dobre akustičnosti (može se odnositi i na zvučnu izolaciju)
- Vrata: drvena, lakirana ili farbana, masivna;
- Okviri vrata: boja mora da se slaže sa vratima, zidovima ili naglašena boja

Obloge u kupatilu

- Pod: keramičke ili mermerne pločice
- Zid: keramičke ili mermerne pločice oko kade; vinil ili neka druga plastična zidna obloga na ostaloj površini;
- Plafon: kreč

Električni/ mehanički uređaji

- Utikači: minimalno pet duplih: dva pored kreveta, po jedan pored stola, ormara i prostora za odmor; potrebni adekvatni za računar i usisivač;
- Kablovi: TV, dvojni telefon, internet, požarni alarm ili drugi komunikacioni sistemi
- Mehanika: HVAC (grejanje, ventilacija, klima uređaji) integrisan u izgled sobe; odvod pare iz kupatila
- Protivpožarna zaštita: minimum po jedan detektor toplote i dima, kao i raspršivač u svakoj sobi; neke površine zahtevaju dodatne raspršivače u predsoblju i kupatilu. Celokupna oprema enterijera trebala bi biti pažljivo proverena zbog otpornosti na vatru i zbog ne toksičnosti

Izvor: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str.277)

Police i fioke

Veličina prostora neophodnog za odeću i druge lične predmete gostiju zavisi od standarda ili kategorije hotela i dužine boravka. U svetu su uobičajeni sledeći standardi prostora za stvari gostiju: Dužina prostora za vešalice: jedno krevetne sobe 500-900 mm, dvokrevetne 900-1000 mm; Police za odlaganje stvari: jednokrevetna soba 0,70-1,10 m^2, dvokrevetna 1,10-1,50 m^2; stolovi za pisanje 0,50-1,00 m^2.

Prostor sa vešalicama se obezbeđuje u plakaru ugrađenom u zid predvorja sobe. Prednost ovog rešenja je što se koristi širina predvorja i omogućuje laka cirkulacija. Ovo je takođe pogodno jer gost pri izlasku iz sobe lako može da proveri da u plakarima nije nešto zaboravio. Minimalna slobodna širina za okačenu odeću iznosi 560 do 600 mm. Visina držača vešalica treba da bude 1750 mm od poda plakara kako duže haljine i kaputi ne bi dodirivali dno, visina od prečke do gornje ivice plakara je min 75 mm kako bi se omogućilo lako skidanje i postavljanje vešalica. Ovo su najčešće dimenzije koje se primenjuju, ali pojedine hotelske kompanije mogu imati nešto drugačije standarde. Vrata plakara mogu biti klizeća ili sa krilima koja se otvaraju. Osvetljenje mora biti obezbeđeno u predvorju, a po potrebi i u samom plakaru.

Na dnu plakara ispod okačene odeće nalazi se prostor za odlaganje obuće. U nekim hotelima se obezbeđuju posebni plakari za obuću koji imaju pristup i sa spoljnje strane sobe (iz hodnika) radi preuzimanja od strane radnika zaduženih za čišćenje cipela.

Police - Ukoliko prostor omogućava poželjno je obezbediti i police u okviru plakara, posebno ukoliko hotel koriste gosti koji kratko odsedaju. U ovom slučaju otvorene police su pogodnije, jer, omogućavaju da se svaka neraspakovana stvar lakše vidi pri napuštanju hotela. Pregrade polica mogu biti postavljene u razmaku od 200 do 300 mm, a veličina ploča (površina pregrada) 450 x 300 mm.

Fioke - Za tranzitne hotele fioke je neophodno obezbediti samo u pisaćem stolu. U hotelima u turističkim centrima gde gosti duže ostaju neophodan je veći broj fioka za odeću, kozmetiku, nakit i druge predmete.

Noćni stočići

Noćni stočić treba da bude postavljen uz uzglavlje svakog kreveta, između dva kreveta ili na svakoj strani kreveta. U većini slučajeva radi se o fiksiranom delu koji čini integralni deo uzglavlja kreveta i u kome se nalaze prekidači za svetlo, radio i televizor, električni sat sa alarmom, itd. Na noćnom stočiću se najčešće nalazi i telefon.

Visina stočića treba da bude prilagođena visini kreveta tj. između 650 i 750 mm. Stočić treba da bude uzdignut iznad poda kako bi se omogućilo lakše čišćenje, stočić inače, najčešće ima samo jednu otvorenu pregradu.

Širina stočića treba da bude dovoljna da omogući istovremeno stajanje telefona, knjige, čaše, sata i sl. tj. 375 x 400 mm za individualne stočiće, odnosno 375 x 600 mm za zajedničke stočiće koji se nalaze između dva kreveta.

Polica ili stalak za prtljag

Polica ili stalak za prtljag dimenzija 750 x 900 mm je neophodan u svim sobama. On će biti praktično u stalnoj upotrebi, i predstavlja deo nameštaja koji se oblikuje kao proširenje pisaćeg stola, deo plakara ili nezavisno. Optimalna visina je 450 mm za udobno podizanje i raspakivanje prtljaga ili korišćenje na licu mesta. Da bi se smanjila oštećenja gornja površina mora biti zaštićena od grebanja, ali ne sme da ima bilo kakva oštra ispupčenja kako bi se sprečilo oštećenje kofera. Okolni zidovi i nameštaj takođe treba da budu zaštićeni.

Jedna polica za prtljag je dovoljna za većinu tranzitnih hotela, ali dve ovakve police su nužne u dvokrevetnim sobama hotela u turističkim mestima. U drugom slučaju police za prtljag mogu biti snabdevene pločama za pokrivanje, tako da kada nisu korišćene mogu služiti kao sedišta. Nedostatak polica za prtljag može da bude uzrok oštećenja nameštaja i zidnih površina.

Pisaći stolovi (stolovi za šminkanje)

Stolovi i nameštaj treba da budu standardni po dubini i to između 400 i 550 mm. Manja dubina teži da izazove veća oštećenja zida, pored toga što je nepodobna za korišćenje, dok veliki nameštaj doprinosi nužnom povećanju dimenzija sobe.

Postoji i mogućnost da nameštaj i sto budu okačeni o zid ili delimično ugrađeni, međutim ovakva rešenja su skuplja, kada je reč o troškovima instaliranja i održavanja, od samo stojećeg nameštaja.

Optimalna visina stola je 700 do 750 mm. Minimalan prostor za kolena je 190 mm. Odvojeni stolovi za pisanje i šminkanje nisu potrebni u većini tranzitnih hotela i hotelima srednje kategorije.

Kvalitet i specifikacije

Nameštaj u hotelima i motelima je izložen znatno intenzivnijem korišćenju i habanju od nameštaja u stanovima. Imajući to u vidu, pred ovakav nameštaj se postavljaju posebni zahtevi u pogledu karakteristika i normi.

Raspored nameštaja

Postavljanje nameštaja i uzglavlja uz zidove koji razdvajaju sobe omogućava ublažavanje buke uzrokovane reflektujućim površinama, koje uvećavaju masu i apsorpciju buke. Neposredan kontakt sa zidom, može, međutim, takođe povećati direktno prenošenje zvuka: guranje ključa u bravu, lupanje vrata, pomeranje vešalica u plakaru, pored zvukova koje emituju radio, televizor ili zvonjava telefona.

Jedan od načina da se smanji iritacija izazvana bukom je da se raspored nameštaja u sobama izvrši tako da slične jedinice nameštaja budu okrenute jedna prema drugoj leđima ka zidu koji razdvaja sobe.

Ogledala

U svim, i najskupljim hotelima, ogledala treba da budu fiksirana na zidovima. Jedno od ogledala treba da bude postavljeno iznad stola za pisanje (oblačenje ili šminkanje) koje treba da bude takve veličine da omogući potpuni pregled onome koji se ogleda u stojećem stavu. Alternativno, drugo veliko ogledalo može biti fiksirano drugde.

Ogledalo ne sme da bude postavljeno tako da pruži reflektovani pogled u sobu osobi koja ulazi. Pokretna ogledala iz dva ili tri dela se koriste samo u hotelima najviše kategorije i zahtevaju posebnu pažnju prilikom održavanja.

Sitan nameštaj

Sitan nameštaj obuhvata: stalak ili stolica za oblačenje, jedna stolica po osobi, standardna ili stona lampa, sto za kafu, korpa za otpatke, pepeljare, itd. Kada se teži uštedi prostora, kao što je to slučaj u hotelima niže kategorije, jedna stolica može biti više namenska. Lampe mogu biti potpuno ugrađene, a sto može da bude izuzet. Tapacirung mora da bude prilagođen, a presvlake treba da budu tako zabrane da omoguće lako čišćenje, renoviranje i zamenu.

Pregled 12 Obaveznim elementi u sobama u Srbiji

Posebni minimalni tehnički i sanitarno-higijenski uslovi za uređenje i opremanje ugostiteljskog objekta u zavisnosti od načina usluživanja i vrste usluga Član 46.
Svaka soba u smeštajnom sektoru mora da ima:

1) krevet minimalnih dimenzija 90x190cm ili francuski ležaj dimenzija 140×190 cm za jednu osobu ili krevet minimalnih dimenzija 160x190cm za dve osobe;
2) madrac odgovarajuće ležajne površine u odnosu na dimenzije kreveta;
3) dva čaršava, ćebe (pokrivač) i jastuk po krevetu;
4) noćni ormarić ili policu uz svaki krevet;
5) osvetljenje uz svaki krevet;
6) prostirku pored svakog kreveta ukoliko pod nije u celini prekriven mekom tekstilnom podnom oblogom;
7) orman s policama i odeljkom za vešanje odeće s najmanje četiri vešalice po krevetu;
8) sobni sto;
9) stolicu po krevetu;
10) korpu za otpatke;
11) uputstvo u slučaju opasnosti od požara;
12) pepeljaru, osim u sobama u kojima je istaknuta zabrana pušenja.

Svaka soba mora da ima vrata od čvrstog materijala bezbednog za gosta sa mogućnošću zaključavanja.
Sobe moraju da budu direktno osvetljene dnevnom svetlošću preko prozorskih otvora.
Prozor u sobi mora da:
1) zauzima najmanje 1/10 površine sobe;
2) ima zavesu i neproziran zastor ili drugu vrstu zamračenja i zaštite od pogleda spolja.
Soba mora da ima centralno (plafonsko ili zidno) osvetljenje i utičnicu za električnu energiju sa oznakom napona struje.
Pod u sobi mora da bude izrađen od materijala koji se lako čisti i održava.

7.6 UREĐAJI I OPREMA

Televizijski aparati

Televizijski prijemnici su danas standardna oprema u svim hotelima, izuzimajući one najniže kategorije. U hotelima više kategorije se obavezno postavljaju televizori u boji, kao i mogućnost gledanje posebnog internog programa hotela ili satelitskog programa (uz postojeće lokalne programe).

Televizori mogu biti kupljeni ili iznajmljeni od specijalizovanih firmi koje održavaju televizore i po, potrebi ih zamenjuju, što oslobađa hotel visokih inicijalnih ulaganja kao i plaćanja specijalizovanog osoblja za održavanje televizora.

Prilikom planiranja gostinskih soba, položaj televizora treba da bude u vezi u smislu razdaljine za gledanje (na koju utiče veličina ekrana i boja), ugla i visine sa prostorom za sedenje i krevetom. Da bi se omogućile ove alternative, televizor može biti fiksiran, montiran na posebnom nosaču ili pokretan (čime se povećava mogućnost oštećenja).

Radio aparati

Kontrolna tabla radio prijemnika je najčešće ugrađena u noćnom stočiću, sa koga se mogu birati stanice. U hotelima visoke kategorije mogu biti obezbeđeni i stereo prijemnici, sa optimalno smeštenim zvučnicima kako bi se minimizirao prenos zvuka u susedne sobe. Elektronska kontrolna ploča može da uključuje i druge uređaje: buđenje, indikator poruka, indikator statusa sobe, itd.

Telefonski aparati

Telefonski aparat je najčešće smešten na jednom od noćnih stočića. Razgovori se mogu obavljati direktno, posredstvom centrale, ili kombinovano, u zavisnosti od toga da li se radi o lokalnim ili međunarodnim razgovorima. Telefonska mreža hotela ima i interne veze (lokale) tako da je moguće komuniciranje između soba i sa pojedinim odeljenjima bitnim za goste (centrala, recepcija, room service, itd.).

Automati za samoposluživanje

Oprema za samoposluživanje gostiju se kreće od veoma usavršenih mašina za distribuciju pića, cigareta, i sendviča, u kojima se automatski registruje u računovodstvu do 12 različitih artikala sa promenljivim cenama (utrošci se automatski registruju na račun gosta), do najjednostavnije opreme kao što su frižideri, čajnik sa ringlom za kuvanje itd. Bitno je da je sva oprema bezbedna, sa odgovarajućom zaštitom, robusne konstrukcije, jednostavno rukovanje otporno na pogrešno korišćenje i privlačnog izgleda.

Automati koji funkcionišu na ubacivanje novca se najčešće postavljaju u društvenim prostorijama, hodnicima i odmorištima na spratovima.

Kada je reč o opremi za potpuno samostalnu ishranu ona je mnogo kompleksnija i najčešće se nalazi u apartmanskim kompleksima. Najčešće se obezbeđuje ugrađena kuhinja odvojena od dnevne sobe, a ovde može biti uključena i trpezarija. Oprema je najčešće u standardnom rasponu kvaliteta (sudopera, frižider, police i plakari, šporet, itd). Minimalne površine za ovu opremu obuhvataju: 1-2 osobe: kuhinja 2,3 m^2, trpezarija 3,2 m^2 ; 3-4 osobe: kuhinja 3,3 m^2, trpezarija 4,6 m^2.

Krevetsko rublje

Troškovi nabavke, pranja ili čišćenja, i zamene rublja i drugih mekanih predmeta su bitan deo tekućih troškova hotela. Postoje razrađeni detaljni standardi kako bi se obezbedila izdržljivost materijala, uprkos Čestom pranju ili hemijskom čišćenju.

Radi sprečavanja nastanka i širenja požara, dušeci, prekrivači i ostalo krevetsko rublje prolaze kroz testove zapaljivosti. Pored prekrivača, draperija itd. koji se koriste, potrebni su i rezervni koji služe za zamenu dok su oni prvi na pranju. Potrebno je najmanje tri kompleta rublja, kako bi se omogućilo sakupljanje, sortiranje, pranje, sušenje, peglanje i povratak, a u nekim slučajevima su potrebne i veće rezerve (u slučaju zastoja rada vešernice, tokom vikenda, i sl.).

Veoma širok raspon predmeta neophodnih modernom hotelu ilustruje sledeća lista nabavke hotela „Tauer" u Londonu (826 soba) koja između ostalog uključuje: 5560 pokrivača, 10824 čaršava, 11210 jastučnica, 3550 jastuka, 10836 peškira, 3000 otirača za noge, 934 specijalno dizajnirane uniforme. Ovome treba dodati i 25.920 m^2 tepiha, 15.050 m^2 zavesa, itd.

Standardi za čaršave i prekrivače

Standardna jedno krevetna (1x2 m): čaršav 1800 x 2600 mm, prekrivač 2000 x 2500 mm; standardna dvokrevetna (1,5 x 2 m): čaršav 2300 x 2600 mm, prekrivač 2800 x 2500 mm.

Postoje sledeće osnovne vrste čaršava: laneni, pamučni, pamučno - flanelski ili poliestersko - pamučni (50:50). Prekrivači se proizvode u različitim kombinacijama: tradicionalno tkanje (vuna, sintetičko vlakno ili mešavina) štirkano, isprepletana sintetička vlakna (najlon, akril), itd.

Bez obzira o kakvom je materijalu reč, njegova boja treba dobro da prikrije eventualne mrlje, a kvalitet materijala mora biti takav da izdrži pranje, hemijsko čišćenje itd., pri čemu ne sme da dođe do gubitka boje, izbledelosti, deformacija oblika, tegljenja i skupljanja, itd.

Ostalo

Veliki broj malih predmeta (sitan inventar) je neophodan u svakom hotelu kao što su pepeljare, kante za otpatke, itd. Ovi predmeti moraju biti tako izabrani da se harmonično uklapaju u dizajn i dekor enterijera. Gubitak velikog broja malih predmeta koje gosti odnose kao „suvenire" mora biti uračunat u inicijalne troškove, a treba predvideti i dovoljne rezerve tih predmeta za zamenu. Propisi u većini zemalja zahtevaju da se u sobama postave pisana uputstva (cenovnik, kućni red, uputstva za slučaj požara, itd.) i da se fiksiraju na uočljivom mestu u svakoj sobi (najčešće na unutrašnjoj strani vrata).

7.7 KONSTRUKCIONE KARAKTERISTIKE

Ulazna vrata

Kako bi se olakšao ulaz s prtljagom i kolicima i izbegla oštećenja vrata i uglova zidova, standardna širina vrata je 840 do 900 mm. Radi zvučne izolacije vrata treba da budu minimalne debljine 45 mm, sa čvrstim drvenim jezgrom i odgovarajućom zvučnom izolacijom. Vrata takođe moraju biti otporna na vatru najmanje 20 minuta.

Vrata mogu biti izrađena od prirodnog drveta, laminirane plastike (uglavnom spoljna strana) ili obojene površine. Vrata obuhvataju i bravu koja se otvara ključem ili magnetnom karticom. S unutrašnje strane najčešće postoji mogućnost dvostrukog zaključivanja (tako da se sa običnim ključem vrata ne mogu otvoriti spolja) ili sigurnosnim lancem. Broj sobe na vratima mora biti jasno označen.

Zidovi i plafoni

Zidovi i plafoni moraju biti pogoni za laku, brzu i jeftinu obnovu i redekoraciju u periodima od 1 do 4 godine (u zavisnosti od kategorije hotela i prihvaćenih standarda), završni sloj može biti od maltera, betona, ili nekog drugog materijala. Površine mogu biti glatke, rapave, ili prekrivene papirnim ili plastičnim tapetama.

Bojene površine se lako obnavljaju sa minimum neophodne pripreme. Prvobitno korišćena boja može da ograniči izbor ove boje koja se nanosi, ali je u svakom slučaju izbor mogućnosti dosta veliki. Jednobojno ofarbani zidovi otkrivaju svaku neravninu, nepravilnost i mrlju na površini, ali ostavljaju utisak prostranosti i omogućavaju korišćenje šarenih tepiha (koji sa svoje strane dobro skrivaju mrlje) zavesa i prekrivača. Papirni ili plastični tapeti daju topliji i luksuzniji utisak, a uz to dobro skrivaju neravnine na površini zida. Plastični tapeti su trajniji i izdržljiviji ali su i oni podložni oštećenju od grebanja (naročito u ulaznom predvorju i na uglovima). Renoviranje je teže i skuplje nego u slučaju ponovnog bojenja zidova.

Radi postizanja određenog stepena individualnosti i lakše identifikacije, različiti spratovi mogu biti obojeni ili prekriveni tapetama u različitim bojama. Površine zidova treba da budu zaštićene na najosetljivijim mestima (uzglavlja kreveta, police ili stalci za prtljag, itd.).

Podovi

Podna osnova mora biti glatka i očišćena od bilo kakvog trnja i prašine pre postavljanja tepiha, polivinilskih ploča ili drugih podnih pokrivača. Tepisi su u većini slučajeva najpogodniji, kako zbog toga što pružaju najveći komfor (utisak topline i intimnosti), tako i zbog toga što apsorbuju a time i umanjuju buku. Može biti korišćen veliki izbor tkanih i ostalih tepiha. Tvrdi podovi, kao što su teraco i pločice može biti korišćen u toplim krajevima (radi rashlađivanja), u kupatilima, i sl. (radi lakšeg čišćenja). Tepisi moraju biti otporni na vatru i u tom smislu prilagođeni odgovarajućim standardima.

Tipovi tepiha. Postoje brojne alternative uključujući tkane, štrikane, ili mašinski izrađene tepihe, itd.

Sastav materijala - Tepisi mogu biti izrađeni od vune, najlona, akrilnog vlakna, rejona, itd, ili od mešanog materijala, kako bi se poboljšale karakteristike, pre svega otpornost na abrazije i oštećenja. Otpornost na vlagu može biti važna za tepihe u blizini kupatila. Ostali važni aspekti su: otpornost na oštećenja od insekata kada se radi o vuni (moljci), statički elektricitet koji privlači prašinu (najlon), naboranje i potklobučavanje tepiha, dužina zadržavanja prvobitnog izgleda, lakoća čišćenja i održavanja, intenzitet izbledelosti pojedinih delova površine posle određenog perioda eksploatacije, itd.

Kvalitet tepiha je uglavnom determinisan težinom, debljinom, brojem čvorova, itd. Pored ovih aspekata kvaliteta, a imajući u vidu intenzivno korišćenje, bitno je da tepih bude izdržljiv, tj. otporan na habanje, grebanje, udare, čišćenje, itd.

Kontrolni prekidači treba da budu što jednostavniji, imajući u vidu da gosti nisu upoznati ni sa rasporedom prekidača, ni sa sistemom osvetljenja. Najjednostavnije rešenje je da se sva glavna svetla kontrolišu pomoću ulaznog prekidača, lampe uz uzglavlje se kontrolišu pomoću individualnih prekidača na noćnom stočiću, a posebni, lokalni, prekidači se nalaze u kupatilu i uz sto.

Električne instalacije

Električne instalacije po sobama predstavljaju najčešće horizontalne vodove na svakom spratu, sa posebnim kontrolnim pločama i boksovima. Opterećenje kablova je najčešće bazirano na standardu od 20 ampera po sobi. Svaka soba treba da je snabdevena sa najmanje dva nezavisna električna kola, kako bi u slučaju prekida jednog funkcionisalo drugo i tako sprečilo ostajanje sobe u potpunom mraku.

Napon električne mreže varira u različitim zemljama i kreće se između 110 i 240 volti, Što utiče na funkcionisanje električnih uređaja kao što su, na primer, električni aparati za brijanje. Kako bi se zadovoljile potrebe međunarodnih putnika, električni utikači u većim hotelima su snabdeveni transformatorom koji je moguće prebacivati sa jednog napona na drugi, tj. sa 100/150 V na 200/250 V. Takođe je neophodno predvideti univerzalne zidne utičnice koje su u stanju da prime različite tipove utikača aparata za brijanje. Posebne predostrožnosti treba preduzeti kada je reč o električnim uređajima u kupatilu. Električni grejači kupatila treba da budu van domašaja i po mogućstvu ugrađeni u plafon ili zid.

Električne utičnice

Tipični zahtevi za hotel visoke kategorije su:

Tri utičnice locirane u razmaku od tri metra jedna od druge. Najčešće je poželjno da budu dvostruke kako bi se omogućilo priključivanje većeg broja uređaja.

Neophodne su sledeće utičnice: 1 utičnica za aparat za brijanje, utičnica za glavnu TV antenu, telefonska utičnica; 3 do 5 nezavisno kontrolisanih prekidača za svetlo (ulaz, kupatilo, noćni stočić, itd.); jedna višestruka veza za kontrolu radio prijemnika, budilnika, indikatora poruka, požarnog alarma, itd.; Jedan priključak za sistem statusa sobe, itd. U zavisnosti od vrste utičnice, varira i visina, tako je npr. visina za standardne električne utičnice 300 mm, za opremu postavljenu na stolu 1200 mm, za prekidače svetla 1200 mm, za utikače za aparate za brijanje 1350 mm, itd.

Terase i balkoni

Balkoni, terase i sl. doprinose povećanju volumena zgrade, konstrukcionih troškova i ograničenja linije zgrade. Često se javlja i problem sigurnosti (pristupačnost, ograde, pregrade između balkona, itd.). Balkoni zahtevaju posebno čišćenje i održavanje.

Balkoni i terase se uglavnom grade u hotelima u turističkim mestima (retko u gradskim centrima) ili apartmanima koji imaju pogodnost atraktivnog pogleda i za koje se zbog toga može primeniti veća cena.

Balkon može biti isturen van fasade zgrade, ili može biti uvučen u prostor sobe. On može biti ugaonog oblika kako bi se proširio pogled, Pristup na balkon omogućava lakše čišćenje prozora, i u zavisnosti od oblika i konstrukcije, može obezbediti sekundarni put za evakuaciju u slučaju požara. Zaštitni efekat balkona takođe umanjuje rizik vertikalnog širenja vatre i omogućava zvučnu zaštitu od auto parkinga, ulica i radnih prostorija na nižem nivou.

Terase mogu biti formirane uvučenom stepenastom konstrukcijom, tako što se krov jednog sprata širi izvan frontalne linije sprata iznad. Ovo se posebno odnosi na gostinske sobe koje se nalaze iznad velikih društvenih prostorija i gde se s stepenasto spuštaju. Skeletom ugaone strukture takođe se postiže sličan efekat. Terasasta struktura ublažava nagle prelaze i obezbeđuje harmoničnije uklapanje velikih zgrada u okruženje.

7.8 SERVISIRANJE I ODRŽAVANJE SOBA

Pristup za čišćenje, održavanje i sobni servis mora biti pažljivo planiran, kako bi se obezbedila efikasnost bez suvišnog ometanja gostiju. Broj soba koje mogu biti optimalno čišćene i održavane od strane jedne sobarice varira od 12 (luksuzni hoteli) preko 14 do 16 (standardni) do 18 ili više soba (ekonomični hoteli). Pri servisiranju soba neophodno je predvideti:

- Razdvajanje (separacija)
- Servisni prostori i predvorja lifta treba da budu odvojeni od cirkulacije gostiju;
- Transport: omogućavanje kretanja kolica sa materijalom za čišćenje, održavanje i prenošenje hrane i pića,
- Oprema: utikači, priključci, vakumske tačke u pogodnim intervalima, pristup servisnim kanalima, protivpožarna oprema, itd.;

Servisne površine

Servisni liftovi i stepenište treba da budu otvoreni ka servisnom predvorju obezbeđujući direktan pristup sobama i ostavama neophodnim za održavanje i druge operacije domaćinstva. Ulaz u hodnik koji povezuje gostinske sobe treba da bude kroz servisna vrata projektovana tako da izdrže intenzivno korišćenje, a uz to ipak dovoljno dekorativna.

Pomoćne prostorije na spratovima

U pomoćne prostorije na spratovima ubrajamo sobaričinu sobu, sobu nadzornice, konobarsku pripremnicu (office), čajnu kuhinju, priručno skladište rublja, itd. Manji hoteli imaju samo jednu pomoćnu prostoriju koja služi sobarici za odmor, spremanje rublja i rekvizita za Čišćenje. Veći hoteli imaju na svakom spratu sobe za sobaricu i za sobnog konobara. Soba sobnog konobara može ujedno biti i čajna kuhinja.

Na jednom spratu je i soba za nadzornicu soba (guvernantu, domaćicu hotela) koja može istovremeno služiti i kao priručno skladište za rublje i posteljinu. Na pojedinim spratovima se može predvideti prostor ili sobica za držanje rekvizita za čišćenje.

Jedna kancelarija je neophodna za spratnu administraciju domaćinstva, uključujući opremu za vođenje evidencije, telepisač, indikator statusa soba, bezbedno odlaganje stvari (uključujući i predmete nadene u sobama) ključeva i vrednosti. U zavisnosti od veličine hotela, ova prostorija može biti deo većeg ofisa, ili povezana sa ostavom za veš i drugim prostorijama domaćinstva.

Pristupi za servisiranje instalacija

Pristup mora biti obezbeđen do mašinskih prostorija i instalacija na svakom spratu. Ovo u principu obuhvata:

Prostorije i plakare za lokalno grejanje, cirkulaciju i kontrolu opreme (kaloriferi, pumpe i ventili, električni prekidači);

Vertikalni kanali između kupatila (cevi za ventilaciju i otpatke, snabdevanje toplom i hladnom vodom, ventilacija kupatila, električna instalacija, itd.);

Tehničke instalacije i oprema u plafonu (cevi za klimatizaciju, električna instalacija, detektori vatre, sistem alarma i šprinklera, kontrolna oprema);

Oprema i instalacije montirani na zidu (uvučena kada je neophodno) utikači, vakumski priključci, prekidači za svetlo (sa nezavisnim sistemom za pomoćno osvetljenje), požarni alarm, indikator statusa sobe. Vertikalni kanali treba da budu pristupačni kroz panele u hodnicima ili kupatilima. Pristup instalacijama u plafonu se najčešće obavlja uklanjanjem plafonskih ploča ili panela.

Prodajni servis u salonima i predvorjima

Posebni saloni u principu nisu nužni u gostinskim prostorijama. Troškovi obezbeđivanja salonskih sedišta u proširenim delovima hodnika takođe mogu biti problematični u pogledu teškoća u obezbeđivanju usluživanja i dodatnog čišćenja.

Kada mogu biti obezbeđena proširena odmorišta ili hodnici, ovaj prostor može biti korišćen za prodajne automate, što omogućuje prihod tokom 24 h. Automati za prodaju nisu prihvatljivi za određene hotele ali u svakom slučaju treba izbeći situaciju da automati stvaraju gužvu u hodnicima i ometaju cirkulaciju.

Ostali važni zahtevi obuhvataju:

- Pogodna centralna lokacija, kako zbog uočljivosti i pogodnosti tako i radi sprečavanja eventualne zloupotrebe;
- Odgovarajući prostor za mašine uključujući i prostor za korisnike;
- Okruženje otporno na prljanje i oštećenje, koje može biti lako čišćeno ili renovirano;
- Postavljanje kanti za otpatke (za konzerve, kutije, kese), dobro dizajnirane i sa samozatvarajućim poklopcem;
- Dizajniranje mašina tako da se uklapaju u dekor, po mogućnosti sa kontinuiranom fasadom. Stilizovanje ovih mašina je važan faktor njihove prihvatljivosti u hotelu;
- Dobro osvetljenje u ovom prostoru uopšte (100 lux) sa povećanim intenzitetom svetlosti iznad mašina;
- Obezbeđenje priključaka za struju i vodu.

Uspeh automata za prodaju zavisi od standarda servisiranja, čišćenja i opšteg održavanja mašina i okruženja u kome se nalaze. Trendovi ka većoj nezavisnosti gostiju, neformalnosti i samoposluživanju u hotelima, su sve izraženiji a ovo može biti obezbeđeno bilo zajedničkom opremom ili individualnom opremom u sobama ili kombinacijom.

7.9 KUPATILA

Površina kupatila čini najčešće 1/6 površine smeštajne jedinice (3,7 m^2, odnosno 1,5x 2,4m^2), a njegov položaj će u određenoj meri uticati na oblik i veličinu same sobe. Zbog ekonomskih razloga, vodovodnih instalacija, ventilacije, smanjenja prenošenja buke do soba, zbog lakšeg pristupa i održavanja, kupatila se grupišu jedna uz druga u parovima (leđa uz leđa) i od sprata do sprata po vertikali. Moguća su tri osnovna koncepta:

Kupatila uz spoljnje zidove - ovo rešenje omogućava prirodnu ventilaciju i osvetljenje, ali se time smanjuje racionalno korišćenje prostora unutar zgrade.

Kupatila u prostoru između soba - ova kupatila zahtevaju posebnu, mehaničku ventilaciju. Nepogodnosti proizlaze iz produženih hodnika, povećanih troškova izgradnje, intenzivnijeg korišćenja grejanja i ventilacije. Pristup instalacionim kanalima se vrši kroz sobe i zbog toga se javlja problem prenošenja buke iz kupatila u susedne sobe.

Slika 22 Kupatilo Hotela THE LALU-Taiwan



Izvor: Makarena San Martin: str. 67

Unutrašnja kupatila - postavljanje kupatila između sobe i hodnika ostavlja prostor za uski foaje ili predvorje na ulazu. Ukoliko je ovo predvorje dovoljno široko u njemu je moguće postaviti plakar i policu (stalak) za prtljag. Foaje se takođe može koristiti kao prostorija za oblačenje.

Unutrašnja kupatila zahtevaju veštačko osvetljenje i ventilaciju, mada zajednički kanal za instalacije, ukoliko je dobro planiran, može biti opsluživan i servisiran iz hodnika. Deo tehničkih instalacija može biti ugrađen u plafonu kupatila i predvorja, kako se ne bi smanjivala visina plafona sobe.

Glavna prednost izgradnje unutrašnjih kupatila proizilazi iz ekonomija koje se postižu kroz uštedu prostora, većeg korišćenja spoljnjeg omotača zgrade za gostinske sobe i kraći hodnici koji iz toga proizilaze. Unutrašnja kupatila se najčešće koriste u višespratnim zgradama sa hodnicima, ali slično rešenje može biti korišćeno i u koncentrisanim motelskim blokovima koji imaju spoljnji pristup sobama.

Dimenzije

Dimenzije kupatila zavise u velikoj meri od veličine kade i ostale opreme. Na raspored opreme i uređaja takođe utiče položaj kanala i instalacija. Standardne dimenzije kupatila, u zavisnosti od kategorije hotela, se kreću u sledećim rasponima: Ekonomični hotel (kada sa WC šoljom) 2,6 do 2,8 m^2 odnosno 2,8 do 3,3 m^2 (u zavisnosti od toga da li se radi o manje ili više kompaktnoj verziji kupatila); Srednja kategorija hotela: kada s WC šoljom 3,7 do 4,2 m^2; Hotel visoke kategorije: kada, bide i WC šolja 5,1 do 6,5 m^2.

Veličina kupatila zavisi od zahteva i potreba gostiju. U luksuznim hotelima veličina kupatila može biti povećana.

Uobičajena oprema kupatila uključuje wc šolju sa vodenim ispiračem, kadu (sa ili bez tuša) i lavabo. Da bi se uštedeo prostor, kada može biti zamenjena kabinom s tušem, dok se u luksuznijim hotelima dodaje tuš i bide.

Razmeštaj opreme u kupatilu je često ograničen zbog položaja zajedničkog kanala (šahta) kroz koji prolaze vodovodne cevi, električne instalacije itd. Zbog ovih razloga provođenje cevi se najčešće ograničava na jedan ili najviše dva zida, po mogućstvu daleko od sobe. U pogledu koncentrisanog grupisanja opreme i uređaja u liniji, treba imati u vidu da se ona grupiše kako po horizontali, tako i po vertikali.

WC šolje s vodenim ispiračima

WC šolje mogu biti povezane sa ventilima za ispiranje (kada propisi to dozvoljavaju) ili vodokotlićima koji se montiraju na visinu uz plafon, ili nisko uz samu šolju. Kotlići su tiši i pouzdaniji u eksploataciji od ventila, a variraju po kapacitetu od 6 do 15 litara, što zavisi od praktičnih zahteva i lokalnih propisa u pojedinim zemljama. Kotlić treba da bude skriven u šahtu (kanalu) za instalacije, kako bi se uštedeo prostor u kupatilu, smanjila buka i oštećenja.

Tip klozeta koji se najčešće koristi obuhvata šolju koja je pričvršćena na podnom postolju ili na zidnim nosačima. Drugo rešenje se može koristiti samo ukoliko je moguće jako fiksiranje na zid, a prednost ovog rešenja je što omogućava lakše čišćenje u malim kupatilima.

Zbog inicijalne uštede najčešće se instalira klozet sa ispiračem, ali klozet sa sifonom je efikasniji i tiši u eksploataciji i zahteva manje održavanje. U određenim hotelima mogu biti postavljeni čučavci koji mogu imati slične sisteme za ispiranje kao i u prethodnom slučaju.

Kade

Dimenzije kupatila su u velikoj meri determinisane dužinom kade.

U Evropi kade su u principu duže i uže nego u Americi, međutim postoji tendencija standardizacije dimenzija kade u hotelima i to, 1500 do 1700 mm dužine x 700 mm širine. Rede se sreću sedeće kade dužine 1050 mm i četvrtaste američke kade.

Zbog skučenog prostora kade su najčešće sa dve ili tri strane ograničene zidovima. Da bi se olakšalo čišćenje prednja ploča može imati uvučenu osnovu, a poželjno je da bude izrađena od čvrstog emajla ili tvrde glatke plastike.

Slavine mogu biti instalirane na samoj kadi ili na jednom od graničnih zidova. Zbog sigurnosti slavine za hladnu i toplu vodu moraju biti jedna pored druge, i označene odgovarajućim bojama. Mešači vode se često postavljaju i uglavnom se kombinuju sa tušem koji se nalazi iznad kade sa promenljivim mlazom i pokretnom ručkom na vertikalnom klizaču. Kade koje se koriste i za tuširanje moraju imati dno zaštićeno od klizanja.

Zbog opšte sigurnosti i pristupačnosti za starije goste, ivica kade treba daje što niža, pa je u tom smislu moguće izvesno uvlačenje kade u pod ili postavljanje stepenika (praga). Integralni deo kade treba da čine i hromirani držači (šipke). Neophodan je i odgovarajući držač za sapun, uvučen u zid ili montiran na njemu. Kade koje se koriste za tuširanje moraju biti snabdevene i plastičnom zavesom, ili sklopivim paravanom.

Držači za sušenje rublja

Neizbežno je, čak i u luksuznim hotelima, da se određene količine veša peru u kupatilu. Moderni putnik teži da nosi minimum prtljaga, a veliki broj odevnih predmeta koji se često menja je tako napravljen da se lako pere i brzo suši. Ukoliko ne postoje odgovarajući držači vlažna odeća se kači iznad nameštaja i radijatora što može da izazove mrlje, oštećenja i sl. Imajući to u vidu poželjno je u kupatilu iznad kade instalirati odgovarajuće držače za sušenje veša.

Lavaboi

Lavaboi se izrađuju u velikom broju različitih dimenzija, međutim prednost smanjivanja njegove veličine, kako bi se uklopili u mali prostor, ima za negativnu posledicu prskanje vode i prljanje okolnog prostora. Iz praktičnih razloga uobičajene dimenzije lavaboa u hotelskim kupatilima su 550 x 400 mm. Standardna visina ivice lavaboa je 800 mm, a on može biti pričvršćen na zidne nosače ili se oslanjati na postolje koje je pričvršćeno za pod.

Toaletna polica treba da bude u blizini, i po mogućstvu povoljnije je da bude uvučena nego isturena iznad lavaboa, kako bi se smanjio rizik ispadanja predmeta i lomljenja. Površina oko lavaboa može biti proširena bilo kao integralni deo lavaboa ili od drugih materijala (mermer, imitacija mermera, plastika, itd.). Ova površina je veoma praktična i pogodna za odlaganje različitih predmeta (čaša, sapuna četkice za zube, toaletni pribor, šminka, itd.).

Poseban lavabo može biti instaliran u dvokrevetnim sobama i to u kupatilu ili u prostoriji za oblačenje. Ovo rešenje je pogodno jer omogućava paralelno korišćenje bez čekanja.

U blizini lavaboa treba postaviti priključak za aparat za brijanje, držač peškira, policu sa čistim peškirima, držač papira i ubrusa, kantu za otpatke, dispozer za iskorišćene žilete, itd. Na zidu treba da se nalazi ogledalo sa zaštićenim osvetljenjem iznad ili sa obe strane.

Bidei

Bidei se javljaju kao standardna oprema u hotelima visoke kategorije u Evropi, ali se retko nalaze u hotelima u Americi i Velikoj Britaniji. Tip bidea sa mlazom usmerenim sa dna na gore stvara veliki rizik špricanja i prljanja okolnog prostora. Modifikovana verzija uključuje uređaj za punjenje i ispiranje koji koristi standardne slavine i ventile za mešanje.

Prostor neophodan za bide je sličan onom za klozetsku šolju. Pored širine samog uređaja neophodno je predvideti sa svake strane po 150 mm.

Tuševi

Površina koju zauzima tuš zavisi od dimenzija receptora na dnu kao i od veličine kabine. za ugrađene jedinice dimenzije podnog receptora su 800 ili 900 mm, a on može biti zatvoren sa dve ili tri strane glaziranim zidnim pločama ili predgradnim delovima. Ulaz može biti kroz vrata od sličnog materijala ili plastičnu zavesu na klizačima.

Podni receptor tuša se izrađuje iz jednog dela i to najčešće od glazirane keramike koja obezbeđuje jak, ne savijajući pod koji je otporan na oštećenja i ogrebotine. Koristi se takođe teraco i kao moguća alternativa akrilska plastika. Najvažniji aspekti konstrukcije tuša u hotelu su:

- Sigurnost: zaštitni termostat protiv opekotina, pod koji se ne kliza, šipka za držanje;
- Kontrole: pogodno postavljene, jasno označene, lako rukovanje;
- Čišćenje: ravne i glatke površine, minimum isturenih cevi;
- Trajnost: nerđajući okviri i komponente, jaki paneli;
- Prosipanje: uvučeni ulaz, zavese ili dobro zaptivajuća vrata.

Slobodno stojeće tuš kabine su snabdevene sa svom neophodnom opremom koja čini njen integralni deo i najčešće se prave od ojačanog stakla, nerđajućeg čelika i/ili aluminijuma, poliestera ili akrilnih vlakana. Ovo rešenje je naročito pogodno za ekonomične hotele i motele jer zahteva minimalne strukturalne radove. Materijal i konstrukcija moraju biti dovoljno jaki da izdrže intenzivno korišćenje.

Pomoćni predmeti

Pored opisane opreme, hotelsko ili motelsko kupatilo treba da uključi i druge predmete za toaletno korišćenje, kao i predmete koji se odbacuju (pakovanja, iskorišćeni ubrusi, žileti, kutije od cigareta, itd.). Ukoliko se ne obezbede pepeljare, kante za otpatke, dispozeri za iskorišćene žilete i sanitarne ubruse, kontejneri za prljave peškire, otvarači za flaše, itd. može doći do zloupotreba, blokada i oštećenja ostale opreme.

Ostale potrebe obuhvataju držače toalet papira (Jedan ili više) papirni ubrusi za lice (kako bi se smanjilo habanje peškira) kuke ili police za odeću. U određenim slučajevima, npr. u sobama koje koriste invalidi ili stariji gosti, mogu biti instalirani uređaji (dugme) za poziv u pomoć.

Treba obezbediti najmanje jedno ogledalo i to iznad lavaboa, sa zaštićenom lampom iznad. Idealno ogledalo treba da bude širine od 1050 mm i visine do 1800 mm. Ogledala se najčešće fiksiraju za zid kako bi se smanjila oštećenja stakla. Priključak za električni brijač treba da se nalazi uz ogledalo i da ima univerzalnu utičnicu sa transformatorskim prekidačem (konvertorom) od 110 na 220V.

Materijali za sanitarnu opremu

Lokalni sanitarni propisi najčešće određuju karakteristike i funkcionalne standarde za opremu i instalacije u interesu higijene. Pri izboru sanitarne opreme, neophodno je imati u vidu sledeće efekte:

- Intenzivno korišćenje sa čestim menjanjem gostiju;
- Moguće zloupotrebe: npr. od zapaljenih cigareta;
- Agresivno čišćenje: sa ograničenim vremenom.

Vrata kupatila ne smeju biti zastakljena. Kada u kupatilu može biti ozidana i obložena keramičkim pločicama. Osim kade s tušem, u kompletnom kupatilu nalazi se i WC, a može i bide. Tuš je ugrađen nad kadom ili postavljen sa strane (ručni).

Paljenje i gašenje svetla u kupatilu mora biti sprovedeno poteznim prekidačem ili izvan kupatila. To je potrebno jer postoji opasnost od udara struje ako se uređajem rukuje mokrim rukama. Na podu pred kadom nalazi se prostirka (od drveta, gume, plastike, asure), a na zidu ili vratima bar jedna vešalica.

Pod kupatila mora biti malo nagnut prema izlivu da bi voda mogla lakše da otiče. Mora biti od nepropusnog materijala da voda iz kupatila ne bi kvasila donje spratove. Zidovi kupatila su obloženi keramičkim pločicama, ili drugim materijalom (masna boja) do visine od 1,5 m.

Pregled 13 Obavezan sadržaj kupatila po zakonodavstvu Srbije

Kupatilo pored propisanih podova, zidova, ventiliranja i vrata, mora obezbediti prirodnu ili veštačku ventilaciju kao i :

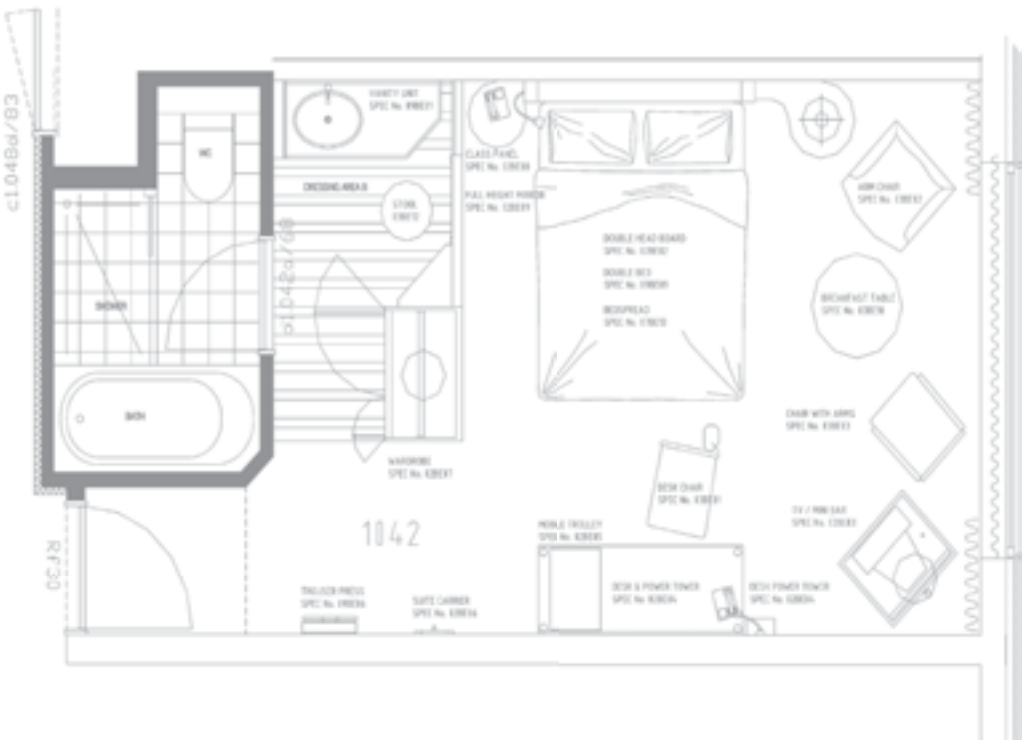
- Toplu i hladnu tekuću vodu,
- Ležeću ili tuš kadu sa zaštitom od prskanja vode,
- Umivaonik,
- Policu za toaletni pribor,
- Ogledalo sa osvetljenjem,
- Utičnicu za el. aparate sa oznakom napona struje,
- Osvetljenje koje se uključuje kod ulaza u kupatilo,
- WC šolju sa daskom sa poklopcem,
- Držač peškira,
- Dva peškira po osobi,
- Čašu u higijenskoj foliji po osobi,
- Sapun po osobi ili tečni sapun,
- Toalet papir na držaču,
- Posudu za otpatke,
- Vešalicu za odeću,
- Pribor za čišćenje WC šolje,

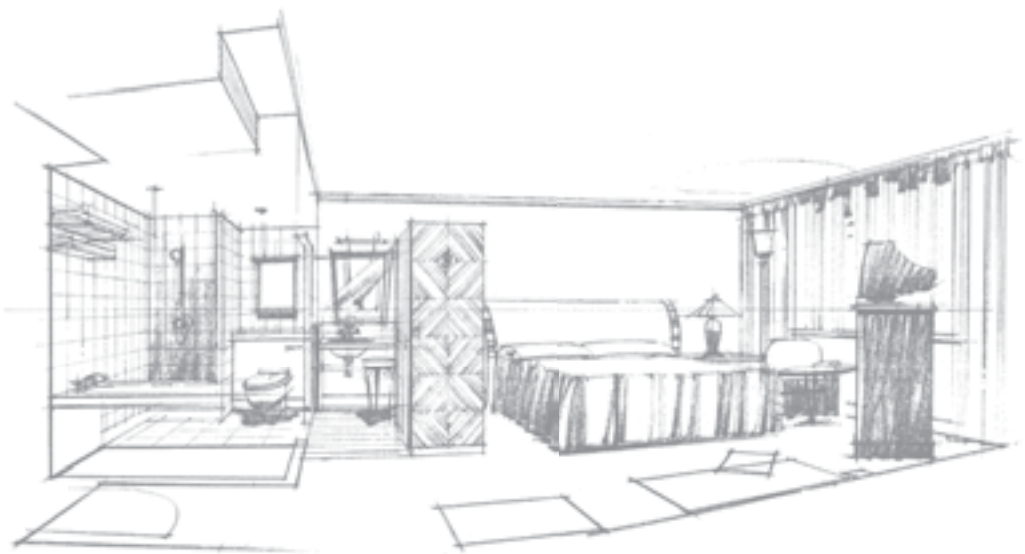
Zaštitni podložak na podu pored kade,



Pitanja za proveru znanja:

1. Da li znate koje sve kriterije je faktori utiču na adekvatno dizajniranje soba i apartmana?
2. Da li možete da objasnite kako se projektuje sprat hotela da bi bio ekonomičan?
3. Koje sve vrste soba postoje i njihove karakteristike?
4. Šta sve soba mora da sadrži?
5. Da li znate minimalne dimenzije soba, kao i savremene tendencije u pogledu veličine soba?
6. Da li znate kako sve zone postoje u sobi?
7. Koje sve vrste kreveta poznajete?
8. Navedite sadržaj apartmana i način zoniranja.
9. Da li znate sadržaj i način organizacije sobe za goste sa posebnim potrebama?
10. Navedete neophodni nameštaj, opremu i uređaje u sobama.
11. Da li možete da objasnite način održavanja soba?
12. Koje su minimalne dimenzije kupatila?
13. Koji su neophodni sadržaji u kupatilima?


1042
RF30



Nakon čitanja ove glave moći ćete da:

- Znate standarde za izgradnju motela.
- Znate standarde za izgradnju vila, apartmana i drugih smeštajnih objekata.
- Napravite razliku između menadžmenta ljudski resursa i kadrovske funkcije.
- Navedete neophodan broj parking mesta zavisno od kategorije hotela.
- Izačunate neophodan broj parkin mesta..
- Značaj i tendencije u uređenju spoljašnjeg i unutrašnjeg prostora.
- Znate kako se vrši označavanje važnih mesta na destinaciji.
- Znate vrste ikonografije su moguće.
- Navedete kako se planira pristup hotelu.

8. ORGANIZACIJA IZGRADNJE

Organizacioni postupci

Organizacioni postupci veoma variraju u zavisnosti od toga da li je građevinska parcela u vlasništvu investitora ili se iznajmljuje; finansijski i tehnički resursi investitora i njegovo iskustvo u sličnim operacijama; ugovori o izgradnji i raspoloživo vreme. O bilo kakvom postupku da se radi bitno je sledeće:

- Precizan izveštaj baziran na tekućim tržišnim i finansijskim podacima;
- Budžet sa troškovima za svaki deo projekta uključujući opremanje i uređenja okruženja;
- Program oblikovanja i faze izgradnje se unapred utvrđuju kako bi se obezbedio neometen kontinuitet i koordinacija rada i snabdevanja.

Ovo se takođe odnosi na opremu i nameštaj:

- Sklapaju se paralelni aranžmani za finansiranje projekta;
- Drugi zahtevi vezani za menadžment i aktivnosti pre otvaranja se određuju znatno ranije u toku perioda izgradnje. Ovo uključuje specifikaciju, tj. sistematizaciju radnih mesta, razvoj operacionih postupaka, prethodna promocija, nabavka opreme i nameštaja, pregovori za zaključivanje ugovora sa snabdevačima hrane i pića i pružaocima različitih usluga neophodnih hotelu.

8.1. UGOVORI VEZANI ZA IZGRADNJU

Ugovori vezani za projektovanje i izgradnju hotelske zgrade zavise od kompleksnosti planiranog hotela, raspoloživog vremena i nužnosti da se ograniče investicioni troškovi. Moguće su sledeće alternative:

Standardni ugovor sa nezavisnim arhitektom ili projektantom za izradu projekta, planova, specifikacija i drugih dokumenata. Ovaj rad se kontroliše od strane arhitekte/projektanta koji ima funkciju nadzornog organa;

Prethodni postupak može biti ubrzan korišćenjem ugovora ili projektnog menadžera koji organizuje i nadzire rad koristeći određene brze metode;

Alternativno, ušteda vremena može biti postignuta direktnim pregovorima sa izvođačem radova da projektuje i izgradi zgrada u „paket" ugovoru. Ovakvi direktni aranžmani su posebno pogodni kada se radi o standardnim zgradama za koje se koriste prefabrikovani elementi.

Izgradnja motela

0određivanje neophodne površine zemljišta i projekta za konstrukciju motela je relativno jednostavno. Moteli najčešće imaju jedan ili dva sprata i grade se po specifikacijama, a obezbeđuju slične usluge.

Za motele važe sledeći standardi površina. Soba 23-28m^2; Soba sa kuhinjom 28-31,5m^2; Kancelarije, recepcija, ostave i servisni prostor 7,5-14m^2; Parking (1 mesto po sobi), parking za radnike, isporuka robe, prilazni putevi, uređenje pejzaža itd. 28-37m^2; Minimalna površina terena za dvospratnu zgradu motela 46,5-65m^2, po sobi.

Veličina motelske sobe najčešće nije kritičan problem, da bi se zadovoljile široke varijacije zahteva tražnje na autoputevima, sve sobe će normalno imati po dva kreveta i određen broj soba sa dva široka kreveta za porodično korišćenje. Dodatni prostor treba predvideti za neophodne minimalne tehničke operacije (ostave, čišćenje, administracija, itd.) kao što je to slučaj u hotelima niže kategorije. Alternativno se može obezbediti društveni prostor (restorani, saloni, barovi i rekreacioni prostori) ukoliko se proceni da postoji odgovarajuća tražnja.

Standardne površine po korisniku motela iznose: Restoran, predvorje i recepcija 1,9-2,3 m^2; kuhinja, ostave i prostorije za personal 1,4-1,9m^2; Salon foaje i bar 1,4 do 1,9m^2; Dodatni auto - parking (1 mesto na 5 sedišta) 2,8-4,7m^2.

Restorani zahtevaju istaknutu frontalnu liniju, laki pristup i parking prostor. Minimalna neophodna površina za motel od 100 soba sa restoranom i salonom je oko 0,56 ha i po mogućnosti, još 0,93 ha oko objekta za uređenje pejzaža, bazen, pristupne puteve, staze itd. Kao ilustracija može da posluži preporuka za dvospratni motel „Holiday Inn" od 120 soba za koji je neophodna površina 1-1,2 ha.

Druge vrste smeštaja

Apartmani, vile i slični smeštajni objekti u turističkim mestima mogu biti predviđeni za kratkoročno (1-2 nedelje) ili dugoročno iznajmljivanje (čitava sezona tj. par meseci). Ove jedinice mogu biti iznajmljivane od strane specijalizovanih kompanija (na bazi „time-shearing" principa) ili prodavane pojedincima za sopstveno korišćenje ili iznajmljivanje.

Planerski standardi se određuju u zavisnosti od lokacije objekta i načina korišćenja. U skijaškim centrima, na primer, gđe je boravak kratak, a aktivnosti se obavljaju uglavnom na otvorenom prostoru, sobe su manje površine kako bi se stvorio osećaj toplote i intimnosti. Kreveti su obično postavljeni jedan uz drugi i čine integralni deo dnevne sobe.

8.2 PARKING I GARAŽA

Zahtevi za auto - parkingom variraju u zavisnosti od tipa hotela, njegove lokacije, gradskih i lokalnih propisa, planova i standarda. Za hotele i motele koristi se standard od 1,2 parking mesta po sobi. Na jedno parking mesto dolazi 5 do 10 mesta u restoranu, 10 mesta u banket salama. Dodatni parking prostor treba obezbediti za zaposlene radnike i teretna vozila.

U urbanim centrima i turističkim mestima obezbeđenje parking prostora zavisi od lokacije hotela i poslovnog centra. Kongresno i turističko tržište može biti identifikovano sa aerodromom ili železničkom stanicom, na primer. Dobra lokalna taksi služba i javni transport će smanjiti potrebe za visokim standardima auto parkinga.

Obezbeđenje parkinga je skupo. Na mestima van grada to podrazumeva veliku površinu zemljišta za pristupne puteve i sam parking, zahteva velika iskopavanja, fundiranje, prekrivanje površine asfaltom, betonom ili pločama, drenaža, označavanje, itd. U gradovima, zbog visoke cene zemljišta, može se javiti neophodnost izgradnje podzemne ili nadzemne, višespratne garaže u okviru hotela ili uz njega. Jedna od mogućnosti je i da se koriste obližnje komercijalne garaže.

Prema pravilniku o kategorizaciji za smeštaj samo hoteli A i L kategorije moraju osigurati garažiranje vozila. Garažu treba izgraditi na pogodnom mestu da buka vozila ne bi smetala gostima. To može biti u posebnoj zgradi ili u podrumskim prostorijama hotela. Garaža se može izgraditi i kao jedinstvena velika prostorija (hala) za veći broj vozila. Ili se može izgraditi više boksova za po jedna ili dvoja kola, a po mogućnosti i mehaničarska radionica za manje popravke.

Dizajn parkinga često utiče na prvi i poslednji utisak na sami hotel, koji gost hotela stekne. Preduzimači motela znaju da moraju da obezbede jedno parking mesto po sobi, a veći hoteli moraju da obezbede i parking mesto za svoje zaposlene, i za bilo koje druge jave prostore- restorane, barove, sale za sastanke, ili za rekreacijske sadržaje - da bi privukli lokalno stanovništvo.

U suprotnom, jedan hotel koji uspešno posluje, a koji nema dovoljno prostora za parking, može biti veoma hendikepiran - što može posebno da se odrazi na nemogućnost da privuče lokalno stanovništvo da organizuje poslovne bankete. Ključni ciljevi treba da obezbede optimalni, a ne preterani prostor za parkiranje. Ukoliko uslovi nisu standardni (sportski kompleks, velike banket sale, maloprodajni centar), prostor koji se obezbeđuje za parking je prikazan u Pregledu 14. Troškovi zemljišta su sve veći problem u predgrađima i ruralnim lokacija, gde je parking u nivou sa hotelom, zauzimajući više zemljišta od same zgrade, a što zahteva da preduzimači pažljivije planiraju parking prostor. Međutim, najkritičnija parking mesta su u gradskim hotelima, gde visoke dažbine zemljišta ograničavaju veću površinu za parking ili zahtevaju garažnu konstrukciju, često ispod hotela. Uobičajeno da menadžeri arhitekte daju prigovore na regulacije o zonama ako je to opravdano i što je zasnovano na analizi saobraćajnih inženjera. Jedna tehnika je da se uvede parkiranje na sat, kada se uzme u obzir da gosti hotela, učesnici kongresa, gosti banketa, i zaposleni imaju najveću potražnju za parking mestom, u određenim intervalima tokom dana .

Kao dodatak za planiranje parking prostora, dizajneri moraju razmisliti o utisku koji ostavlja na goste hotela. Dizajneri treba da se pozabave o pogodnosti, bezbednosti i mogućoj klaustrofobiji:

- Garažni ulaz: Locirati ulaz tako da ima direktan prilaz mestu dokle se gosti dovoze
- Prilaz hotelu: obezbediti siguran i direktan prilaz od garaže do predvorja hotela, uglavnom upotrebom lifta
- Sigurnost i bezbednost: dizajnirati garažu tako da ima velike prolaze; postaviti sigurnosne kamere koje nadgledaju područje
- Udobnost gosta: pronaći rešenja kako bi se smanjili osećaji klaustrofobije, uvećanom svetlošću, povećanjem visine plafona, krečenje površine zidova svetlim bojama, postaviti zidne ukrase, ili postaviti zvučnike za muziku.
- Smernice: postaviti jasne oznake za pravac kretanja, za vozače (ka izlazu) i za pešake (do predvorja ili ulice) (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str.305)

Pregled 14 Neophodna parking mesta po sobi

Tip hotela	Broj parking mesta po sobi
Poslovni hotel	0,4-0,8
Butik hotel	0,3-0,8
Suburban	1,2-1,4
Aerodromski hotel	0,6-1,0
Motel	0,2-1,4
Resort hotel	0,8-1,4
Konvencijski hotel	1,0-1,3
Konferencijski	1,2-2,0
Apartmanski	0,8-1,2
Rezidencijalni	1,0-1,2
Mega	1,0-1,2
Mixed hotel	0,6-1,2
Casino hotel	0,8-2,0

Izvor: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str.306)

U projektima za više namensku upotrebu, hoteli treba da se izbore za svoj sopstveni parking prostor, možda iza ulazne rampe kako bi obezbedili da parking bude dostupan gostima hotela. Takođe, to omogućava hotelu da postavi obezbeđenje za samo taj deo garaže. Mnogi hoteli, kao dodatni komfor gostiju hotela, nude uslugu da osoblje hotela parkira automobil.

Ova odluka se donosi na osnovu ograničenja u prostoru i budžeta: osoblje hotela može da parkira mnogo više automobila na istom parking prostoru, jer im nisu potrebni veliki prolazi ili druge karakteristike koje gost hotela očekuje.

Primer 9 Izračunavanja potrebnog broja parking mesta u hotelu

Broj soba	400
Zauzeće kapaciteta	85%
Broj gostiju po sobi	1,4
Gosti koji dolaze kolima	40%
Broj gostiju po autu	1,5

$$\text{Broj parking mesta} = \frac{400 \times 85\% \times 1{,}4 \times 40\%}{1{,}5} = 127$$

Izvor: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str.307)

8.3. PEJZAŽ I UREĐENJE PROSTORA

Prostor oko hotela koji se uređuje zavisi od vrste hotela i njegove lokacije. Brojni hoteli i moteli nude takve objekte kao što su spoljni grejani bazen, a u turističkim centrima to je nužna oprema. Individualni hoteli sa relativno velikim prostorom mogu ponuditi različite rekreativne mogućnosti (golf; tenis, privatna plaža, jahanje, itd.), dok u drugim uslovima postoji unutrašnja oprema za rekreaciju (bazen, sauna, solarijum, itd.).

Pored navedenih, funkcionalno - rekreativnih potreba, prostor oko hotela je neophodan iz estetskih razloga da bi se poboljšao izgled zgrade i ceo kompleks učinio atraktivnijim. Ipak, uređenje pejzaža oko hotela nema samo vizualni efekat (drveće, cveće, fontane, statue, itd.). Zemlja koja se iskopava prilikom kopanja temelja, umesto da se transportuje (što je veoma skupo) oblikuje se u uzvišenja i prekriva različitom vegetacijom što pored estetskih efekata omogućava i zaštitu objekta od toplote, vetra, buke, itd.

Uređenje pejzaža oko hotela može da kompenzira neatraktivan izgled same zgrade i šireg okruženja. Pejzažiranje se takođe može uvući u samu zgradu kako bi se omogućila kontra atrakcija unutar zgrade, pogotovo kada se radi o hotelima čije sobe imaju pogled ka unutra.

Mogućnosti uređenja pejzaža su veoma različite, od popločanih staza, različitog drveća, biljaka, žbunova, cveća, fontana, česmi, skulptura, do ukrasnih životinja koje se slobodno šetaju kao što su na primer paunovi ili labudovi. U svakom slučaju uređenje pejzaža oko hotela treba da naglasi i pojača individualni karakter objekta i da obezbedi određene funkcionalne zahteve o kojima je bilo reči. Tako su arhitekta Reda Amalou i dizajner Jaya Ibrahim uredili The Nam Hai resort 2006., na plaži snova u Dien Duong Village u Vijetnamu, izgradili su privatne vile sa palminim baštama koje stvaraju prekrasne snopove svetlosti između palmi i u komponujući ih sa tamnim drvećem, cvećem između njih i zlatnim ćupovima stvaraju izvanrednu harmoniju ambijenta.

Slika 23 The Nam Hai Hotel Vijetnam



Izvor: Angelika Taschen, str.269

Odgovarajuća priprema, gradiranje, drenaža terena i izbor materijala za prekrivanje tla koji je u stanju da izdrži intenzivno korišćenje, su veoma važni faktori. Kombinacija prirodne vegetacije i tvrdo popločanih, staza, terasa i pojedinih površina, je najčešće najefektivnija kombinacija pri uređenju prostora oko hotela.

Tvrda podloga

Tvrde površine i popločavanje se koriste za pristupne puteve, staze, površine za spoljne restorane (bašte), okolinu bazena i druga mesta koja su izložena velikom prometu gostiju i cirkulaciji. U urbanom okruženju ili zatvorenom prostoru, popločavanje može biti korišćeno pri uređenju spoljnjeg pejzaža kao dekorativne površine koje su istovremeno trajne i lake za održavanje. Popločane površine su neophodne oko zgrada da bi se omogućio pristup pri održavanju objekta, čišćenju prozora, i pristupu opremi za gašenje požara i spasavanje gostiju.

- Prilikom prekrivanja tla tvrdim materijalom najvažniji su sledeći aspekti:
- Promet: pešaci, motorna vozila, teretna vozila, servisno korišćenje (kolica, npr.);
- Održavanje: učestalost korišćenja, teškoće pristupa, čišćenje i zamena,
- Drenaža: nagib, sistem za odvođenje površinskih voda;
- Osnova: neophodna nosivost, obim iskopavanja i popunjavanja;
- Nagib: maksimalni i minimalni nagibi za promet pešaka i vozila.

8.3.1 OPREMA I UREĐENJA PEJZAŽA

Oprema pejzaža, tj. prostora oko hotela, može imati funkcionalnu namenu (stolice, klupe, zakloni, korpe za otpatke, lampe, itd.) ili dekorativnu namenu (skulpture, fontane, žardinjere, česme). Korišćenje posebno oblikovanih znakova i simbola je važan aspekt komercijalizacije hotela, posebno kao način da se obezbedi vizuelni identitet marke tj. imena hotela. Spoljna oprema prostora mora biti izrađena od čvrstog i trajnog materijala kako bi odolela vetru, kiši, suncu i vandalizmu.

Slika 24 Vrtovi Four Seasons Hotel Firenze



Izvor: (Angelika Taschen, 2011., str.107)

Voda koja teče, pada ili prska stvara po sebi fokalnu tačku interesovanja. Ovo može biti bazen kroz koji se propušta vazduh, fontane različitih oblika ili veštački vodopadi ili potoci. Voda takođe može biti dovedena u samu unutrašnjost hotela u atrijum ili lobi. Da bi se obezbedila čistoća voda mora biti kontrolisana, filtrirana i najzad posebno tretirana (protiv algi, npr.), pre nego što se pusti u recirkulaciju. U određenim slučajevima voda za biljke i ribe zahteva poseban tretman (uključujući filtriranje i aeraciju). Žardinjere mogu imati značajnu ukrasnu funkciju u isticanju dekoracije i mogu biti različitih oblika, veličine i od različitih materijala. Žardinjere mogu biti na balkonima kako bi se cvećem ulepšala fasada, mogu služiti za ukras i za ograničavanje okolnog pristupnog prostora, a mogu se nalaziti i u unutrašnjosti zgrade. Čak se i određene vrste drveća mogu saditi u velikim žardinjerama.

8.3.2 UNUTRAŠNJI PEJZAŽ – ENTERIJER

Unutrašnji pejzaž društvenih prostorija u hotelu može da ima različite namene:

- Da se stvori relaksirajuća i osvežavajuća vrtna atmosfera;
- Da bi se nadoknadio nedostatak pogleda na spolja sa svih ili nekih mesta u određenim društvenim prostorijama hotela;
- Da bi se smanjio efekat buke i žurbe;
- Da bi se izvršila demarkacija određenih prostora i obezbedile vizuelne barijere;
- Da bi se unele promene u strukturu, boje i oblike;
- Da bi se obezbedila optimalna vlažnost vazduha (vodene kapljice, trenspiracija).

Postoji veoma širok izbor biljaka koje se mogu koristiti. Skoro sve su zimzelene kako bi se tokom cele godine obezbedili zeleno lišće i cveće. Održavanje biljaka (zalivanje, ishrana, svetlost, vlažnost, zaštita od insekata i parazita itd.) zahtevaju da stručna lica vode računa o flori. Neki hoteli zapošljavaju baštovane, ili inženjere hortikulture, dok drugi zajedno sa kupovinom zelenila sa dobavljačem sklapaju ugovor o održavanju i nezi biljaka.

Izbor biljaka je veliki. Atrijumi brojnih hotela visoke kategorije uključuju prirodne stene, veštačke vodopade, veliko drveće, bazene sa ribama. žardinjere s biljem i cvećem, itd. Horalna dekoracija se stavlja u restorane, banket sale, bašte itd.

Spoljnje osvetljenje je bitan faktor komercijalizacije hotela: ono doprinosi uočljivosti zgrade, efikasnosti regulacije, kontroli i bezbednost objekta.

Instalacija tehničkih uređaja i izgradnja pristupnih puteva su predmet zahteva za pravo prilaza od strane odgovornih kompanija. U većini slučajeva investitori imaju pravo da postave cevi i kablove i da obezbede pravo prolaza za snabdevanje preko tuđeg zemljišta. Dozvola da se vrši drenaža i drugi radovi na tuđem zemljištu su predmet posebnih ugovora i dogovora sa vlasnikom.

8.4 OZNAKE I GRAFIKA

Znaci i simbolišu važan aspekt komercijalizacije hotela, ali moraju biti pažljivo locirani i tako oblikovani da stvore optimalan efekat i utisak. U većini zemalja postavljanje propagandnih panoa i znakova van granica objekta je predmet striktne zakonske kontrole, i njihovo dizanje je najčešće zabranjeno u prostorima visoke pejzažne vrednosti. U zavisnosti od lokacije, javne vlasti mogu same obezbediti standardizovane znake i simbole, duž autoputa, na primer, koji označavaju hotele, motele, restorane, kampinge i druge usluge.

Znaci i natpisi takođe mogu biti regulisani u interesu zaštite i bezbednosti kako bi se izbeglo skretanje pažnje, konfuzija i ometanje preglednosti drugim korisnicima puta.

Uzdignuti znaci i simboli hotela, da bi bili uočljivi s ulice, treba da budu uzdignuti (10° iznad horizontale i ne više od 30° levo ili desno da bi privukli pažnju). Standardna razdaljina uočljivosti za pešake je 15 m, pri čemu slova treba da su veličine min. 100 cm. Hoteli duž ulica mogu koristiti dodatne metode za privlačenje pažnje. Proširenje hotelske aktivnosti na ulicu ili dvorište uz korišćenje platnenih nadstrešnica koje pokrivaju deo ulice; tepih staze, livrejisano osoblje, spoljnje i unutrašnje osvetljenje zgrade i oblikovanja samog ulaza, po sebi imaju važnu ulogu i doprinose uočljivosti hotelskog objekta.

Kada je reč o automobilistima pažnja je još više koncentrisana. Znaci moraju biti uočljivi sa razdaljine od 100 m, i moraju obezbediti vreme za donošenje odluke i manevrisanje. Optimalna pristupna razdaljina zavisi od saobraćajnog prometa, brzine i uslova na putu, a koji se najčešće kreće između 150 i 300 metara. Na 100 metara znak treba da ima slova veličine 0,3 m, ili veća i moraju biti jasne i kratke poruke kako bi se omogućilo brzo čitanje. Poruke po mogućnosti treba ispisivati kombinacijom „malih" i „velikih" slova, što je efektnije nego samo korišćenje velikih slova.

Simboli i slikovni znaci (piktogrami) su u principu lakše uočljivi nego slova. Razumevanje simbola je jednostavno i ima jaku poruku i značenje. Simbole koristi većina velikih hotelskih kompanija kao sredstvo za trenutnu identifikaciju i prepoznavanje čemu doprinosi ponovljeno korišćenje simbola (zaštitnog znaka) kroz ukupne kontakte gosta sa hotelom. Simbol može biti po svom karakteru zaštitni znak, logo ili stil konstrukcije hotelske zgrade ili nekog njenog karakterističnog detalja (npr. krova).

Kao i hoteli u gradskim centrima, moteli takođe privlače pažnju kroz aktivnosti koje se odigravaju oko njih. Parkirani automobili, promet, svetleće firme, kretanja ljudi i vozila itd. su indikatori društvene aktivnosti što je važan faktor promocije.

Sadržaji oznaka i grafika, ne samo da gostu hotela obezbeđuju neposrednu informaciju i orijentir u samom prostoru, već, takođe pomaze da se pojaca brendiranje određenog hotela. Glavne komponente uključuju oznake za pravac i odredišta, kao i štampanu grafiku. Korporacijski ili hotelski identitet, koji može biti prikazan kroz oznake u celom hotelu ili odmaralištu, je često predstavljen javnosti reklamiranjem i promotivnim materijalom pre otvaranja. Hyatt je promenio korporacijski logo sredinom devedesetih godina prošlog veka i često koristi elemente dizajna, ne samo kroz štampanu grafiku, već i velikim delom, unutrašnjim oznakama, kroz ceo hotel. Brend Starwood Hotela W, kroz svoje hotele, uspešno je inkorporirao logo putem oznaka i grafičkih slika.

Elementi, koji se veoma često koriste za planiranje oznaka i grafike, prikazane su u Pregledu 15.

Arhitekte i dizajneri često imaju izazov u stvaranju značajne slike hotela. Na primer, veoma često, prvu identifikaciju hotela koju gost može da primeti, spoljašnja oznaka na zgradi, lokalnim propisima je ograničena mestom, veličinom, bojom i osvetljenjem. U većim odmarališta gosti koji dolaze, zavise od oznaka za smer koje ih vode do predvorja hotela, ili restorana, odnosno do banket sala. Oznake identifikuju osoblje, primaće prostorije, ističu putanje za hendikepirane ili parking prostor.

Sve ovo podleže i lokalnim regulacijama. Kada se gost jednom nađe unutar hotela, oslanja se na oznake kako bi se iz predvorja uputio do soba, restorana, namenskih ili rekreacijskih sadržaja, i tako dalje. Neke arhitekte, još u fazi pravljenja šeme, testiraju organizaciju hotela, zamišljajući postavljene smernice- teško je zamisliti kako će oznake za pravac kretanja uputiti goste i voditi ih kroz hotel, te tada cela arhitektonska organizacija treba da bude ponovo razmotrena i razjašnjena. Spoljašnje i unutrašnje oznake hotela treba da budu integrisane u arhitekturu i unutrašnji dizajn, tako da elementi dizajna pojačaju temu i stil hotela. Ovo se uglavnom postiže doslednom upotrebom boje, oblika, šara i ponavljanjem istih slova i materijala, koji se nalaze u enterijeru hotela. U Beverli Hills hotelu, oznaka i grafika, ističu se među stabljikama banana, koje se prostiru oko celog hotela. Motiv banane je ponovljen kroz unutrašnju dekoraciju na tapetama, draperiji i tapaciranim materijalima, pa čak i na štampanim predmetima, neprekidno primenjujući temu kroz razne vizuelne elemente.

American Hotel i Motel Asocijacija (AH&MA), je odobrila više od hiljadu univerzalnih simbola za predstavljanje hotelskih prostora ili usluga, kao što su recepcija, informacioni pult, toaleti ili prostorije za odlaganje prtljaga. Ove standardne grafike su dobre, polazne, tačke za dizajn oznaka, jer su simboli lako prepoznatljivi. Uglavnom, hotelski operateri žele da učine svoje oznake i grafike jedinstvenim, kako bi više reflektovali karakter samog hotela. Smernice za pravac kretanja kroz hotel, grafike restorana ili salona veoma su važne, bilo da upućuju do soba ili namenskih prostorija.

Pregled 15 Oznake i grafika

Spoljašnje oznake	
Oznaka brenda i zgrade	
Oznake za pravac vozila	Ulaz i izlaz za goste; primaći prostor; ulaz za zaposlene; parking za goste, hendikepirane, osoblje, taxi i javni prevoz
Oznake za pravac kretanja pešaka	Ulaz u predvorje, restoran, sale za sastanke i bankete, vanjski sadržaji: bazen, plaža, spa, tenis, golf i vožnja brodićima
Unutrašnje oznake	
Oznake za dešavanja	
Oznake za sadržaje	predvorje, prodavnice, objekte u kojima se služe hrana i piće, sale za sastanke i dvorane, rekreacijske sadržaje, Oznaka za spratnost, i pravac za sobe, izlaz u slučaju opasnosti
Oznaka za destinaciju	Recepcija, brojeve soba, namenske prostorije, toalete, garderober, liftove, restorane i barove
Štampana grafika	
Marketinški materijal	Svi reklamni i marketinški materijal, brošure i ostali predmeti
Usluge u sobama	Rum servis, opremljenost kupatila sa osnovnim stvarima; šamponom, sapunom, i ostalim priborom, logo na peškirima i bademantilima, olovke, beležnica, memorandumi, koverte, kodirani ključ kartice.
Meni i pribor za restoran/bar	Meni pića i hrane, vinska karta, i ostali predmeti koji stoje na stolu: šibice, podmetači, ubrusi i tako dalje
Recepcija i blagajna	registracioni materijal, priznanice, računi i drugo.

Izvor: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str.308)

8.5 PLANIRANJE PRISTUPA

Tačke ulaza u hotel ili motel moraju biti definisane, pogodne za pristup, slobodne od ometanja i prilagođene nameni. Treba obezbediti sledeće:

- Gosti: dolazak privatnim kolima, taksi vozilima, javnim prevozom ili pešice. Svima treba obezbediti odgovarajući prihvat;

- Personal: ulaz sa sigurnosnom kontrolom;
- Isporuka roba: posebni ulazi moraju biti obezbeđeni za snabdevanje prehrambenim proizvodima i drugom robom (veš, nameštaj, održavanje);

Skladištenje i odnošenje otpadaka. treba da se obavlja na poseban izlaz, ali može i na prethodni uz odgovarajuće predostrožnosti.

Istraživanje tržišta treba da ukaže na glavna transportna sredstva koja će koristiti budući gosti hotela. Ovo, ipak ne treba da znači zanemarivanje alternativnih mogućnosti za budući razvoj kako bi se izašlo u susret eventualnim strukturnim promenama na tržištu. Na primer, brzi rast turističkih paket aranžmana, široko trupnih aviona i masovnog transporta autobusom ima važan uticaj na poslovanje u, i van sezone, čak i u luksuznim hotelima.

Isporuka roba i tereta

Prilazni put za teretna vozila za snabdevanje i održavanje hotela mora biti odvojen od puta koji koriste gosti za prilaz hotelu, kako bi se izbegla gužva zastoji, buka i opadanje standarda usluga. Razdvajanje može biti postignuto na sledeći način:

- Različite ulazne tačke i pristupni putevi;
- Isti ulaz, ali odvojeni pristupni putevi sa odgovarajućim putokazima i kontrolom;
- Vertikalno razdvajanje: put za teretna vozila se spušta nadole ka prizemlju ili podrumu, dok se put za goste uzdiže na nivo prizemlja ili na sprat.

U gradskim hotelima, ulaz za teretna vozila se najčešće nalazi u bočnoj ulici ili u ulici u zaleđu hotela. Zahtevi za uličnim parkiranjem, tj. utovarom i istovarom roba variraju od mesta do mesta. Po pravilu vozila koja utovaruju i istovaruju robu ne smeju da ometaju ulicu ili put, fizički ili vizuelno, kao ni protok pešaka, ili da ometaju tuđe vlasništvo ili aktivnosti.

Odnošenje otpadaka

Kamioni za odnošenje otpadaka normalno koriste servisni put za ulaz pri čemu je bitno da se prostor za skladištenje otpadaka zaštiti od preterane toplote, vetra, kiše, insekata, glodara, lutajućih pasa i mačaka (svi faktori koji mogu da utiču na raznošenje i razbacivanje otpadaka). Skladište otpadaka mora da bude zaštićeno od pogleda i tako locirano da se minimizira rizik buke (pri odnošenju) i širenja neprijatnih mirisa. Ostava za otpatke obuhvata određenu opremu koja treba da olakša skladištenje i rukovanje:

Mašine za sabijanje, kompresiju otpadaka u kompaktne pakete i bale od sličnog materijala, čime se smanjuje volumen otpadaka. Posebne mašine mogu biti korišćenje za papir, plastiku i metale namenjene za reciklažu kao sekundarne sirovine. Takođe je moguće obezbediti mašine za lomljenje staklenih boca i posuda namenjenih reciklaži;

Veliki kontejneri za direktan utovar u specijalne kamione;

Posebne posude i kese za otpatke, sa odgovarajućim etiketama, za otpatke hrane (pomije) namenjene ishrani domaćih životinja.

Povratni kontejneri i posuđe koji se vraćaju na ponovno korišćenje i koji se moraju čistiti i izdvajati;

Hlađena ostava za otpatke hrane kako bi se izbeglo privlačenje insekata, naročito u toplim krajevima;

Materijal namenjen spaljivanju, koji se normalno odmah nosi na spaljivanje.

Ostava za otpatke treba da ima odgovarajući prostor za separaciju, tj. razdvajanje različitih vrsta otpadaka, za kontrolu i pranje kontejnera i manevrisanje specijalnih vozila. Sve ovo mora biti usklađeno sa lokalnim sanitarnim propisima.

Konstrukcione specifikacije treba da uključe sledeće osnovne zahteve:

- Dvorišne ili podne površine moraju biti tvrde i glatke (beton ili asfalt) i pod određenim nagibom da bi se omogućila drenaža, tj. prirodno odvodnjavanja.
- Za odvodnjavanje treba obezbediti cevi odgovarajućeg kapaciteta;
- Pod treba da bude jak, velike nosivosti, kako bi bez štete izdržao manevrisanje teških kamiona.
- Zidovi treba da budu glatki i od čvrstog materijala radi izdržljivosti i lakšeg održavanja;
- Kontejneri, kante za otpatke i druga oprema treba da se nalaze na platformama 200 mm iznad poda, kako bi bilo olakšano pranje i čišćenje i kako bi se onemogućio eventualni pristup insektima i glodarima odozdo;
- Treba obezbediti slavine i priključke za šmrkove radi čestog pranja poda i kontejnera;
- Prostor treba da bude obezbeđen od ulaza neovlašćenih osoba, kao i od prodora glodara, pasa i mačaka lutalica.

Isporuka roba i usluga

Hotelski prostori za prijem robe i odlaganje smeća, iako međusobno povezani odeljenjem istog prijemnog doka, zahtevaju jasnu podelu dolazeće i odlazeće robe. Samo u manjim hotelima i motelima se ove dve funkcije zapravo kombinuju u jedinstvenu oblast.

Prijemno odeljenje povezano je direktno sa glavnim koridorom pozadinskog dela objekta i naravno dalje sa svim glavnijim servisnim oblastima. U nekim objektima prijemno odeljenje se nalazi tik uz kuhinju. Ovo je velika povoljnost za odeljenje hrane i pića, ali može biti potrebna i neobično duga ruta da bi se stvari odnosile do perionice, spremačica, održavanja ili glavne ostave. Bezbednost svake donete stvari se kontroliše na prijemnom doku.

Za izgled prijemnog odeljenja i prostora za izbacivanje smeća, podjednako je važna i integracija samog plana mesta tako da on omogući neophodno kretanje kamiona, a da se pritom ne remeti gostinjski parking, a takođe i to da u isto vreme da bude sakriven od gostinjskih soba i sličnih javnih prostora, kao što su restorani, holovi i recepcija. U suprotnom, jedan dobro dizajniran hotel, može biti ozbiljno degradiran sa lošim izborom mesta za prijem i odlaganje smeća. Opšti zahtevi planiranja su nabrojeni u Pregledu 16.

Prostor za prijem i odlaganje smeća zahteva između 0.2 i 0.3 m^2 po gostinjskoj sobi, pa se veličina samog prostora određuje, u globalu, isključivo po broju gostinjskih soba. Mada, više važan je broj restorana, predsoblja i funkcionalnog prostora – što se može odraziti na obim operacija vezanih za hranu i piće – a i sam nivo kvaliteta hotela.

Hoteli zahtevaju znatan prostor predviđen za ostave. Većina ovog prostora je povezana sa posebnim aktivnostima: ostava hrane u blizini kuhinje, funkcionalno spremište u blizini balske dvorane i banketne sale, ostava za posteljinu na svakom spratu i prostorije za sobarice, i prostor za odlaganje arhive u blizini administrativnih kancelarija. Ipak, kao dodatak, dve vrste ostava se najčešće nalaze u blizini prijemnog odeljenja: za vanjsku opremu i opšta ostava. Za prvu ostavu, koja je za građevinski materijal, osnovnu opremu za održavanje i vanjski nameštaj, uglavnom je neophodno oko nekoliko stotina kvadratnih stopa (osim u odmarališta). Druga je za dodatni nameštaj i opremu, arhivske finansijske izveštaje, štampani materijal i bezbroj različitih predmeta, i ona obično zauzima prostor veliki kao čitava oblast za prijem i izbacivanje smeća.

Iako moraju biti u blizini prijemnog odeljenja, ove ostave zahtevaju različite potrebe. Prostor za vanjsku opremu, kao što je oprema za uređenje travnjaka ili za uklanjanje snega, često je izostavljena iz programa, a trebalo bi da bude smeštena u prizemlju. Glavna ostava trebalo bi da bude osigurana, i da povezuje nekoliko udaljenih prostora odvojenih žičanom ogradom, tako da različiti operativni departmani kontrolišu određeni deo prostorije. Iako je glavna ostava potrebna zbog niza raznovrsne robe, ona ne umanjuje potrebu za namenskom ostavom za svaku od funkcija pozadinskog dela objekta, koje su ranije opisane.

Pregled 16 Planiranje oblasti za prijem i izbacivanje smeća

Prijem robe

Treba se obezbediti uzdignut istovarni dok, dovoljno velik da može primiti dva kamiona u isto vreme (tri kamiona ako ima 400 soba); da se obezbedi nadstrešnica; da se označi dozvoljena veličina i visina kamiona.

Mora se obezbediti i prostor za inspekciju u prijemnom odeljenju i mesto za privremeno držanje pristigle robe

Moraju postojati prozori između istovarnog doka, prijemnog odeljenja i prijemnih kancelarija

Mora se obezbediti pristup ovom odeljenju, da bi se izbeglo unakrsno mešanje tranzita pristigle robe i smeća za izbacivanje.

Smeće, otpaci i prostor za odlaganje

Odvojiti prostor za odlaganje smeća/otpadaka, od prijemnog odeljenja i obezbediti prostor za pristup vozila

Obezbediti rashlađeni prostor za smeće i prostor za pranje limenki, ako je to neophodno

Obezbediti, u blizini, prostor za presovanje (kompaktor) otpadaka, ali i omogućiti osoblju pristup svim jedinicama

Obezbediti adekvatni prostor za ostavljanje i recikliranje papira, kartona, stakla i drugih elemenata

Obezbediti dodatni prostor za privremeno čuvanje natopljene i čiste posteljine u slučaju da hotel koristi vanjsko hemijsko čišćenje.

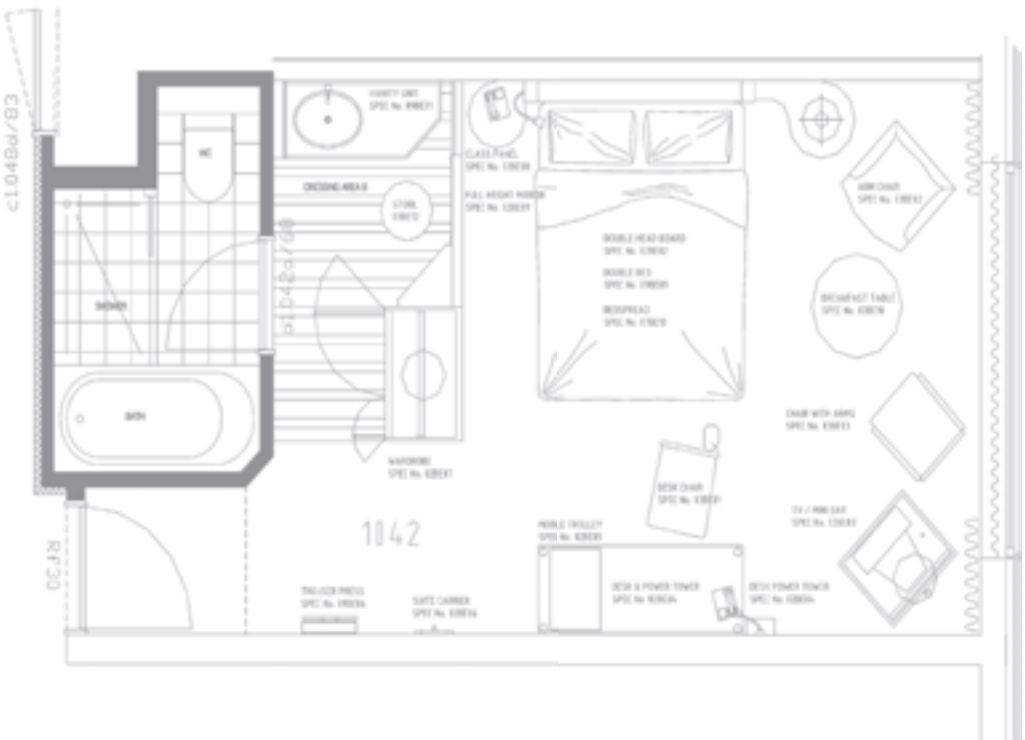
Ulaz za personal

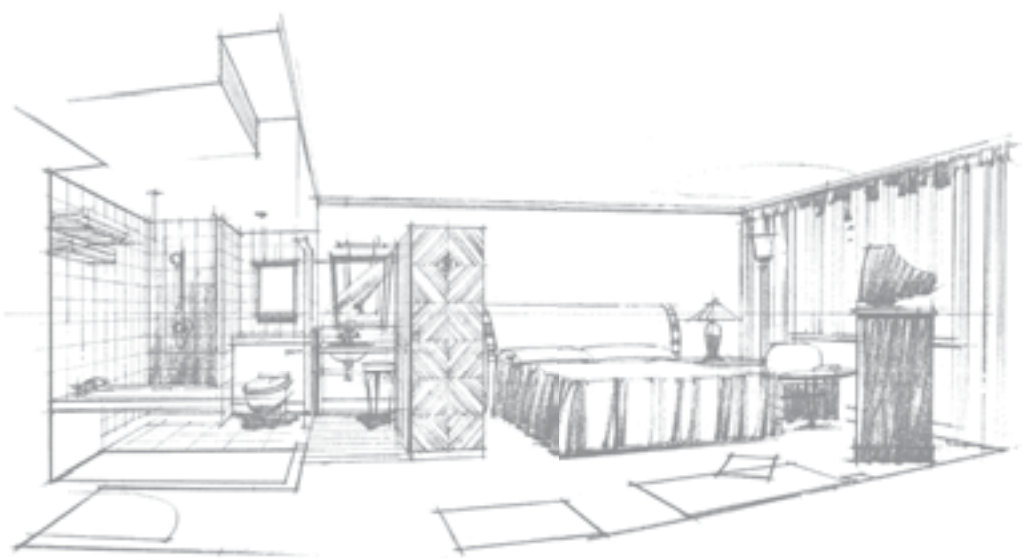
Ulaz za personal mora biti odvojen od ulaza za goste, i po mogućnosti odvojen od ekonomskog ulaza za teretna vozila koja donose i odnose robu, a u interesu kontrole i bezbednosti. Ulazni prostor treba da bude pod nadzorom i opremljen uređajima za registrovanje vremena dolaska i drugim neophodnim uređajima. Najpogodnije je da se u blizini ovog ulaza lociraju svlačionice, garderobe, tuševi i toaleti za personal. Cirkulacija personala i servis su vezani za ovaj deo prostora.



Pitanja za proveru znanja:

1. Koji su standardi za izgradnju motela?
2. Koji su standardi za izgradnju vila, apartmana i drugih smeštajnih objekata?
3. Da li znate kako se izračunava neophodan broj parkin mesta?
4. Koje su savremene tendencije u uređenju spoljašnjeg i unutrašnjeg prostora?
5. Da li možete da objasnite kako se vrši označavanje važnih mesta na destinaciji?
6. Da li znate vrste oznaka i ikonografije ?
7. Kako se planira pristup hotelu?


1042
WC
SHOWER
BATH
WARDROBE
DESK CHAIR
MOBILE TROLLEY
ARM CHAIR
BREAKFAST TABLE
CHAIR WITH ARMS



Nakon čitanja ove glave moći ćete da:

- Objasnite kako treba urediti prostor ispred recepcije i koje diminzije su neophodne zavisno od veličine i kategorije hotela.
- Znate kako treba da bude regulisano osvetljenje.
- Znate kakva treba da budu ulazna vrata.
- Znate koliko treba da ima ulaza i izlaza u hotelu zavisno od veličine hotela.
- Objasnite kako treba da bude organizovana služba recepcije, šta sve treba da sadrži i njene dimenzije..
- Znate kolika treba da bude veličina pulta zavisno od broja soba.
- Znate kako treba organizovati službu prtljaga..
- Objasnite organizaciju i položaj garderobe i taoleta.

9. HOTELSKI ULAZI, PRIJEMNO PREDVORJE I RECEPCIJA

9.1 ULAZI I OSVETLJENJE HOTELA

Savremeni hotel ima više ulaza i to glavni, sporedni, ekonomski ulaz i ulaz za unošenje prtljaga. Poseban ulaz za unošenje prtljaga imaju samo neki veći hoteli.

Glavni ulaz je najčešće s najvažnije ulice ili trga, a sporedni je obično u sporednoj ulici. Ako se radi o sezonskom pansionskom hotelu, ulaz se gradi prema lokaciji hotela s obzirom na pristup iz parka, sa ulice, sa strane mora ili sa strane jezera i sl.

Izgled glavnog ulaza i njegov pristup su veoma važni jer teže da klasifikuju i kategorizuju hotel. Ovo je prostor koji je najupadljiviji i često utiče na izbor hotela. Glavni ulaz mora biti jasno definisan i treba da omogući dobar pogled na unutrašnjost. Pored toga, sekundarni ulazi mogu biti obezbeđeni za restorane i banket sale, ipak glavni ulaz mora biti jasno prepoznatljiv i voditi pravo ka recepciji.

Glavni ulaz mora biti predviđen za prihvat gostiju koji dolaze pešice, automobilom, autobusom ili u kolicima za invalide. Ukoliko je prostor glavnog ulaza ograničen, autobusi moraju biti usmeravani na alternativni ulaz koji je u blizini autobuskog parkinga. Za velike grupe koji stižu na ovaj način, recepcija može biti proširena u susedno predvorje u blizini ulaza za grupe.

Po pravilu, prostor pred ulazom treba da bude najmanje 5,5 m širok da bi omogućio istovremeni prolaz za dva vozila, a nadstrešnice moraju biti dovoljno visoke (5 m od kolovoza) kako bi mogli da prođu i visoki turistički autobusi. Ukoliko je pristupni put i prostor ispred ulaza zakrivljen treba ga proširiti.

Uzdignuti ulazi do kojih se dolazi stepenicama deluju impresivnije ali stvaraju teškoće prilikom donošenja i odnošenja prtljaga. Ukoliko su stepenice neizbežne, treba obezbediti poseban ulaz za prtljag na nivou ulice. Maksimalni nagib (uspon) staza za invalidska kolica je 1:10 ili 1:12 što je povoljnije.

Iznad hotelskih ulaza uvek se nalaze nadstrešnice koje čine integralni konstrukcioni deo zgrade. One pružaju zaštitu od kiše, snega i vetra gostima koji izlaze iz automobila ili čekaju da odu. Pored ovoga, neki hoteli postavljaju dodatne platnene nastrešnice koje idu od ulaza preko celog trotoara do kolovoza, čime se povećava zaštićena površina iznad ulaza, uz istovremeno povećanje uočljivosti samog ulaza i hotela. Za ovakva produženja nadstrešnice izvan linije same zgrade neophodna je posebna dozvola, i po pravilu zabranjeno je ometanje prometa pešaka.

Osvetljenje hotela predstavlja veoma važan aspekt ukupnog projektovanja hotela.

U hotelima u centru grada kao i motelima, veliki deo gostiju najčešće stiže u večernjim časovima. Osvetljenje se koristi da se istakne glavni ulaz, da se prikaže unutrašnjost i da se obezbedi veća sigurnost i bezbednost.

Glavni ulaz je zaštićen vetrobranom, koji ima zadatak da štiti ulazno predvorje od promaje. Između glavnih vrata i vetrobrana stavljaju se unutrašnja mimokretna ili okretna vrata, a mogu se postaviti i okretna i mimo kretna vrata, odnosno dvoje ili troje vrata, već prema veličini vetrobrana. Preporučuje se da nad glavnim ulazom bude zaštitni krov. Između ulaznih vrata, u ravni poda, smešta se otirač, a samo predvorje pokriva se obično debelim tepisima i sl. već prema kategoriji hotela. Kakvim ćemo tepihom prekriti pod predvorja, zavisi od vrste odnosno od materijala od koga je pod napravljen. Pod pretpostavkom da je od ukrasnog mermera ili mozaika, biće dovoljni samo mali tepisi, za ukras.

Ekonomski (poslovni) ulaz je podalje od glavnog, obično 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 u većim hotelima posebna kabina za vratara koji vodi nadzor na ulazom i izlazom zaposlenih radnika, kao i nad unošenjem i iznošenjem materijala u hotel odnosno iz hotela.

- Svetleća firma (znaci, simboli, slova);
- Svetleća traka iznad ulaza;
- Uvučeno svetlo ispod nadstrešnice;
- Slobodno - stojeće ulične svetiljke duž ulice ili pristupnog puta;

Da bi se omogućilo lakše prilagođavanje oka, intenzitet svetlosti treba postepeno da se povećava, od ulaza ka prijemnom predvorju 200 luxa, do koncentrisanog osvetljenja iznad pulta recepcije.

Gradiranje boja svetlosti na ulazu je takođe važno. Blago žuto svetlo daje utisak topline i intimnosti, i znatno je pogodnije od jarko bele svetlosti i fluorescentnih lampi. Fluorescentno svetlo, koje treba da bude indirektno ili zaštićeno plafonskim panelima, najpoželjnije je kao prateće svetlo u blizini radnih prostora, kao na primer iznad pulta recepcije.

Primer 10 Uputstvo za organizaciju Main Lobby-a po standardima InterContinental lanca

PR04-01	Vrata na glavnom ulazu mogu biti jedan od sledećih modela i funkcija: • ručna vrata: minimum su dvokrilna vrata ukupne širine 1.80m/6'-0'' sa pomoćnim otvaračima. • Rotaciona vrata: sa ručnim upravljanjem, sa prečnikom od najmanje 3m/10'-0". Regulatori vazduha su neophodni. Konstantno rotirajuća vrata nisu prihvatljiva. • Elektronska slajd vrata: sa senzorom koji se aktivira na približavanje tela. **Napomena** • Prilikom planiranja projekta lobija, posebna pažnja se mora obratiti na frekvenciju gostiju. • Prilikom ulaska u hotel, gost bi trebalo da uoči recepciju bez ikakvog napora. • Tamo gde je moguće, poželjno je obezbediti odvojen ulaz za prtljage gostiju, sa direktni I jednostavnim pristupom liftu I prostoru za odlaganje prtljaga. • Neophodno je postojanje kvalitetnog I prostranog otirača koji će skupljati prljavštinu. • regulatori vazduha trebaju biti odgovarajuće veličine kako bi se izbeglo istovremeno aktiviranje jednih i drugih vrata. • Sigurnosni sistemi trebaju biti razmotreni u skladu sa dizajnom, npr. Detektori metala, prolaz kroz skener I x-zraci za prtljage.
PR04-02	Prostor za odlaganje prtljaga mora imati jednostavan pristup liftu. Minimalna veličina ovog prostora mora biti 15m^2 i mora imati mogućnost za odlaganje odeće na vešalicama. **Napomene** Ukoliko je moguće, prostor za odlaganje prtljaga treba biti lociran sa spoljnim pristupom pored glavnog ulaza u zgradu.
PR04-03	U lobiju se mora nalaziti sto na kome će se gostima služiti osveženja.
PR04-04	U unutrašnjosti hotela može se koristiti samo prirodno cveće, nikako veštačko, a veličina i dizajn biljaka mora biti u skladu sa hotelom.

Ulazna vrata mogu biti:

- Vrata koja se okreću (rotaciona) - sa dvostrukim oscilirajućim krilima sa obe strane;
- Dvokrilna ili jednokrilna oscilirajuća vrata, automatska ili manuelna;
- Klizajuća automatska vrata, sa pomoćnim oscilirajućim vratima.

Vrata moraju biti dovoljno široka da omoguće prolaz osobi sa prtljagom u obe ruke ili prtljažnih kolica (minimalna širina 900 mm). Vrata takođe moraju zadovoljiti zahteve za brzom evakuacijom u slučaju požara, u slučaju pokretnih vrata krila treba da popuste pod pritiskom. Vrata po pravilu ne smeju da se otvaraju spolja ka ulici, i moraju biti uvučena kako ne bi ometala ulični promet.

Hotelska vrata i njihovi okviri moraju da zadovolje sledeće zahteve.

- Otpornost na vremenske uslove: kiša i vetar, stabilnost pod ekstremnim temperaturnim uslovima uz promenu vlažnosti, otpornost na oštećenja itd;
- Trajnost: otpor na koroziju, propadanje, klimu, zadržavanje prvobitnog izgleda;
- Funkcije: izgled, efekti intenzivnog korišćenja i grebanja od prtljaga, ispravno funkcionisanje i zatvaranje, itd.
- Bezbednost; otpornost na nasilno otvaranje i provaljivanje, jačina vrata i okvira kap celine. Rizik indirektnog ulaska kroz razbijeno okno;
- Sigurnost: odsustvo oštrih uglova, lakoća rukovanja, otpornost na vatru, mogućnost brze evakuacije uključujući starce i invalide (stepenice i pragovi kao moguće prepreke);
- Održavanje: mogućnost opravke i zamene delova, potreba za posebnim tretmanom, zaštitom ili bojenjem;

Ulaz mora da bude u skladu sa veličinom i karakterom hotelske zgrade. Vrata i okviri se najčešće prave od sledećih materijala: tvrdo drvo, nerđajući čelik, bronza, anodni aluminijum sa glaziranim panelima, itd. Potpuno staklena vrata se sve češće koriste kako bi unutrašnjost hotela bila što vidljivija spolja. U ovom slučaju ručke za guranje treba da budu uočljive kako bi se izbegle moguće nezgode (pokušaj prolaska kroz zatvorena vrata).

Vrata i izlazni putevi su najčešće predmet preciznih propisa u smislu sposobnosti da se obezbedi brza evakuacija gostiju u slučaju požara. Evakuacioni izlazi u slučaju požara, uključujući i broj i veličinu vrata, širinu i dužinu hodnika i stepenica, zasnovani su na pretpostavljenom maksimalnom kapacitetu prostora, koji se obično određuje podelom prostora na adekvatnu veličinu prostora po osobi. Propisi nalažu obračunavanje maksimalnog broja posetilaca. Oni mogu da zahtevaju da u bilo kom prostoru za okupljanje u hotelu po osobi bude 0.7m^2, čak i ako su, na primer, restorani projektovani da smeste jednu polovinu do jedne trećine tog broja. Neophodno je planirati evakuacione izlaze u slučaju požara . Pored toga, moraju da se uzmu u obzir sve sale za sastanke, foaje prostori, itd. i izlazne trase iz tih prostorija moraju biti posebno obeležene.

Tabela 20 Potreban broj izlaza u odnosu na broj soba

Broj izlaza *(na osnovu kapaciteta soba)*	*Izlazi*
1000 osoba ili više	4
601 – 999	3
50 – 600	2

Izvor: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str.341)

Kada hotelska zgrada treba da bude zatvorena za određen period (npr. van sezone) neophodna je dodatna zaštita u interesu bezbednosti. Ovo može biti obezbeđeno dodatnim spoljnim vratima od jakog materijala.

Pri izboru vrata treba voditi računa o sledećim zahtevima:

- Funkcija: neophodni zahtevi za efikasno korišćenje i identifikaciju;
- Komercijalni zahtevi: distinktivni stil, estetska privlačnost, uočljivost;
- Uticaji na vrata i okvir: lokacija, način fiksiranja i korišćenja, opasnost od korozije, oštećenja.

Ulazno predvorje služi da bi se sprečio prodor hladnog ili toplog vazduha kroz otvor vrata i mogu biti postavljena dvostruka vrata koja između sebe stvaraju tzv. ulazno predvorje. Razdaljina između dva sistema vrata, tj. dužina predvorja treba da bude minimum 1800mm, a optimalno 3000mm. U ovom prostoru ne sme da bude stepenica. U predvorju ne sme da bude stepenica. U predvorju je neophodno obezbediti što više staklenih površina radi osvetljenja i pogleda unutra i spolja. Predvorje obezbeđuje tranzitnu zonu između spoljnih i unutrašnjih vremenskih uslova. Pojačanje intenziteta osvetljenja treba da bude postepeno, a temperaturne razlike takođe treba da budu umerene kako bi se obezbedilo postepeno prilagođavanje. Zavese od toplog ili hladnog vazduha takođe mogu biti instalirane, ali zahtevaju određenu visinu i kontrolu brzine protoka vazduha i temperature. Pod u predvorju je predmet intenzivnog korišćenja i prljanja pa mora biti izrađen od veoma otpornih materijala koji se lako održavaju.

Automatska vrata su posebno značajna u velikim hotelima kako bi se olakšao ulaz gostiju i nosača prtljaga, a da pri tom dođe do minimalnog ulaza vetra i hladnoće (ili toplote) u zgradu čime se debalansira rad klimatizacija. Izbor opreme treba da uzme u obzir sledeće zahteve:

Pogodnost za korišćenje u slučaju opasnosti i evakuacije;

- Ponašanje u posebnim situacijama (pritisak vetra, promet, rizik oštećenja);
- Pouzdanost pod radnim uslovima, učestalost korišćenja, troškovi održavanja i servisa, itd.

Za sezonsko zatvaranje objekta, na ekonomskim ulazima i izlazima moguće je instalirati prozorske kapke i rešetke radi dodatne sigurnosti. Slična oprema može biti primenjena i unutar hotela: za zatvaranje barskih pultova, kioska i radnji dok se ne koriste, garaža i drugih važnih prostorija. U društvenim prostorijama, rešetke ne samo da su funkcionalne već mogu biti i delotvorne, a montiraju se spolja ili iznutra na prozore i vrata. U većini slučajeva radi se o fiksiranim rešetkama, ali mogu biti korišćene i pokretne kao i one na rastezanje.

Slika 25 Predvorje – pogled na vrata Hotela IN Beograd



Izvor: www.bookingroom.com

9.2. PRIJEMNA PREDVORIJA

Prijemno predvorje (hall) imaju samo hoteli L, A i B kategorije. Hoteli C i D kategorije, svratišta i prenoćišta, kao i pansioni dovoljno je da imaju prostoriju u kojoj se smešta portirnica (portirska loža). Prema Pravilniku o kategorizaciji objekata za smeštaj u Republici Srbiji, svaki hotel A, B ili L kategorije, bez obzira na broj soba, mora da ima odvojenu službu portira od službene recepcije.

Osnovna načela o rasporedu radnih odeljenja u prijemnom predvorju su: portir mora imati nesmetan pogled prema ulazu u prijemno predvorje, prema stepenicama i prema liftovima, recepcija mora biti tako smeštena da je gost vidi čim stupi u predvorje; ona mora imati vezu sa portirnicom, žurnalistom i blagajnom (odnosno sefom), stepenište i liftovi mogu biti smešteni nasuprot glavnom ulazu, levo i desno od glavnog ulaza; WC treba locirati na zaklonjena i ne suviše upadljiva mesta, ulaz u restoran mora da vodi kroz aperitiv bar ili pored njega; u predvorju se mogu nalaziti i pisaći stolovi za korespondenciju gostiju. ako nema posebne sobe za pisanje ili ako takvih stolova nema u gostinskim sobama. Izložbene vitrine treba postaviti na najprometnija mesta prijemnog predvorja; prodavnicu duvana, karata, razglednica, knjiga, itd. treba postaviti uz glavno stepenište; liftovi treba da budu nasuprot glavnom stepeništu; prostorija za prtljag treba da bude uz portirnicu, a mora biti povezana sa posebnim liftom za prtljag. Prostorija za prtljag može biti u podrumu. Tada lift mora biti sproveden do podruma.

Prijemna predvorje je centar preko koga se odvija celokupni promet hotelskih gostiju. Kroz predvorje ulaze i dolaze gosti, a u njega dolaze i različiti posetioci gostiju, tu se nalaze gosti koji se već nalaze u hotelu, tu se obavljaju sve prijavne i odjavne formalnosti. Prijemno predvorje je puno života i aktivnosti (posebno u prolaznim hotelima).

U prijemnom predvorju mogu biti smeštene različite prodavnice, koje u velikom hotelu dobijaju sve veću važnost jer mogu biti vrlo dobar izvor prihoda. Tu može biti smešten i poseban pult za informativnu službu i zamene stranih valuta (menjačnica). U prijemnom predvorju smeštene su obično i telefonske kabine. Tu se nalaze i ulazi za liftove, jedno ili više stepeništa, kao i ulazi u društvene prostorije, kafanu, bar, restoran, itd.

Prijemno predvorje savremenih hotela ima takav raspored radnih odeljenja da omogućava savršen rad pri primanju i ispraćanju gostiju, kao i davanje uobičajenih usluga u tim odeljenjima za vreme boravka gostiju u hotelu. Prema tome, sva radna odeljenja koja se nalaze u prijemnom predvorju, pravilno su i funkcionalno raspoređena i čine organsku celinu, koja je najuže povezana s ostalim odgovarajućim odeljenjima i službama.

Prijemno predvorje mora biti tako opremljeno da na prvi pogled učini povoljan utisak na gosta. Treba da ima dovoljan broj udobnih fotelja. Najpraktičnije su fotelje od kože, ali mogu biti i od drugog materijala kao što su polivinil, vunena tkanina, itd. već prema kategoriji hotela.

Slika 26 Prijemni prostor - predvorje Hotela IN Beograd



Izvor: www.inhotel-belgrade.com

Kao dekoracija hotelskog predvorja dolaze u obzir različite umetničke slike i kipovi, cveće, zelenilo, tepisi, voda (vodoskoci, bazeni), veliki svećnjaci, itd. ako je hotelsko predvorje izrađeno od mermera ne vešaju se slike.

U predvorju se mogu isticati i različiti panoi za određene priredbe u hotelu. Tako se, na primer, na panoima mogu oglašavati banketi, konferencije, priredbe i sl. Ovi panoi mogu biti umetnički izrađeni pa zbog toga veliki hoteli imaju posebnu dekoratorsku službu.

Prijemno predvorje obuhvata prostor za opštu cirkulaciju i čekanje, zatim pult recepcije, blagajnu, informacioni pult, pult nosača prtljaga itd. Prijemno predvorje takođe služi kao mesto okupljanja gostiju koji dolaze i odlaze, nekog čekaju, spremaju se da odu u restoran ili banket salu, itd. U većini hotela ovo je mesto najintenzivnijeg prometa, i u principu utiče na stvaranje prvog i najupečatljivijeg utiska o hotelu. U principu je najbolje rešenje da se predvorje pruža direktno od ulaznih vrata i da vodi ka recepcijskom pultu koji mora biti uočljiv. Predvorje ima takođe i promocionu funkciju i mora biti vidljivo spolja. Ukoliko su predvorje i recepcija locirani na gornjem spratu (napr. više namenska zgrada) mora bit obezbeđen odgovarajući direktan pristup od ulaza koji će biti jasno označen. po pravilu to treba da budu direktne stepenice, i/ili lift do hotela, međutim u brojnim objektima atrijumskog oblika, otvoren prostor pruža mogućnost za raznovrsne trgovinske aktivnosti, pa su na takvim mestima pokretne stepenice pogodnije rešenje.

Takođe je neophodno obezbediti uslove za lak pristup iz automobila tj. sa parkinga. Od podzemnog parkinga direktni liftovi mogu da vode do hola recepcije, kroz odgovarajuće predvorje (kako bi se smanjio eventualni rizik širenja dima i vatre). Spoljni parking prostori treba da budu tako locirani da omoguće kratak; pogodan i zaštićen put do predvorja recepcije.

Veličina prijemnog predvorja zavisiti će od tipa, veličine i kategorije hotela, a u širem smislu i od broja radnji i prodavnica koji se nalaze na ovom prostoru. Predvorje može biti kombinovano sa salonom (foajeom) kako bi se smanjila površina nekomercijalnog prostora u hotelu. Prilikom oblikovanja predvorja neophodno je stvoriti utisak prostranosti uz istovremeno osposobljavanje celog prostora za različite funkcionalne namene. U velikom multi kompleksnom hotelu, u predvorju će biti smeštene brojne dodatne usluge i trgovine: putničke agencije, avio kompanije, iznajmljivanje vozila (rent-a-car), prodavnica suvenira, novinski kiosk, prodavnica duvana, frizer, kafe-bar, itd.

Predvorje hotela u turističkim centrima je najčešće mesto gde se gosti okupljaju, uveče ili u bilo koje doba dana, pred polazak na ručak, večeru, predstavu, izlet, itd. Velika predvorja takođe služe kao mesto okupljanja u slučaju održavanja kongresa i drugih skupova, međutim, u slučaju zagušenja moguće je otvoriti poseban salon ili foaje, pa čak i poseban ulaz za učesnike kongresa.

U većini velikih hotelskih kompleksa prijemno predvorje koristi se kao prostor u kome i oko koga se odigrava glavna aktivnost u hotelu. Ono može činiti deo atrijuma, zauzimajući celokupnu visinu zgrade (Hyatt) i sadržati vrt sa velikim drvećem, skulpture, fontane, vodopade, izložbene vitrine itd. U tropskim predelima predvorje može delimično biti otvoreno i spojeno sa vrtom i vegetacijom ispred zgrade, čime se omogućava „ulazak" prirode u zgradu, kao i neometen pogled na okolinu.

Standardni prostorni zahtevi po hotelskoj sobi za glavno predvorje sa recepcijskim pultom iznose 0,8 do 1 m^2. U malim hotelima ili motelima predvorje praktično predstavlja nešto više od čekaonice uz pult recepcije. Ono mora biti uočljivo postavljeno na ulazu u zgradu, sa odgovarajućim bezbednim parkingom za korišćenje pri dolasku i odlasku gostiju.

Primer 11 Lobi foaje po standardima InterContinental lanca

PR04-14	Lobi foaje sa sedećom garniturom za goste i odgovarajućim kafe stolovima, pomoćnim stolovima i ukrasnim lampama, mora postojati u glavnom prostoru recepcije / lobija.
PR04-15	Najmanje jedan fiksni telefon i jedan telefon na principu telefonske govornice mora postojati na svakih 150 soba. Fiksni telefoni moraju biti direktno povezani sa centralom.
PR04-16	Na zajedničkom prostoru potrebno je postojanje najmanje jednog pristupa bežičnom internetu (HSIA), odobrenim u skladu sa lokalnim propisima. Pod zajedničkim prostorom podrazumevaju se lobi hotela, restorani i barovi.

9.3 PLANIRANJE ORGANIZACIJE RADA RECEPCIJE

Kancelarije u prednjem delu - recepcija i kancelarije recepcije, su deo hotela sa kojima gost uobičajeno ima najviše kontakata. Ključni elementi rasporeda su sam pult i radni prostor iza, oko koga je grupisano najveći broj kancelarija. Ovaj prostor se sastoji od sledećih oblasti:

- Recepcija: obezbeđuje dvostruku funkciju – registraciju i naplatu;
- Radna oblast kancelarija u prednjem delu (uključuje mejl, fotokopir, fax i dr.): to je radna oblast odmah iza pulta, sa ugrađenim radnim prostorom, policama sa fajlovima.
- Menadžer kancelarija u prednjem delu: poseduje sopstvenu kancelariju primerenu radnoj okolini.
- Rezervacije i telefoni: zauzimaju prostor koji uključuje radne površine i posebne akustične odeljke za telefonske operatere i rezervacije, prikladne pultu, ovde se može naći i obezbeđenje sa sistemom nadzora. U većim hotelima rezervacija i telefoni su uglavnom odvojene funkcije.
- Menadžer recepcije: poseduje delimično zasebnu kancelariju u sklopu radne oblasti recepcije.
- Depo sa sefovima: zauzima obezbeđeni prostor sa sigurnosnim kasama, a pored toga tu je i manja prostorija za goste sa pultom i stolicom.
- Soba za prebrojavanje: prostorija u kojoj je prostor osiguran tako da menadžer prodaje na malo i F&E autleta može da prebroji priznanice i stavi depozit u sef ili ga direktno odnese računovođi.
- Kontrolna vatrogasna soba: nalazi se odmah uz spoljašnji ulaz sa odgovarajućim alarmnim panelom koji bi koristila policijska ili vatrogasna služba u slučaju požara ili drugim vanrednim situacijama.
- Funkcionalna podrška: obezbeđuje takav propratni materijal koji se koristi u toaletima, ostavama, farbarama i perionicama. (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str.284)

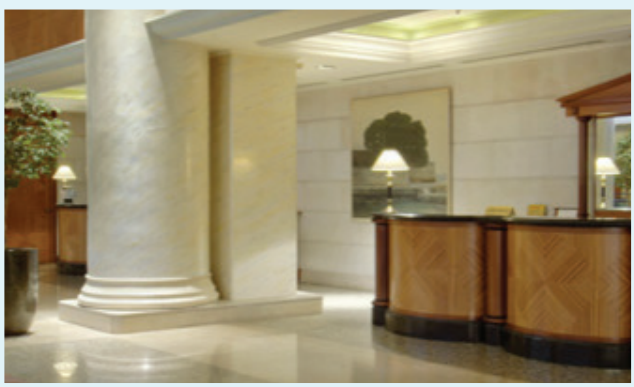
9.3.1 UPRAVLJANJE ORGANIZACIJOM RECEPCIJE

U manjim hotelima, gde zaposleni mogu biti unakrsno trenirani da obavljaju niz zadataka, funkcije kao što su telefoniranje ili rezervacija moraju biti premeštene na recepciju jer tokom noćne smene može se desiti da je samo jedna osoba na dužnosti.

Sve veća cena plaćanja u svim vrstama hotela ili odmarališta, naterala je menadžere da razmisle da je važno kakvo im je osoblje u departmanima. Manji hoteli, na primer, mogu da postave nekoliko skromnijih prodavnica u sklopu područja recepcije, tako da recepcionar može ujedno biti i blagajnik. Isto tako, umesto da postave poslovni centar na rastojanju od ulaznog hola koji mora imati zaposlene tokom celog dana, kompanije sve više takve prodavnice postavljaju odmah pored recepcije, na taj način produbljujući deljenje obaveza među zaposlenima.

Primer 12 Recepcija hotela Hyatt Regency Beograd [18]

Pult za registraciju gostiju pri dolasku je odvojen od pulta za odjavu gosta i menjačke poslove. Desni pult je za prijem, a levi za odjavu gostiju. Takođe su to ujedno pultovi gde stoji konsijerž, a koga u hotelu Hyatt Regency Beograd predstavljaju svi zaposleni na recepciji, jer po pravilima



standarda u Hyatt Regency hotelima nije obavezno da za tu poziciju postoji određena osoba, već svi zaposleni na recepciji u obavezi su da znaju da daju gostu odgovor o dešavanjima u gradu i slično. Prostor za stajanje u red je definisan crvenim lentama i predviđeno je tako da se za prijem gostiju formiraju 3 reda, pa čak i ako sva tri budu dužine od po 3 metra, omogućeno je dovoljno prostora da i iza redova, ostali gosti nesmetano prolaze kroz gornje predvorje. Sa leve strane recepcije još dodatno postoji prostorija za garderobu sa malim pultom ispred.Sto pomoćnika menadžera se nalazi iza recepcije u zadnjem delu hotela ali sigurnosni sistem kamera mu omogućava da prati situaciju na recepciji i ukoliko je potrebna pomoć, može brzo doći do recepcije.Na recepciji se nalaze četiri telefona, koji se mogu koristiti kako za javne razgovore izvan hotela, tako i za razgovore unutar hotela. Takođe, ispred poslovnog centra, sa desne strane recepcije postoji još jedan telefon, koji služi samo za pozive unutar hotela.

Registracija gostiju, blagajna i informacije su usule koje se pružaju preko pulta ili šaltera, koji mogu biti poređani jedan pored drugog duž pulta, ili razdvojeno u posebnim prostornim celinama. U oba slučaja, bitno je da šalterski personal ima direktan pristup službenim kancelarijama koje obezbeđuju bitne informacije i raspolažu pratećim servisima i opremom.

Pult recepcija mora biti odmah uočljiv za goste koji ulaze u hotel i na mestu sa kojeg je moguće nadgledanje celokupne površine prijemnog predvorja. Pult blagajne mora biti jasno uočljiv sa stepenica i izlaza liftova.

18 Istraživanje sprovedeno od strane Ivane Mitrašinović - master ecc.

Oba pulta su predmet velikog prometa posebno u određenim „špicevima" tokom dana (kada gosti odlaze ili dolaze). Prilikom planiranja treba predvideti i slučajeve najvećeg pritiska na pult recepcije, i naći takva rešenja koja će onemogućiti gužve na recepciji, vratima, liftovima i glavnim cirkulacionim koridorima.

Određenu prednost imaju dve sekcije puta jedna pored druge, s obzirom da je ,,špicu vreme za dolazak normalno uveče, a za odlaske ujutro. U malim hotelima jedan šalter može da obavlja više funkcija, sa minimum dupliranom opremom i personalom, dok se u velikim hotelima funkcije razdvajaju, ili se koristi prilagodljiva centralna sekcija, koja obavlja bilo registraciju ili naplatu u zavisnosti od doba dana i obima tražnje u datom trenutku.

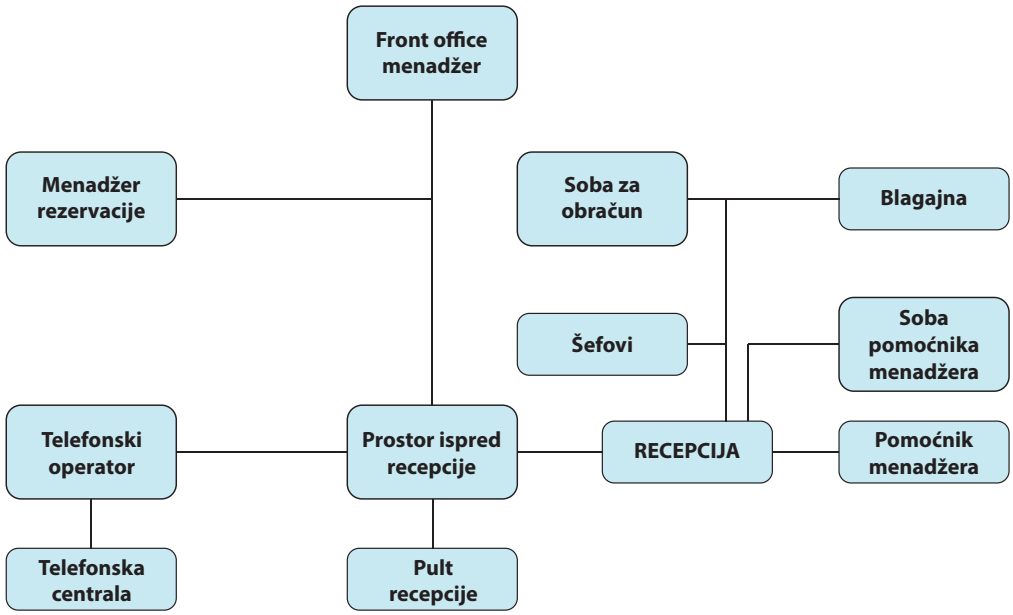
Lokacija informativnog pulta je znatno elastičnija. U malim hotelima, personal za recepcijskim pultom može da obavlja tu funkciju. U drugim hotelima mesto portira može da obavlja više funkcija, kao što su informacije, poruke, ključevi, pošta, opšta pomoć gostima. Portir (concierge) u brojnim evropskim hotelima pruža usluge informacija, uključujući i usluge prevođenja i organizacije izleta.

Tabela 21 Planiranje kancelarija u prednjem delu

Program
Odrediti 0.3 do 0.5 m^2 po spavaćoj sobi što se tiče pulta i funkcija kancelarija u prednjem delu koje se na to odnose
Dozvoliti 6 vodoravnih linija (1.8 m) za radnu postaju; odrediti dve postave za prvih 150 soba plus još jednu dodatnu za svaku 100 soba
Planiranje
Smestiti pult tako da se sa ulaza može videti
Smestiti pult tako da se može videti iz pravca liftova
Pozicionirati prostoriju za smeštanje prtljaga i livreja blizu pulta
Obezbediti da se soba za kontrolu požara nalazi blizu pulta ili glavnog ulaza u hotel
Pozicionirati glavni pult na takvo mesto gde nije skučen strukturalnim kolumnama
Isplanirati kancelarije u prednjem delu tako da se i recepcija i telefonski operateri nalaze u blizini prostora gde se gosti prijavljuju
Smestiti depo sa sefovima tako da blagajnik može zadovoljavati potrebe gostiju.
Dizajn
Osmisliti recepciju tako da se računovođa i funkcije rezervacija mogu obavljati nesmetano
Zamračiti pogled gostiju na radni prostor u pozadini pulta
Prepoznati neophodne elemente za pomoćne funkcije: interni telefoni, displej sa brošurama, vratar i pomoćnik menadžera, i postolje za zvonce u blizini recepcije
Obezbediti fokusiranje ka dekorativnim elementima na pultu: materijal na pultu, osvetljenje, održavanje panoa i reklama.

Izvor: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str. 314)

Pregled 17 Front office hotela



Izvor: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str.315)ž

Kod planiranja recepcije, kao i kod mnogih drugih delova hotela, saradnja među članovima projektantskog tima je neophodna. Kao prvo, arhitekta grubo utvrđuje lokaciju recepcije i kancelarija; kao dva, unutrašnji dizajner može modifikovati detalje plana u svrhu dizajnerskih ili funkcionalnih razloga i predložiti niz finalizirajućih detalja i osvetljenje; pod tri, tehničko osoblje iz kompanije menadžera određuje vrstu i mesto kompjutera i druge opreme u radnom prostoru.

9.3.2 PROJEKTOVANJE PULTOVA RECEPCIJE

Pultovi moraju da budu projektovani kao integralni deo prostora recepcije. Pored funkcionalnih zahteva pult recepcije predstavlja i fokalnu tačku privlačnosti i zanimanja, a konstrukcija i dekor moraju biti pažljivo izabrani da bi izdržali intenzivno korišćenje.

Da bi ste stvorio utisak prostranosti, poželjne su duge horizontalne linije. Kada su delovi pulta razdvojeni (npr. stubovima) isti stil mora biti svuda korišćen kako bi se obezbedilo jedinstvo dizajna i stila.

Visina plafona u predvorju iznad pulta recepcije je snižena, a zaštitni ispusti obezbeđuju zaštitu od rasipanja intenzivnije svetlosti koja se postavlja iznad pulta. Delovi pulta treba da budu jasno identifikovani i označeni (recepcija, blagajna, portir, informacije) jednostavnim postavljanje slovnih natpisa iznad određenog dela pulta. Po pravilu ovi natpisi treba da budu vidljivi iz svih delova predvorja. Najčešće se koriste slova veličine 100 mm, koja su čitljiva sa razdaljine od 15 do 20 metara.

Konstrukcija pulta je najčešće od drvenog ili metalnog okvira sa površinama od tvrdog drveta, lamirane ili livene plastike. Mogu biti korišćeni i fasadni paneli od kože ili polivinil hlorida koji imaju mekšu teksturu i stvaraju topliji utisak, a i pogodni su za čišćenje i održavanje. Vrh pulta treba da hude proširen u odnosu na frontalnu površinu kako bi se smanjili udari i oštećenja frontalne površine.

Gornja površina pulta mora bez oštećenja da izdrži šare od hemijske olovke, mrlje od mastila, itd. Zbog toga se koriste tvrdi i glatki materijali kao napr. mermer, preko kojih se mogu staviti podmetači za pisanje kako bi se smanjio utisak hladnoće, pisanje učinilo lakšim i zaštita osnovna površina pulta.

Primer 13 Uputstvo za organizaciju Recepcije po standardima InterContinental lanca

PR04-06	Check-in desk namenjen za Priority Club® Rewards (PCR) mora biti obezbeđen. Natpis mora biti jasan ali diskretno istaknut i mora biti u skladu sa dizajnom lobija / recepcije.
PR04-07	Sva oprema na desku recepcije, osim laptopa i telefona, mora biti pozicionirana izvan vidnog dometa gostiju. Neophodno je obezbediti skladištenje ove opreme kako bi nered bio neprimetan.
PR04-08	Potrebno je obezbediti prostoriju u kojoj će se nalaziti sigurnosni ormarići koji moraju ispuniti sledeće standarde: • Prostorija se mora nalaziti u neposrednoj blizini deska recepcije. • Dizajn prostorije mora se nadovezivati na dizajn lobija / recepcije. • Neophodno je postojanje prostora sa policama u prostoriji. • Broj sigurnosnih ormarića mora biti najmanje 10% od ukupnog broja soba. • Veličina ovih ormarića varira, a polovina mora biti dovoljna da bi se odložio laptop, dok druga polovina mora biti dovoljna za odlaganje aktovke. **Napomena** • Kao alternativu ovoj prostoriji, hotel može iskoristiti dostupnost određenog broja ormarića u kancelariji menadžera recepcije.

Radi lakšeg održavanja treba predvideti površine u pločama, kako bi se u izlizani i napukli delovi brzo i lako zameniti bez rušenja i rekonstrukcije, jer treba imati u vidu velike teškoće koje stvara zatvaranje pulta recepcije za bilo koje vreme.

Pult recepcije se normalno tako konstruiše da ima različite preklapajuće visine sa svake strane. Sa strane gostiju pult treba da bude visok 1000 mm što odgovara visini omanjeg muškarca ili osrednje žene koji pišu iz stojećeg stava;

sa druge, službene strane, pult treba da bude visok 700 mm, što je visina koja omogućava rad u sedećem položaju, pri čemu visina sedišta treba da bude 430 mm. Ukupna dubina (širina) pulta treba da bude ograničena na 600-650 mm kako bi se omogućilo lako manipulisanje i razmena (dokumenti, formulari, ključevi, novac) između službenika recepcije i gostiju, preko pulta.

Primer 14 Uputstvo za organizaciju Konsijerž foajea po standardima InterContinental lanca

PR04-11	Postojanje konsijerž foajea je neophodno. Foaje treba da ima nekoliko odvojenih zona: zona za prijem/čekanje, konsijerž desk i sedišta za goste, prostor za čitanje i prostor sa interaktivnim ekranima. U svim novim hotelima mora postojati konsijerž foaje; svi ostali hoteli moraju obezbediti konsijerž foaje prilikom obnove licence, promene vlasništva ili prilikom renoviranja. Foaje mora biti dizajniran i opremljen prema odgovarajućem konceptu konsijerž foajea.
PR04-12	Konsijerž desk mora imati sledeću opremu: • Dve radne pozicije (laptop ili kompjuter sa flat screen monitorom), sa potrebnim napajanjem, telefonskim i internet konekcijama • telefon za svaki kompjuter sa unutrašnjim i spoljnim linijama i displejem imena gosta i DDI pristupom • štampač u boji • skladište za kancelarijski materijal • mali sef
PR04-13	Neophodno je obezbediti odgovarajuću konsijerž email adresu, npr: concierge.(*cityname*)@intercontinental.com ili concierge.(*hotelnamecityname*)@intercontinental.com

Na pultu se takođe nalazi određena oprema (npr. računovodstvene mašine) i pregrade. Oni moraju biti uvučeni ili zaklonjeni kako bi se izbegle nepotrebne i ne estetske prepreke. Gornja površina pulta mora da bude kontinuirana ravna površina pogodna za pisanje. Problemi sigurnosti i kontrole takođe moraju da se uzmu u obzir. Pogled gostiju na radne prostorije iza pulta, mora biti ograničen, dok ceo prostor pulta mora biti vidljiv sa radnog mesta recepcionera ili blagajnika. Stubovi i druge prepreke ne smeju da ometaju pogled niti da stvaraju uska grla u prostoru za cirkulaciju ili ispred pulta recepcije.

Primer 15 Uputstvo za komuniciranje sa gostima po standardima InterContinental lanca

PR04-09	Najmanje jedan desk za odnose sa gostima mora postojati na glavnom prostoru recepcije. Mora imati najmanje jednu radnu poziciju, a dizajn mora biti u skladu sa dizajnom lobija / recepcije. Neophodno je postojanje laptopa ili kompjutera sa flat screen monitorom, odgovarajuće napajanje, telefonskom i data konekcijom integrisanim u dizajn deska.
PR04-10	Kompletna check-in pozicija mora biti instalirana na desku za odnose sa gostima u lobiju hotela, kako bi se omogućilo ubrzano čekiranje gostiju pri dolasku i odlasku, odvojeno od deska recepcije.

Ova postavka mora uključiti minimum:

- telefon sa displejem imena gosta
- kompjuter sa PMS pristupom i štampač
- mogućnost čitanja kreditnih kartica
- koder za elektronske ključeve

Udobna i odgovarajuća sedeća garnitura mora biti dostupna gostima i osoblju na ovom prostoru.

9.3.3 PLANIRANJE RUKOVANJA PRTLJAGOM

Putevi kojima se gosti kreću ulazeći u hotel moraju biti identifikovani, i u skladu s tim treba obezbediti olakšice i opremu za rukovanje prtljagom. Ovo je posebno značajno u slučajevima kada dolazi do masovnog priliva grupa autobusima. Za ovakve slučajeve može biti predviđen poseban ulaz za prtljag i ostava kako bi se omogućio lakši transfer od vozila koja čekaju. Prtljažne pokretne trake mogu biti prednost u slučajevima kada je soba udaljena od tačke istovara i time se smanjuje gužva na ulazu u predvorje. U svim oblicima organizacije transfera prtljaga gde je gost odvojen od svoga prtljaga, bitno je obezbediti da on ima poverenja u sistem. U većini slučajeva, prtljag će biti unesen kroz glavni ulaz i odnesen direktno u sobu sa gostom ili posebnim teretnim liftom.

Odvojeni transport prtljaga omogućava smanjenje gužve u liftovima za goste i moguća oštećenja vrata. Većina putnika, ipak više voli da se nalazi u blizini svog prtljaga, dok se lake ručne torbe u kojima se nalaze vrednije stvari nose u sobe i ne predaju na posebno rukovanje.

Punkt nosača prtljaga treba da bude lociran u blizini pulta recepcije kako bi se omogućila vizuelna kontrola ulaznih vrata kao i celog predvorja. Ovaj pult takođe mora imati komunikacione veze sa pultom recepcije, blagajnom, ostavom za prtljag i garažom. Alarm za slučaj požara takođe može biti lociran na ovom mestu kako bi se olakšala kontrola. Ostava za prtljag treba da omogući gostima da deponuju svoj prtljag na određeno vreme, a iz sigurnosnih razloga ovaj prostor mora da bude pod stalnom kontrolom, i mora biti izolovan od javne cirkulacije i puteva za evakuaciju. n takođe treba da bude tako lociran da u slučaju vatre ili eksplozije ne dođe do ozbiljnih strukturnih oštećenja zgrade, čime se umanjuju eventualne štete od potencijalnih terorističkih akata.

Prostorije za prtljag uglavnom su odmah do recepcije. Vrata kroz koja se unosi prtljag moraju biti dovoljno široka i jaka da bi bila otporna na oštećenja. Ove prostorije treba da imaju tvrde i glatke podove i zidove bez prepreka koje mogu da stvore teškoće prilikom rukovanja kao i oštećenja prtljaga.

Niske pregrade i police mogu biti predviđene kako bi se povećao kapacitet prostora, a takođe treba planirati i površinu za odlaganje kolica.

Površina ovog prostora će zavisiti od vrste objekta i dužine boravka gostiju. Za prenoćišta i hotele sa kratkim boravkom, postoji malo potrebe za posebnom prtljažnom prostorijom. Slična je situacija u motelima gde se dužina boravka svodi na jednu noć, a prtljag se uveče istovaruje iz kola, a ujutru pred polazak, utovaruje.

U turističkim hotelima (turistički centri), količina prtljaga koju gosti donose može biti značajna i može biti zadržana zbog formalnosti pri dolasku, ili odlasku, što dovodi do potrebe za privremenim skladištenjem i čuvanjem prtljaga.

9.4. GARDEROBE I TOALETI

Garderobe i toaleti treba da budu obezbeđeni:

- u glavnom prijemnom predvorju;
- u blizini restorana;
- u blizini banket sala, kongresnih sala, itd.

Odgovarajućom lokacijom jedan blok toaleta i garderoba može opsluživati predvorje i restorane, dok su posebni toaleti i garderoba neophodni za banket i kongresne sale. Po pravilu, glavni toalet i garderoba treba da budu locirani diskretno, duž hodnika koji vode do restorana i barova, ali ne treba da budu direktno pristupačni s ulice. Pogodno je da se garderobe i toaleti grupišu zajedno zbog lakše kontrole i korišćenja.

9.4.1 KRITERIJUMI PROJEKTOVANJA GARDEROBE

Garderobe treba da budu otvorene ka hodniku ili zaklonjene. U svakom slučaju neophodan je uvučen prostor za čekanje od najmanje 1,2 m kako bi se onemogućilo stvaranje gužve u hodniku i ometanje cirkulacije. Prostorni standardi zavise od ukupnog obima korišćenja (efektivno korišćenje prostora raste sa brojem korisnika) i od perioda maksimalnog korišćenja tj. „špiceva" (koji određuju dužinu pulta i broj radnika). Uobičajeni standard za garderobe iznosi 0,05 do 0,09 m po korisniku. Na garderobi je neophodan i veći intenzitet osvetljenja u odnosu na okruženje (200 lux) zbog lakše identifikacije brojeva. Ventilacija takođe treba da bude nešto intenzivnija da bi se omogućilo sušenje vlažnih kaputa.

9.4.2 TOALETI

Propisi koji se odnose na ove prostorije su u interesu zdravlja, higijene i javnog morala. Ulazi u muški i ženski toalet moraju biti odvojeni i jasno označeni slovima ili razumljivim simbolima. Treba onemogućiti pogled (direktan ili reflektovan) na prostorije s klozetima ili pisoarima iz bilo kog dela javnog

prostora čak i kada su vrata otvorena, projektom treba predvideti zaštitne zidove i paravane. Ovo se najčešće rešava tako što se iza samog ulaza postavlja predvorje. Sanitarne prostorije moraju biti odvojene od bilo koje prostorije u kojoj se priprema hrana, ili se koristi kao radni prostor. Takođe treba voditi računa o smanjenju buke od toaleta.

Bez obzira na kategoriju hotela, toaleti u hotelima moraju biti na ispiranje vodom, tj. engleski WC. Na svakom spratu na kome postoje sobe bez WC, mara biti najmanje dva zajednička WC. Toalet za goste ima pred prostor, bez obzira na to odakle se u njega ulazi. Toaleti moraju imati podove od materijala koji ne propuštaju vodu, a zidove do 1,5m od poda obložene keramičkim pločicama, ili nekim drugim savremenim materijalom, ili obojene uljanom bojom. U savremenim hotelima WC vrata se mogu otvarati i zatvarati dodirom noge na sklopku postavljenu na podu, tako da se ručica uopšte ne dodiruje rukom. U WC pred prostoru može se staviti posuda sa tekućim sapunom, kao i električni aparat za sušenje ruku. Uz prostorije za osoblje postavlja se poseban WC za osoblje.

Standardi toaleta zavise od veličine i kategorije hotela. Broj WC šolja, pisoara i lavaboa se naješće utvrđuje u skladu sa lokalnim propisima. Tipični minimalni standardi bazirani na ukupnom broju korisnika su:

WC šolje: 1 na 100 za muške toalete i 1 na 50 korisnika za ženske toalete;

Pisoari: 1 na 25 korisnika;

Lavaboi: 1 na 1-15, 2 na 16-35, 3 na 36-65, 4 na 65 do 200 korisnika (standardi su identični za muške i ženske toalete).

Prostorni standardi zavise od projekta i broja instaliranih uređaja. Tipični su sledeći prostorni standardi po jedinici koji uključuju i neophodnu cirkulaciju: klozetska šolja 3 m^2, pisoar 1,3m^2, lavabo 1,5m^2 i držač peškira 1,1 m^2. Prostorni standardi za goste koji koriste restorane i druge slične prostorije iznose 0,05-0,11 m^2 (u zavisnosti od ukupnog broja korisnika i standarda).

Ostali elementi opreme toaleta obuhvataju:

- Osvetljenje. Dobro osvetljenje smanjuje rizik oštećenja i doprinosi većoj čistoći. Trakasto osvetljenje se obično postavlja iznad lavaboa i ogledala, a uvučeno plafonsko svetlo se koristi da bi se obezbedilo opšte osvetljenje (200 lux). Da bi se onemogućilo zasenjivanje susednih hodnika osvetljenje u predvorju treba da bude manje intenzivno.
- Konstrukcija. Zid je najčešće od glaziranih pločica ili mozaika a kao luksuznija alternativa mogu se koristiti ploče od poliranog mermera i teraco.
- U svakom slučaju vezivanje ploča za zid mora biti otporno na kiseline i vlagu. Gornje površine zidova (iznad 2000 mm) i plafon moraju biti malterisani i obojeni kako bi se smanjila buka i kondenzacija.

- Delovi koji odvajaju kabine mogu biti od plastike, metalnih panela, teraca ili drugih pogodnih materijala. Radi lakšeg čišćenja i kontrole oni moraju biti uzdignuti od poda na nosačima visine 150 mm, a visina ne sme biti iznad 2000 mm, ukoliko nije obezbeđeno individualno osvetljenje.
- Izbor pregrada, ipak zavisi od različitih standarda i zahteva za individualnom privatnošću, pa u . tom smislu može biti izvršena i kompletna separacija kabina.
- Podovi mogu biti od keramike ili veštačkog kamena, kompozitnih ploča, i sl. ali u svakom slučaju mora biti otporan na vlagu, kiseline i hemikalije za čišćenje i ne sme biti klizav ni kada je vlažan.

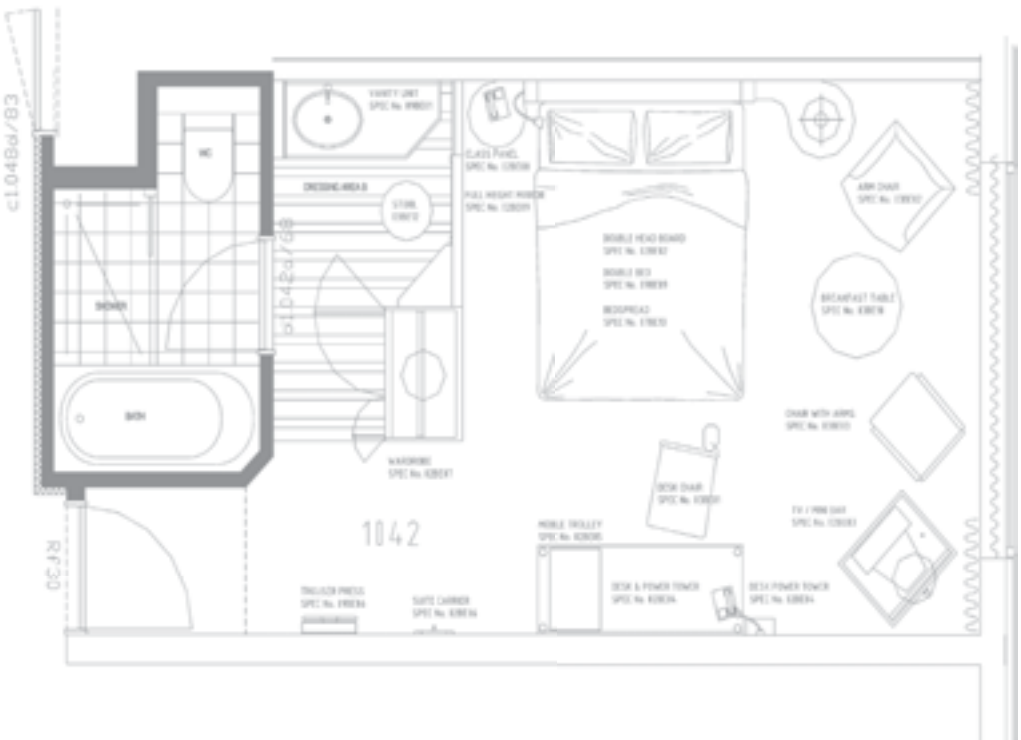
Smanjenje buke je važan zahtev, a kontrolne mere uključuju:

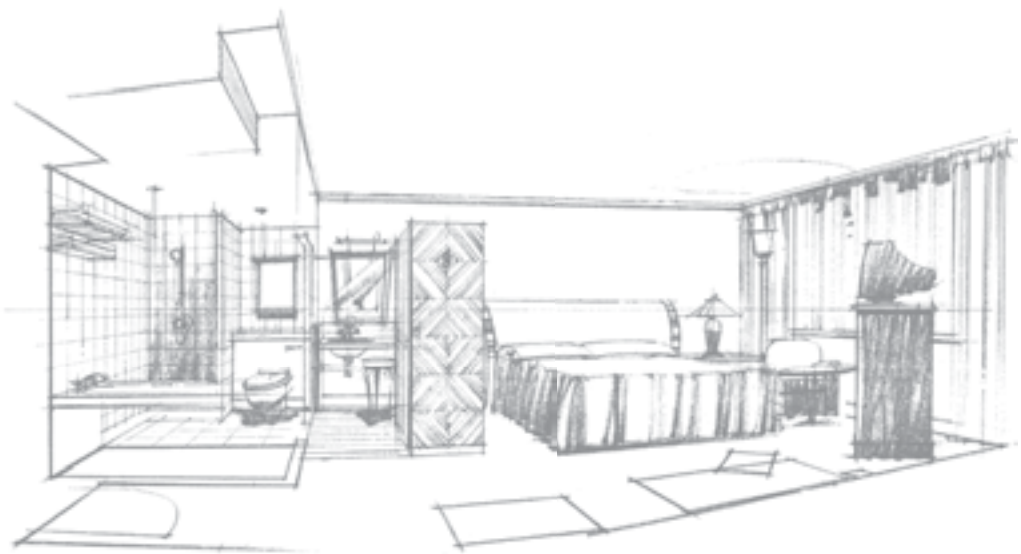
- Zatvaranje vodokotlića i cevi u zvučno izolovanim udubljenima u zidu;
- Korišćenje gumenih odbojnika na vratima;
- Ventilacija. Izbacivanje vazduha mora biti obezbeđeno kroz zaseban ventilacioni sistem sa obezbeđenjem od kvara (dvostruki ventilator/ sa automatskim prebacivanjem s jednog na drugi u slučaju kvara). Promena vazduha u prostoriji treba da se obavi za 3 do 10 h.



Pitanja za proveru znanja:

1. Da li znate kako treba organizovati prijemno predvorje?
2. Koje dimenzije su neophodne prijemnog predvorja zavisno od veličine i kategorije hotela?
3. U čemu je značaj i kako treba da bude regulisano osvetljenje prijemnog predvorja?
4. Kakva treba da budu ulazna vrata i koje vrste ulaznih vrata su predviđene za hotele
5. Da li znate koliko treba da ima ulaza i izlaza u hotelu zavisno od veličine hotela?
6. Objasnite kako treba da bude organizovana služba recepcije?
7. Šta sve treba da sadrži recepcija i kolike su njene dimenzije zavisno od broja soba?
8. Kolika treba da bude veličina pulta zavisno od broja soba?
9. Kako treba organizovati službu prtljaga i gde treba da bude projektovana prostorija za prtljag?
10. Objasnite organizaciju i položaj garderobe i toaleta?
11. Koji je uobičajeni standard za garderobe?


1042
RF30



Nakon čitanja ove glave moći ćete da:

- Objasnite kako treba organizovati interni saobraćaj gostiju pri dolazku i odlasku iz hotela.
- Objasnite kako treba organizovati eksterni saobraćaj gostiju pri dolazku i odlasku iz hotela.
- Da znate kako se projektuju i uređuju prolazi i stepenice.
- Navedete vrste hotelskih liftova, kako i gde se grupišu liftovi i kako se dizajniraju kabine liftova.
- Da znate koje brzine i dimenzije liftova su neophodne zavisno od broja soba i namene lifta.

10. VRSTE I OBLICI PROTOKA KORISNIKA

Vrste protoka gostiju (dolazak, odlazak, korišćenje hotelskih prostorija, itd.) zavisi delimično od procene tržišta, a delimično od iskustava stečenih pri radu sličnih objekata. Po pravilu najvažniji aspekt planiranja su „špicevi" tražnje za smeštajem i drugim uslugama, vreme kada se to događa, dužina trajanja i broj ljudi koji je u to uključen (kako korisnika tako i hotelskih radnika).

U određenim slučajevima neophodno je da se za maksimalan broj korisnika obezbede optimalni zdravstveni, higijenski i sigurnosni standardi npr. pri određivanju popunjenosti sprata, putevima za evakuaciju u slučaju požara, zahtevi za ventilacijom, itd.

Kapacitet brojnih tehničkih uređaja se planira za vrhunsko opterećenje, ali se povremeno ovi kapaciteti smanjuju za faktor manje verovatnoće simultanog korišćenja.

U drugim slučajevima planiranje može biti bazirano na pretpostavci da će određeno čekanje biti racionalno prihvaćen tokom prolaznih perioda maksimalnog korišćenja objekta: npr. čekanje za liftove, na ulazu u restoran, duže čekanje za dobijanje određene usluge, itd.

Operacioni standardi se najčešće određuju na osnovu poslovne politike hotela ili kompanije kojoj pripada. Ekonomija prostora - posebno prostora koji ne donosi prihode - može biti primarni zahtev pri planiranju.

Alternativno veći prostori mogu biti obezbeđeni da bi omogućili raznovrsnije varijacije u korišćenju uz više cene usluga.

Prilikom razmatranja protoka gostiju, neophodno je uzeti u obzir lokaciju hotela, prirodu poslovanja, vrstu transportnih sredstava kojim gosti dolaze i odlaze (uključujući i dodatni efekat grupnih dolazaka) i internu cirkulaciju personala.

Teorijska rešenja: simulacioni modeli

Simulacioni modeli se koriste da bi se utvrdilo:

Verovatnoća, koincidencije broja događaja i stepen opremljenosti hotela za takve slučajeve, kao što je npr. broj liftova, mesta u restoranu, broja službenika na recepciji, itd.

Vreme čekanja koje je neophodno, posebno tokom period vršnog opterećenja, verovatnoća zagušenja i prostorni zahtevi za goste koji čekaju da im se ukaže pažnja ili usluga. Simulacija može biti obavljena pomoću jednostavnih tabularnih metoda, digitalnim programom (koji predstavlja tokove i ljude), analogni programi (za kontinuirane tokove energije i drugih usluga) ili pomoću grafičkih metoda.

Separacija

Putevi kojima se kreću gosti, korisnici koji ne borave u hotelu, kao i personal, teže da budu međusobno razdvojeni što uspostavlja jasne odnose između različitih hotelskih prostora. Raspored mora ne samo da olakša odgovarajuću i efikasnu cirkulaciju, već treba da obezbedi i odvojene puteve za goste i personal. Ovo je neophodno da bi se:

- Sprečilo ometanje gostiju i zakrčenje,
- Osposobile servisne aktivnosti da optimalno efikasno funkcionišu;
- Olakšali kontrola, nadzor i bezbednost;

Odvajanje cirkulacije hotelskih gostiju od cirkulacije ostalih posetilaca koji ne borave u hotelu, poželjno je iz sledećih razloga:

- Omogućavanje da se hotelskim gostima pruži isključiva pažnja na recepciji bez nepotrebnih gužvi;
- Omogućavanje lakšeg regulisanja i nadzora ljudi koji ulaze ili napuštaju ove prostorije.

U zavisnosti od veličine i kapaciteta hotela, moguće su sledeće alternative:

- Posebni, sekundarni ulazi za restorane ili kongresne sale sa direktnim pristupom s ulice ili iz dvorišta. Neophodno je predvideti i odgovarajući parking;
- Prošireno predvorje ili neki atrijum može da omogući pristup različitim prostorijama.

Postavljanje uočljivih putokaza i znakova na sukcesivnim tačkama razdvajanja je nužno.

Cirkulacija na otvorenom prostoru

Planiranje cirkulacije u smeštajnim objektima sa više zgrada (hotelski kompleksi, turistička sela, bungalovi, itd.) je bitna faza pri određivanju oblika i rasporeda objekata, faza proširenja i ekonomske rentabilnosti - uzimajući u obzir visoke troškove puteva, staza, infrastrukture i uređenje pejzaža.

Među aspektima koji zahtevaju razjašnjenje na samom početku izgradnje ovakvih objekata su:

Odvajanje od spoljnjeg saobraćaja: treba predvideti prostor za javni transport i parking za vozila, kao i recepciju za veliki broj dolazaka i odlazaka;

Sekundarni transport za ljude, prtljag i opremu oko mesta, uključujući i specijalno oblikovana vozila (npr. električni kamioni) prilagođenih dimenzijama i obliku puta, za servisiranje, transport, itd.

Lokacija javnih rekreacionih površina, koje mogu biti koncentrisane ili disperzirane u fokalne tačke ili aktivnosti, u zavisnosti od veličine objekta i faze izgradnje.

Metode dopreme i posluživanja hrane i pića na otvorenom prostoru: na primer, podzemni prolaz od centralne kuhinje, i sl.

Zaštita puteva i staza od vremenskih uslova, kao i neugodnih prostora, kad god je to moguće treba kombinovati funkcionalne sa atraktivnim elementima zaštite i opremanja ovog prostora.

Tehnički servisi, zaštita, kontrola i održavanje.

Planiranje međuodnosa

Prostorije koje su u međusobnoj funkcionalnoj vezi moraju biti identifikovane i međusobno povezane ili grupisane. Oprema i usluge koje se pružaju u svakoj od njih takođe moraju biti naznačene. Jedna od metoda prikazivanja ovih odnosa je korišćenje dijagrama protoka, pri čemu su prostorije i oprema poređani po sekvencama korišćenja.

Dijagramom protoka utvrđuju se putevi cirkulacije, oni međutim, ne pokazuju relativnu važnost svake veze. U određenim slučajevima može biti neophodno da se određene prostorije zajedno grupišu kako bi se olakšala učestala među kretanja velikog broja ljudi (npr. između foajea recepcije i banket ili kongresnih sala), brza usluga i efikasan rad (npr. položaj kuhinje). U drugim situacijama, razdaljina može biti manje značajna, pri čemu su dominantna pitanja prostora i troškova.

Metode za utvrđivanje najbolje relativne lokacije obuhvataju primenu istraživačkih tehnika. Među jednostavnim metodama su dijagrami odnosa kretanja, u kojima se analiziraju i mere cirkulacioni putevi između različitih prostorija i u okviru delova svake prostorije.

Ukoliko su očekivana kretanja između određenih prostorija veća one moraju biti međusobno bliže. Moguće su brojne varijacije ove tehnike, uključujući i optimalne lokacija za liftove i druge mehaničke i tehničke uređaje.

U kompleksnim analizama uz pomoć kompjutera, metod pristupa može biti direktan, određujući težinu ili druge vrednosti za utvrđivanje najizvodljivijeg rešenja, ili indirektno uz korišćenje razmena ili supstitucija dok se ne dobije najbolja kombinacija rezultata.

10.1 HODNICI I STEPENICE

U društvenim prostorijama hotela, hodnici predstavljaju gubitak prostora i prilagođavanje dodatnim investicionim troškovima. Kad god je moguće, cirkulacija treba da se obavlja kroz prostore koji su pogodni i za druge namene (foajei, prodavnice) ili koji služe kao fokalne tačke za raznovrsne aktivnosti, kao što je to slučaj sa glavnim predvorjem, Hodnici koji vode do soba moraju nužno biti odvojeni, ovde se pri planiranju uzimaju u obzir zahtevi za komforom, privatnošću i smanjenjem buke. Takođe da je važno da se obezbedi takva organizacija prostora koja će omogućiti efikasan „room service", čišćenje i održavanje.

Hodnici moraju biti tako urađeni da omogućavaju nesmetan prolaz gostima i posluzi. Podovi u hodnicima mogu biti od različitog materijala ali ne smeju biti klizavi ni kad su vlažni. Hodnici se prekrivaju tepisima (od vune, polivinila, linoleuma, itd.) da se u sobama ne čuju koraci. Zidovi u hodnicima mogu se ukrasiti umetničkim slikama ili dobrim fotografijama samog mesta, turističkih objekata, sportskih događaja i slično. Kao dekoracija dolaze u obzir još zavese, ogledala, raznovrsni komadi nameštaja (posebno u uglovima), zelenilo, cveće, itd. Hodnici ne treba da su prejako osvetljeni, dovoljno je diskretno svetlo.

10.1.1 HODNICI ZA ROBU I USLUGE

Plan i raspored ovih hodnika određen je potrebom da se obezbedi:

- Efikasna cirkulacija između ostava, radnih i servisnih prostorija;
- Veze sa javnim koridorima cirkulacije gostiju na pogodnim mestima.

Konstrukcioni zahtevi uključuju odsustvo stepenica između povezanih prostorija kako bi se olakšalo korišćenje kolica; tvrd, trajan i ne klizav pod; zidne površine otporne na oštećenja uz mogućnost lake opravke štete; dobro osvetljenje i ventilacija u interesu higijene i akustični plafoni da bi se ublažila buka.

Da bi se smanjilo prenošenje zvuka, ulaz u zone kojima se kreću gosti treba da bude kroz predvorja opremljena samozatvarajućim vratima. Opšti zahtevi protiv požarne zaštite se i ovde primenjuju.

Vrata u prostorima servisne cirkulacije najčešće imaju dva pokretna krila, sa staklenim oknom i ručkama za guranje kako bi se olakšalo otvaranje pomoću kolica.

10.1.2 KONSTRUKCIONE KARAKTERISTIKE STEPENIŠTA

Veliki hoteli imaju više stepeništa, međutim u savremenom hotelu malo se upotrebljavaju jer ih zamenjuju liftovi. Glavno stepenište ne mora da vodi u podrumske prostorije ako se tamo ne nalazi bar, dvorana za igru, i sl.

Stepeništa se prekrivaju tepisima koji se pričvršćuju šipkama da se tepih ne pomera. Preko tepiha se često stavlja platnena staza kako bi se tepih duže očuvao. Osim glavnog stepeništa za goste, hotel ima i posebno stepenište za osoblje, koje služi istovremeno i kao stepenište za slučaj opasnosti. Zato na ovom stepeništu treba smestiti na pogodnim mestima aparate za gašenje požara i požarne hidrante sa potrebnim cevima za vodu. Sporedno stepenište treba da ima odgovarajuću dekoraciju radi bolje atmosfere (slike, cveće, itd.).[19] Projektovanje stepenica je u velikoj meri determinisano zahtevima bezbednosti i protivpožarne zaštite. Sva stepeništa koja služe kao put za evakuaciju gostiju iz soba u slučaju požara moraju biti zatvorena u protivpožarni omotač sposoban da izdrži vatru minimum 2h. Pristup sa svakog sprata mora biti kroz predvorje, nezavisno ventilisano, osvetljeno i opremljeno samozatvarajućim vratima, širine od najmanje 1000mm. Precizni standardi se nalaze u lokalnim propisima koji regulišu ovu materiju.[20]

Kružna i monumentalna stepeništa sa unutrašnjim radijusom manjim od 7600mm nisu pogodna za evakuaciju u slučaju požara, a propisi mogu specificirati dimenzije i visinu stepenika, odmorišta, balkona, visinu držača za ruke, itd.

Svi putevi cirkulacije moraju da ispune sigurnosne zahteve i da olakšaju kontrolu i bezbednost. Hodnici, prolazi i stepenice posebno moraju biti prilagođeni propisima protivpožarne zaštite.

Hotelske stepenice često se koriste i kao elemenat dizajna enterijera. Konstrukcija može biti izrađena od trajnog, impresivnog materijala kao što su prirodni ili veštački mermer ili neki drugi kamen sa ne klizajućim ivicama stepenika (žljebovi ili posebne umetnute trake).

Da bi se ublažila buka stepenište i odmorišta mogu biti prekriveni tepihom.

19 Stepenici ne smeju biti suviše strme niti uži od 1,20m.

20 Minimalna visina stepeništa je tri stepenika, a maksimalna izmedu dva odmorišta 16 stepenika, Odmorište mora da bude iste širine kao i stepenište i najmanje 1050mm dužine.

Mogu biti korišćeni svi tepisi pod uslovom da nisu lako zapaljivi. Ivice stepenika moraju biti jasno uočljive.

Po pravilu, stepeništa i odmorišta koja vode iz društvenih prostorija treba da budu zaštićena automatskim šprinklerima. U posebnim slučajevima može biti instalirana dodatna zaštita u vidu vodenih zavesa.

10.2 LIFTOVI

U savremenom hotelu liftovi su danas važniji od stepenica. Njima gosti brže stižu na spratove, i ne umaraju se penjanjem uz stepenište. Osoblje hotela takođe koristi liftove za obavljanje redovnih poslova. Pored toga liftom se može prevoziti istovremeno više osoba, pa to olakšava promet u velikom hotelu, posebno u predvorju i na stepeništu nižih spratova, na koje se gosti često popnu pešice ne čekajući liftove.

Pored liftova za goste, savremeni hoteli imaju i liftove za prtljag, poslugu i prenos hrane na spratove. Veći hoteli obično imaju više liftova za goste. Prema uslovima za kategorizaciju hoteli A i L kategorije viši od dva sprata moraju imati lift za goste, a hoteli D, C i B kategorije ako imaju četiri i više spratova.

U velikim hotelima postoje brzi liftovi za više spratove, koji se zaustavljaju samo od određenog sprata naviše.[21] Pošto završe vožnju prema gore, spuštaju se u prizemlje i prema pozivima gostiju staju na pojedinim spratovima. Lift za osoblje se ugrađuje pored poslovnog ulaza, a lift za hranu vodi iz kuhinje na pojedine spratove.

Zahtevi za sigurnošću i određenim karakteristikama liftova su određeni propisima i standardima koji obuhvataju:

Stabilnost i otpornost na vatru okna u kome se lift nalazi kao i cela prateća konstrukcija u oknu; minimalna otpornost okna na vatru treba da iznosi l h, a otpornost vrata 1/2h. Takođe mora biti obezbeđena efikasna ventilacija dima iz okna:

Sigurnost uređaja i podizanje kablova. Oprema mora imati veliku rezervu snage i nosivosti, sa najmanje 2 kabla (u praksi 4) od kojih svaki mora imati dovoljnu izdržljivost da sam nosi celokupni teret.

Svaki deo instalacije mora biti periodično ispitan i testiran;

Instalacije za preopterećenje i ograničenje. Sigurnosna oprema uključuje senzore koji se uključuju u slučaju preopterećenja; uređaji za blokiranje kabine u slučaju kidanja kablova; otvaranje vrata samo u slučaju zaustavljanja lifta, prekidače, alarmne uređaje, itd.

21 U većim savremenim hotelima postoje brzi liftovi kapaciteta 10 do 15 osoba koji rade na principu automata, tj. saobraćaju neprekidno od prizemlja do najvišeg sprata i uzimaju usput putnike, i to isključivo prema gore.

Odvajanje lifta koji opslužuje potencijalno opasne zone (podzemne garaže, kuhinje), zbog protivpožarnog pristupa. Poseban vatrogasni lift se često zahteva za javne zgrade preko tri sprata i za sobne blokove kad god visina prelazi domet vatrogasne opreme. Ovaj lift mora biti zaštićen u okviru posebnog šahta, sa nezavisnim pogonom i kontrolom, i mora biti u stanju da stigne do vrha zgrade za jedan minut;

Kontrola liftova u slučaju požara se aktivira pomoću vatrogasnog ključa ili automatskog detektora vatre, koji vraća sve liftove na početnu poziciju, najčešće na sprat na kome se nalaze predvorje i glavni ulaz - izlaz. Ovo se takođe događa u slučaju nestanka električne energije i uključenja agregata.

10.2.1 PLANIRANJE HOTELSKIH LIFTOVA ZA GOSTE

Ulaz u glavni lift mora biti odmah uočljiv po ulazu u hotel. Ovo se takođe odnosi na sekundarne ulaze koji opslužuju restorane i banket sale. Liftovi moraju biti grupisani oko stepenica kako bi se omogućilo njihovo alternativno korišćenje u slučaju nužde.

Predvorje lifta. Predvorje mora biti najmanje za trećinu šire od susednih hodnika kako bi se omogućilo čekanje s prtljagom i okretanje. U ovom prostoru treba postaviti pepeljare, ogledala, reklamne panoe, eventualno sedišta, pri čemu se ne sme izazivati ometanje cirkulacije. Osvetljenje mora biti nezavisno od onoga u hodniku, a takođe treba da bude i jačeg intenziteta. Zidovi, posebno istureni, i podni prekrivači, u ovom prostoru podložni su intenzivnom korišćenju i oštećenjima.

Grupisanje liftova omogućava bolju uslugu, ekonomičnije instaliranje i održavanje. Najava dolaska lifta pomoću zvuka i svetlosti treba da bude instalirana. Maksimalan broj liftova koji se mogu postaviti u liniji je četiri (optimalno tri). za veći kapacitet, kabine liftova mogu biti postavljene u paralelnim redovima, po tri kabine jedne naspram drugih. Površina predvorja između liftova će zavisiti od kapaciteta kabina, međutim standardne dimenzije, tj. širina ovog prostora je 3500 mm za predvorja koja vode do soba i 4200 mm za predvorja koja vode do društvenih prostorija.

Grupisanje se takođe vrši radi razlikovanja kabina koje opslužuju posebne hotelske zone, kao što su npr. ekspresni liftovi do restorana na vrhu zgrade. Liftovi koji povezuju podzemnu garažu sa glavnim predvorjem su takođe najčešće odvojeni.

Mašinski deo lifta se skoro uvek nalazi direktno iznad okna na vrhu zgrade u posebnoj prostoriji. Na vrhu treba predvideti dovoljan prazan prostor, za uređaje koji se nalaze na vrhu kabine, kao i za podizanje liftova. U posebnoj prostoriji se nalazi mašinski deo i noseće grede, a neophodno je obezbediti dovoljno prostora za servisiranje liftova i eventualno demontiranje kabine.

Mašinske prostorije za liftove manje brzine mogu biti locirane na dnu šahta, ali u tom slučaju dolazi do udara težine na mašinski deo i povećanja konstrukcionih troškova za zaštitu.

Lak pristup je neophodan za efikasne intervencije, a mašinska soba mora biti obezbeđena grejanjem i ventilacijom kako bi se temperatura održavala u rasponu od 10 do 40°C. Takođe može biti neophodna posebna zaštita od prašine, peska, morske soli, itd. kako bi se sprečila oštećenja.

Buka i vibracije moraju biti ublaženi montiranjem opreme na elastične nosače i vučnom izolacijom kako bi se smanjila buka u obližnjim sobama i restoranu na vrhu zgrade.

Liftovi u hotelu mogu se **klasifikovati na:**

Putnički liftovi za lak promet- Koriste se u malim hotelima do 8 spratova. Koriste motore sa jednom brzinom (oko 0,5 m/s) koji su pogodni za hotele do 4 sprata, ali za više zgrade instaliraju se liftovi sa dve brzine (0,75 do 1,25 m/s) koji usporavaju do 1/3 brzine pre nego što se zaustave. Kapacitet se najčešće kreće od 7 do 16 osoba, ili 550 do 1100kg. Kontrola se najčešće obavlja pomoću tabli sa automatskim dugmadima.

Putnički liftovi opšte namene - zupčasti motori pogodni su za brzine do 1,75 m/s, ali iznad toga, nužni su motori promenljive voltaže bez zupčanika koji omogućavaju postepenije ubrzavanje i usporavanje kabine.

Dodatna brzina i prateća oprema zahtevaju više prostora na krovu za mašinu bez zupčanika, najčešće sa prostorijom za drugi motor iznad glavne mašinske prostorije.

Za ovu vrstu instalacija, kontrola je najčešće direkcionalna, zajednička ili dualna. Indikatori pozicije kabine se najčešće nalaze u samoj kabini i u glavnom predvorju. Na drugim spratovima obezbeđuje se najčešće samo znak da je poziv prihvaćen.

Kabine najčešće imaju dvostruka vrata kako bi se povećao kapacitet ulaska/izlaska i smanjilo vreme čekanja.[22]

Putnički liftovi za intenzivno korišćenje najčešće se nalaze u velikim, visokim hotelskim zgradama preko 12 spratova, za kongresne i banket sale, restorane na vrhu zgrade i druge situacije kada su neophodni velika brzina i kontrolisana ubrzanja, uključujući ekspres i zoning sistem.

22 Tipične brzine lifta u zavisnosti od visine zgrade su: 4-8 spratova 1,25 m/s; 8-12 spratova 1,75 m/s; 12-16 spratova 2,40 m/s.

Raspon brzina kreće se između 2,4 i 5,0 m/s, ili više sa kapacitetom koji se najčešće se kreće između 16/26 osoba ili 1100 do 1800 kg.

Liftovi velikih brzina zahtevaju veliki prostor na vrhu i dnu šahta, kao i velike hidraulične amortizere (ublaživače) koji se instaliraju u oknu. Kontrola je slična onoj za liftove opšte namene i ukoliko ne postoje ekspresni liftovi, grupe liftova funkcionišu uz pomoć međusobno povezane kolektivne kontrole.

Kabine mogu biti šire nego što je njihova visina, a otvor vrata je širok l m ili više, sa dvostrukim vratima kaka bi se obezbedio lakši ulaz. Unutrašnja obloga mora biti u stanju da izdrži intenzivno korišćenje pogotovu oko vrata. Istovremeno je neophodno izbeći tvrda i oštra ispupčenja koja mogu da izazovu oštećenja i povrede. Paneli za oblaganje su najčešće izrađeni od čvrste lamirane plastike, metala ili drveta sa odgovarajućim ivičnim držačima koji omogućavaju laku zamenu. Unutrašnja oprema kabine može biti prilagođena zahtevima naručioca.

Da bi se smanjio osećaj klaustrofobije i nesigurnosti, kabine moraju biti dobro osvetljene sa minimum dva uvučena rasvetna tela. Dobro osvetljenje i ventilacija su bitni u slučaju zaglavljivanja lifta (neophodno je osigurati i nezavisno rasvetno telo u slučaju nestanka struje kako korisnici lifta koji čekaju izvlačenje ne bi ostali u mraku).

Pored kontrole upravljanja, svaka kabina mora da ima sistem komunikacije u slučaju nužde (zaglavljivanje), stop i alarm uređaje. Vrata putničkih liftova su najčešće automatska i moraju imati osetljive ivice koje sprečavaju neželjeno zatvaranje vrata dok svi putnici nisu ušli ili izašli, kao i dodatne sigurnosne uređaje koji onemogućavaju nekontrolisano pokretanje zaustavljene kabine.

10.3 SERVISNA CIRKULACIJA

10.3.1 SERVISNI LIFTOVI I PREDVORJA

Efikasno funkcionisanje hotela zavisi od korektnog planiranja servisne cirkulacije. Po pravilu jedan servisni lift[23] treba da bude obezbeđen na svaka tri putnička lifta i oni moraju biti otvoreni ka servisnim predvorjima na svakom spratu.

Servisna predvorja omogućavaju da servisni prostor bude odvojen od cirkulacije gostiju i treba da obezbedi pristup ostavama za krevetnine i kolica, opremi za čišćenje, ofisima sobarica, itd.

23 Dimenzije platforme: kako bi se zadovoljilo raznovrsno korišćenje neophodno je za transport robe 2500 x 3000 mm;
Odgovarajuća visina: 2600 mm je najčešće minimalna visina;
Kapacitet, tj nosivost: za servisno korišćenje minimum je 1400 kg, a za teret 2800 kg;
Brzina kabine: je najčešće slična onoj koja se koristi za putničke liftove; za teretne liftove dovoljna je jedna brzina (0,5 m/s) do osmog sprata,

Dimenzije servisnog predvorja treba da budu najmanje 2100 mm kvadratnih, da bi omogućila i privremeno čekanje kolica bez ometanja prolaza.

Izbor servisnih liftova obuhvata slične postupke kao izbor putničkih liftova. Kabine moraju biti čvrste i dovoljno velike da prime kolica i drugu servisnu opremu. Ukoliko ne postoji poseban servisni lift, najmanje jedna kabina mora biti dovoljne veličine da se u nju može smestiti nameštaj (kreveti, ormani, frižideri, elementi kupatila, itd.). Pri planiranju sistema teretnih liftova trba voditi računa o potrebi da se, ispod ili iznad nivoa ulice, transportuju sledeći tereti:

Teški uređaji i oprema (npr. za korišćenje u kuhinji) ili tehnički uređaji;

Veliki i/ili teški izložbeni materijal, kamere, televizijska i audio-vizuelna oprema za kongrese i izložbe;

Kolica s hranom i pićem, za sobni i banket servis, kao i oprema za higijenu i čišćenje.

Sobno usluživanje (***room service***) predstavlja usluživanje hrane i pića u sobama. po individualnim narudžbinama ili na osnovu kolektivnog sistema, pri čemu jedan ili više liftova idu kontinuirano od sprata do sprata noseći naručene obroke. U drugom slučaju servisni lift koji služi za ovu namenu, se ne može koristiti za opštu cirkulaciju personala, a poseban lift treba da bude obezbeđen za transportovanje materijala za čišćenje i održavanje soba.

Kolektivni sistem je efikasan kada se služe standardna jela (npr. kontinentalni doručak), a može biti korišćen i za direktno usluživanje u sobi ili za dodatne ostave na različitim spratovima.

10.3.2 POKRETNE STEPENICE I DRUGA TRANSPORTNA SREDSTVA

Pokretne stepenice se koriste za transport velikog broja ljudi na ograničen broj spratova i koriste se uglavnom za cirkulaciju od glavnog predvorja do mezanina.

U poređenju sa sistemom liftova, pokretne stepenice su u stanju da prevoze veliki broj ljudi bez prekida i zaustavljanje. One su pogodne za više namenske šoping centre, izložbene paviljone i hotele (za pristup predvorju, banket i kongresnim salama, restoranima i sl. koji se nalaze na spratu iznad ulaznog nivoa).

Površina sprata koji opslužuju pokretne stepenice je velika i određene ekonomije mogu biti postignute na sledeći način:

Korišćenje pokretnih stepenica samo u jednom pravcu; prema gore ka prostoru recepcije ili ulaznog foajea; ili

Korišćenje pokretnih stepenica kao pomoćnih stepenica, pri čemu je potrebno preduzeti posebne mere protivpožarne zaštite.

Sigurnosni uređaji uključuju:

- Sigurnosna kočnica u slučaju nužde: ručna ili automatska i koristi se u slučaju nezgode ili kvara mašine;
- Isključivanje u slučaju preopterećenja;
- Automatsko zaključavanje kako bi se sprečilo povratno kretanje.

Odmorišta ne smeju biti klizava i moraju biti bez prepreka.

Protivpožarna zaštita i propisi obuhvataju sledeće aspekte:

Ugradnja stepenica u prostor otporan na vatru od 1 do 2 časa (uključujući i samozatvarajuća vrata). Pokretne stepenice i stepenice se moraju nalaziti u neposrednoj blizini;

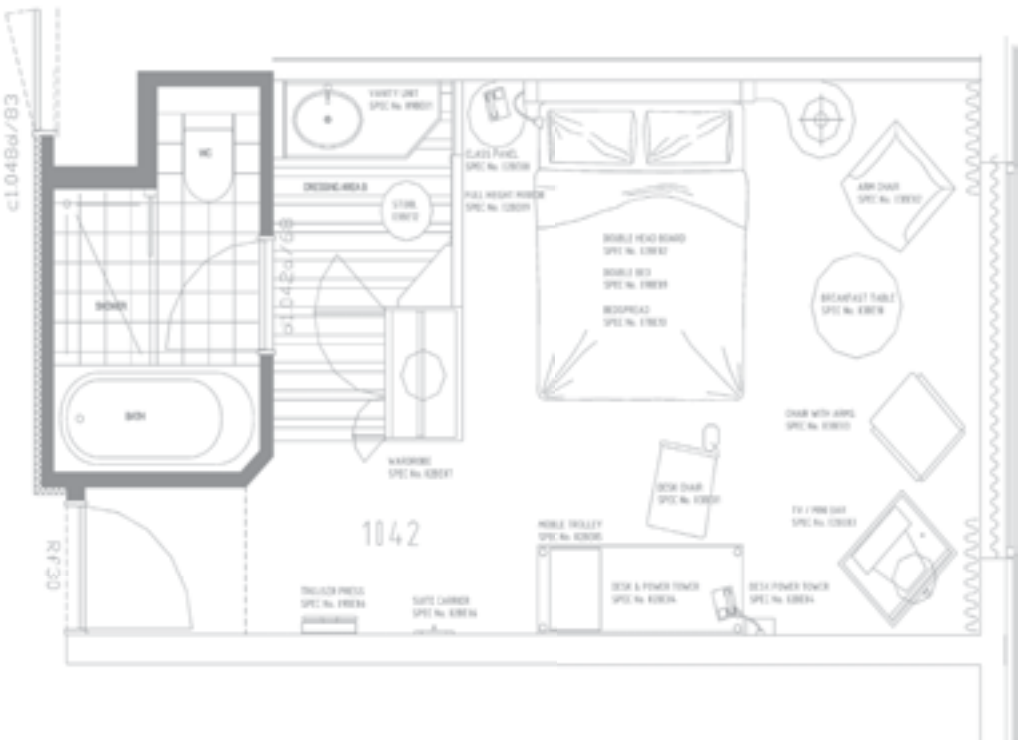
Automatski prekidači koji zaustavljaju kretanje stepenica u slučaju vatre;

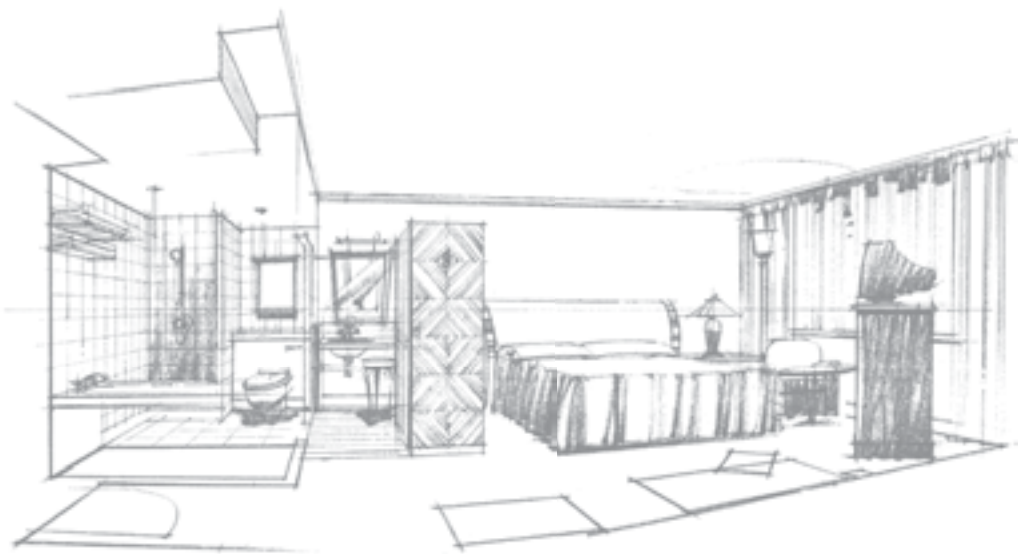
Sistem vodenih šprinklera obezbeđuje vodenu zavesu oko pokretnih stepenicama sa protokom od 0,75 litara/s po metru. Šprinkleri se automatski uključuju kada detektori registruju dim ili vatru. Takođe je nužno predvideti ventilacioni otvor za evakuaciju dima.



Pitanja za proveru znanja:

1. Kako treba organizovati interni saobraćaj gostiju pri dolasku i odlasku iz hotela?
2. Da li znate kako treba organizovati eksterni saobraćaj gostiju pri dolasku i odlasku iz hotela?
3. Kako se projektuju i uređuju prolazi i stepenice?
4. Da li znate da navedete vrste hotelskih liftova, kako i gde se grupišu liftovi i kako se dizajniraju kabine liftova?
5. Koje brzine i dimenzije liftova su neophodne zavisno od broja soba i namene lifta?


1042
RF30



Nakon čitanja ove glave moći ćete da:

- Definišete koji su ključni zahtevi u planiranju namenskih sadržaja.
- Znate koji faktori utiču na odabir vrste restorana.
- Koji su planski zahtevi za organizovanje višenamesnkih prostorija.
- Objasnite način projektovanja i demenzije koktela salona i barova.
- Da znate koliki broj restoranskih mesta treba da bude u hotelu.
- Znate kako treba da bude prostorno organizovan restoran.
- Navedete šta sve treba da sadrži restoran i ekskluzivan restora.
- Koje su karekteristike bara upredvorju i tematskog bara.
- Znate vrste kafana i njihove karakteristike.
- Znate organizaciju hotelskog bara.
- Znate karakteristike kongresnih dvorana.

11. ANALIZA POTENCIJALNE TRAŽNJE

U ugostiteljskom traktu hotela smeštene su prostorije za prehranu i za razonodu gostiju, kao što su: restoran, kafana, aperitiv-bar, snack-bar, disko-klub, noćni bar, taverna (gostionica), bife i ekonomat.

Ugostiteljski trakt treba da je funkcionalno dobro povezan s hotelskim traktom jer se gosti kreću u oba trakta. U tipu prolaznog hotela ugostiteljski trakt je pristupačan direktno s ulice za prolazne goste.

0bezbeđenje restorana i drugih prostorija za ishranu u hotelu mora da se bazira na detaljnoj analizi tržišta i aspektima ekonomske izvodljivosti. U određenim situacijama, kao što je to slučaj u izolovanim turističkim naseljima, tržište može biti pod uticajem spoljnih faktora kao što su grupni paket aranžmani koji uključuju sve obroke u cenu.

Slična grupa ali znatno podložnija fluktuacijama su učesnici kongresa i poslovni ljudi. Mnogi manji hoteli, kao i oni u centru grada, nemaju restorane s obzirom da je u gradskim centrima raspoloživa bogata alternativna ponuda hrane i pića u različitim objektima.

Ekonomska izvodljivost restorana takođe treba da uzme u obzir troškove alternativne ishrane, uključujući i opremu u sobama za samostalno pripremanje hrane. Kada je tražnja limitirana na doručak, samostalno pripremanje hrane može biti ekonomičnije i prihvatljivije za goste, koji su potpuno nezavisni u pogledu dolaska i odlaska vezanog za obroke.

11.1 PROMET GOSTIJU KOJI NE BORAVE U HOTELU

Sve je izraženiji trend neformalnosti i fleksibilnosti uzimanja obroka, kako po vremenu tako i po vrstama hrane. Ovo se reflektuje na širok raspon različitih alternativa. Kafe bar ili gril bar koji nude raznovrsne neformalne obroke (tokom 24 h) je često zamenjen individualnom opremom u sobama. Specijalizovani restorani se sve češće otvaraju kako bi se povećalo interesovanje, i obezbedila raznovrsna atmosfera i obroci u cilju privlačenja gostiju spolja. U brojnim slučajevima restoran će biti zavistan od lokalnih stanovnika koji ne borave u hotelu, a to se u određenoj meri odnosi i na bankete sale i sale za sastanke. Imajući ovo u vidu ni jedna analiza tržišta ne može biti kompletna bez obuhvatanja potencijalne lokalne tražnje. Kontraktivna zona različitih vrsta restorana mora biti identifikovana i posebno procenjena kako bi se utvrdila efektivna tražnja.

Istraživanje i analiza tržišta treba da pruže podatke za utvrđivanje sledećih bitnih aspekata:

- Tip restorana, raspon cena i asortiman hrane i pića;
- Raspored tražnje, vreme korišćenja, „špicevi" tražnje;
- Izbor menija, način usluživanja, vrsta personala;
- Veličina, kapacitet za sedenje, zauzetost sedišta u vreme služenja obroka;
- Fleksibilnost pri korišćenju, razdvajanje prostora, promene u načinu usluživanja i razmeštaju;

Ulaz u restoran koji se koristi za formalne ili zabavne večere treba da bude kroz lobi ili predvorje recepcije. U zavisnosti od veličine hotela zavisiće i veličina ovog prostora. Ovaj prostor služi kao mesto okupljanja pre ulaska ili po napuštanju restorana i kao predvorje za koktele i druga pića. Bar treba da se nalazi na kraju salona, tako da gosti koji ulaze u restoran ne moraju da prolaze direktno ispred pulta bara;

Gosti mogu da koriste bar, a da ne moraju da prolaze kroz celo predvorje. Garderoba, toaleti, itd. treba da budu u blizini ulaznog predvorja. Svi ulazi i izlazi treba da budu tako postavljeni da se omogući njihova laka kontrola.

11.2 PLANSKI ZAHTEVI ORGANIZOVANJA VIŠENAMENSKIH PROSTORIJA

Generalno, studija izvodljivosti, koja se zasniva na analizi zahteva za različitim vrstama poslovne i društvene upotrebe prostora, preporučuje kombinovani namenski prostor. Na primer, mali hoteli i lanci hotela, nude jednu više namensku balsku dvoranu, jednostavno dekorisanu, koja sluzi za organizovanje manjih sastanaka, organizovanje ručkova i svadbi, kao i prezentovanje lokalnih proizvoda. Pa ipak, nema namenu da privuče poslovne ljude koji bi popunili sobe u hotelu. S druge strane, kongresni hoteli i centri imaju široki spektar prostorija- velike i male, jednostavne i elegantne, sa i bez kvalitetnom, audiovizuelno opremom- kao glavne atrakcije hotela. U velikoj meri, organizatori hotela biraju hotel po svojoj mogućnosti da obezbedi potpune prostorije za sastanke, a sto za uzvrat, prodaje veliki broj hotelskih soba.

U odmaralištima, gde sezonske fluktuacije stvaraju manju posećenost u određenim mesecima tokom godine, hoteli su dodali kongresne sale, kako bi se povećala tražnja za gostinjskim sobama kada je manja potražnja ili van sezone. U super luksuznim hotelima, koji imaju relativni manji broj soba, i čiji akcenat je na intimnosti i ekskluzivnosti, dizajneri projektuju male, elegantno opremljene sale za sastanke i namenske prostorije; ove prostorije su napravljene za prijeme i bankete, i više su namenjeni za posetioce hotela nego za goste hotela.

U svim ali najviše u manjim hotelima, namenski prostor je esencijalni sastavni deo uspešnog hotela.

Jednom, kada se program uspostavi, arhitekta, dizajner enterijera, inženjeri savetnici i operater moraju sarađivati u planiranju namenskog prostora da bi napravili zgradu koja se može prodati. Uspeh iznajmljivanja sala za sastanke i banketa zavisi od mnogobrojnih razmatranja planiranja namenskog prostora- a koje su, oni koji planiraju sastanke, naučili da traže šta im je potrebno - isto kao i od unutrašnjeg dekora, odgovarajućeg osvetljenja, i drugih tehničkih potreba.

Ključni zahtevi u planiranju su:

- Grupisanje svih namenskih površina zajedno (u glavnim kongresnim hotelima, neko odvajanje može biti poželjno)
- Obezbediti odvojen, namenski ulaz sa ulice ili parking prostora
- Locirati namenski prostor blizu i lako pristupačnim iz predvorja hotela
- Postaviti dodatni namenski prostor, kao što je izložbena sala, ili audiovizuelna sala, ali koja nije locirana u blizni balskog foajea
- Postavljanje pomoćnih sadržaja, kao sto su toaleti, garderoberi, telefoni, i kancelarije koje organizuju kongrese.

- Obezbediti direktan pristup usluge hrane balskoj dvorani i svim banket prostorijama: prostorija u kojoj se priprema hrana za posluženje na istom je nivou dvorane za bal
- u blizini balske dvorane obezbediti pomoćnu prostoriju
- Projektovati dvoranu za balove i druge, veće prostorije koje nisu ispod gostinskih soba, tako da se pojednostavi struktura zgrade.

Prva stavka na ovoj listi identifikuje potrebu da se odluci o relativnom grupisanju namenskog prostora. Kongresni hoteli, posebno oni u kojima se organizuju veliki sastanci, mogu da privuku jednu veliku grupu ljudi, ili 4-5 manjih grupa u isto vreme. Kada se u hotelu održava jedan veliki sastanak, pogodno je da se ima na raspolaganju balska dvorana, dvorana za decu, i nekoliko prostorija za održavanje sastanaka u blizini jedne sa drugima, a koje dele foaje ili pred namenski prostor.

Ovo je inače uobičajeno i poželjno u manjim ili srednje veličine hotelima, koji broje od 250-400 hotelskih soba.

Kada višestruka namenska prostorija treba da se popuni, bolje je odvojiti glavnu salu za sastanke i bankete, tako da se nekoliko grupacija okupi nesmetano. Hotel Grand Hyatt u Vašingtonu, koji broji 900 soba ima namenski prostor, raspoređen na tri nivoa , glavna dvorana (1580m^2) i dečija dvorana (790m^2) nalaze se na različitim nivoima, ispod nivoa predvorja, a konferencijska sala, koja broji 90 sedišta (465m^2), nalazi se u nivou predvorja. U Sheraton Center u Torontu, najvećem kongresnom hotelu, koji ima 1400 soba, glavna dvorana i izložbena sala nalaze se ispod nivoa predvorja, dok su dve dečije dvorane odvojene, a obe se nalaze na međuspratu; tri različite grupacije se mogu lako okupiti, a bez direktnog kontakta ili nesmetano. Iz istog razloga, mada na različitom nivou, mali kongresni centri organizuju prostorije za sastanke u nekoliko klastera, i na taj način se svakoj grupi obezbeđena privatnost.

11.3 KRITERIJUMI PROJEKTOVANJA

Koordinacija tima dizajnera je veoma važna u razvoju detalja za namenski prostor. Arhitektonski aspekti (proporcija, deljivost, i pristup), unutrašnji dizajn(fina obrada, nameštaj i osvetljenje), tehnički zahtevi(ventilacija, audio sistem, i zaštita od požara), jasno su povezani i imaju veliki uticaj jedni na druge.

Povezivanje ovih faktora podrazumeva nekoliko razmatranja. Jedno je relativna specifičnost različitih namenskih prostora, to jest, do kog stepena je svaki pomenuti faktor projektovan za više namensku prostoriju, ili je namenska prostorija projektovana samo za jednu svrhu, kao sto je sala za sastanke borda direktora, ili neku filmsku prezentaciju.

Osnovna razmatranja pri projektovanju uključuju veličinu, deljivost prostora, kompleksnost usluge, i kvalitet fine obrade. Sto je bolje definisana svrha određene prostorije, unutrašnji dizajn može biti specifičniji. Veći hoteli i oni sa jasno određenom ciljnom grupom, kao sto su luksuzni hoteli, ili kongresni centri, mogu da priušte veoma specifične sale za sastanke i bankete i dodatno osiguraju njihovu upotrebu za individualne potrebe. Međutim, hoteli u predgrađu moraju da koriste jednu dvoranu za mnogo funkcija, koje, veoma često, ne sluze dobro svrsi.

Drugo razmatranje, koje se uzima u obzir, je deljivost dvorane i većih namenskih prostora. Sve hotelske dvorane su podeljene u nekoliko sekcija, tako da je manja grupa smeštena u prostor odgovarajuće veličine, dve ili više grupa mogu da koriste jednu prostoriju istovremeno, ili mogu da koriste jedan deo prostorije za sastanke a drugi deo, koji se nadovezuje, kao restoran.

Treći aspekt projektovanja namenske prostorije je uklapanje izgleda prostorije sa prostorom. Veće više namenske prostorije su, obično, opremljene za bankete ili za konferencije - ili su uglavnom neopremljene kad se u njima održava izložba ili prezentacija. Projektanti moraju ispitati stvaran kapacitet svake prostorije uzimajući u obzir različite načine opremanja.

Kada je hotelska dvorana napravljena za bankete i sastanke, stolovi i gosti prekriju veći deo poda i nize delove zidova. Međutim , plafon je potpuno vidljiv i na njemu se nalaze halogene svetiljke, lusteri, ventilatori, raspršivači vode u slučaju požara, zvučnici, detektori dima, kao i sine za pregradna vrata. Sve ove stavke moraju biti integrisane u jedan jedinstveni, organizovani i privlačni kalup.

Drugi aspekt dizajna, koji se veoma često ignoriše u toku procesa projektovanja, je obezbeđivanje dovoljne električne i komunikacione usluge u dvoranama, salama za sastanke i posebno u izložbenim salama. Ne samo da, u takvim prostorijama ima potrebe za utikačima, već se pokazala i potreba za telefonima, televizorima, mikrofonima, upravljačima za razne projektore, projektori, osvetljenja, i u nekim slučajevima, mora se obezbediti i mini rashladni uređaj za posluživanje.

Tako na primer, sale za izložbe treba da imaju električne utikače na svakih 3 m, a na plafonu se osvetljenje postavlja na svakih 30 stopa(9 m), i mokri čvor za izlagače.

Prilikom planiranja više namenskih prostorija treba voditi računa o sledećim bitnim aspektima:

a) *Opšti*

- Dodatni parking prostor uz onaj koji je normalno predviđen,
- Putevi za pristup i cirkulaciju, uključujući i protivpožarne zahteve i propise;
- Garderoba i toaleti;
- Ulazno predvorje, obezbeđenje pića i drugih usluga;
- Određivanje prostora za različite namene;
- Metode pregrađivanja prostorija, standardi zvučne izolacije;
- Odvajanje javnih pristupa za svaku prostoriju;
- Servisna oprema i pristup personala svakoj prostoriji;
- Odlaganje nameštaja, tepiha i specijalne opreme;
- Rukovanje opremom, stolicama i stolovima;
- Skladištenje časa, tanjira, escajga, stolica i stolova;
- Tehnički uređaji i instalacije, kontrola mikro klime;
- Komunikaciona oprema, telefonske veze, muzika;
- Konstrukciona oprema, akustični dizajn.

b) *Specifični*

- Obezbeđenje podijuma za igru, sigurnost i zaštita;
- Uređaji za izlaganje i projektovanje;
- Instalacije za vodu, gas, električnu energiju, itd.;
- Kontrola muzike i pojačala, lokalno ozvučenje;
- Interna televizija, video i kino projektor;
- Pozornica (stalna ili privremena postava);
- Svlačionica, garderoba za govornike i izvođače;
- Kabine za prevodioce, novinare i reportere;
- Ulaz i pristup za donošenje izložbene i druge opreme;
- Zakonski protivpožarni i sigurnosni zahtevi i standardi.

Pored navedenih, neophodno je voditi računa i o prostornim zahtevima po osobi i zavise od veličine i načina, korišćenja sobe, kao i razmeštaja nameštaja. Tipični standardi su: za banket postavku od 1,1 do 1,3 m^2 po osobi; za postavu namenjenu sastancima 0,9 do 1,1 m (grupisani stolovi), odnosno 0,5 do 0,6 m^2 po osobi (stolice poređane kao u pozorištu).

Planiranje razmeštaja nameštaja može biti u vezi sa servisnim ulazom. Po pravilu servisni ulazi moraju da:

- Obezbede izolaciju od kuhinjskih aktivnosti i buke;
- Minimiziraju upadljivost (najčešće tamne boje sa zaklonjenim rasvetnim telom);
- Budu prilagođeni dekoru prostorije (sa obezbeđenjem od oštećenja na osetljivim mestima);
- Budu tako postavljeni da minimiziraju ukrštanje prostorija i prekid govora.

Ukoliko je neophodno servisni ulazi mogu biti zaklonjeni i zavesama.

11.3.1 SALE, TRPEZARIJE I SOBE ZA SASTANKE

Zahtevi za salama, trpezarijama i sobama za sastanke, u principu, više zavise od spoljne tražnje nego od zahteva gostiju, pa u vezi s tim obim tražnje u velikoj meri zavisi od lokacije hotela. Privatne prostorije su multi funkcionalne i mogu se koristiti za poslovne sastanke, predavanja, privatne skupove, društvene aktivnosti i brojne druge namene. Neophodna je velika fleksibilnost i prilagodljivost nameštaja i opreme, audio - vizuelne opreme, prilagodljive tehničke instalacije, pokretan nameštaj, velika ostava za nameštaj, efikasno usluživanje hrane i pića, itd.

Više prostorija različitih dimenzija mogu biti korišćene za ovu namenu. Kako bi se obezbedila veća fleksibilnost, veća prostorija može biti podeljena na manje pomoću pokretnih vrata ili zidova, od kojih svaka treba da ima poseban ulaz, foaje i nezavisnu opremu.

Podela prostorija na ovaj način predstavlja skupu investiciju koja mora biti opravdana zahtevima tržišta. Pokretni delovi treba da obezbede visok stepen zvučne izolacije, a to znači da posebnu pažnju treba posvetiti konstrukciji panela, spojeva i nosača, kako bi se smanjila buka. Pored toga, svaki deo pregrađene prostorije mora da ima nezavisan sistem ozvučenja, ventilacije, klimatizacije sa odgovarajućim kontrolnim uređajima. Prednost podele prostorije pomoću pokretnih zidova uključuje:

- Širok raspon raspoloživih dimenzija prostorija (npr. prostorija podeljena na tri dela omogućava tri različite veličine);
- Zajednička ostava, kuhinja i tehničke instalacije mogu biti korišćeni;
- Kontrola i upravljanje se lakše sprovode.

Jedan od načina povećanja korišćenja prostora je kombinovanje dnevnog korišćenja soba za manje poslovne sastanke i sl., sa noćnim korišćenjem soba. Sobe za više namensko korišćenje moraju biti veće od normalnih gostinskih soba uz obezbeđenje opreme za porodično korišćenje tokom perioda godišnjeg odmora.

Kako bi se obezbedila ekonomičnost u eksploataciji, soba treba da bude u stanju da se lako transformiše uz minimum napora i ometanja. U tom smislu pogodan je nameštaj koji se lako sklapa i rasklapa, kao što su kreveti ugrađeni u zid, divani koji se pretvaraju u krevete, itd.

Ulazni foaje ima više namena: kao mesto okupljanja i čekanja, za koktele i barski servis, za kafu i lako osveženje kao i za društvene aktivnosti. prostor od otprilike 1/10 do 1/3 glavnog hola je u principu određen za ovu namenu, s tim što ovaj prostor uključuje ulazni hodnik i prostor za cirkulaciju.

11.3.2 LOKACIJA

Trpezarije i sobe za sastanke se najčešće koriste od grupa gostiju koje dolaze spolja, pa samim tim moraju biti direktno pristupačne iz hotelskog predvorja bez potrebe da se prolazi kroz prostor recepcije namenjene prihvatu gostiju. ovakve prostorije se najčešće nalaze na uličnom nivou, a pristup je preko stepenica ili pokretnih stepenica koje vode direktno do ulaznog predvorja. Manje prostorije se mogu nalaziti u blizini glavnih liftova, locirane na jednom ili više spratova.

Razdvajanje od gostinskih soba je važno kako bi se olakšalo upravljanje i smanjile smetnje od buke. Jasno označavanje i putokazi su veoma značajni i treba da budu postavljeni kako na glavnom tako i na sekundarnom ulazu i auto-parkingu.

11.3.3 GARDEROBE, TOALETI I ULAZNI PROSTORI

Zahtevi zavise od broja klijenata, lokacije i relativne važnosti ove vrste poslovanja hotela. Sobe za sastanke treba da imaju posebne garderobe i toalete ili se koriste oni koji su locirani negde drugde u hotelu (glavno predvorje, predvorja restorana, itd). Ulazni foaje je u principu neophodan kako bi se obezbedio prostor za prihvat. Za većinu soba to može biti malo proširenje ulaznog hodnika, međutim, u većim jedinicama ovaj prostor treba da bude namenjen različitim uslugama (kokteli, kafa, itd.)

11.3.4 KONSTRUKCIJA

Prostorije treba da budu konstruisane za više namensko korišćenje sa neutralnim dekorom i minimalnom ornamentikom. Zidovi su često prekriveni panelima kako bi se omogućio pristup servisnim instalacijama, a okačeni plafoni su neophodni kako bi se iznad njih instalirale tehničke instalacije kao što su klimatizacija, ozvučenje i drugo. Visina treba da bude najmanje 2750 mm, a u zavisnosti od veličine i pristupa plafon može biti malterisan ili prekriven akustičnim pločama i panelima. U plafon se najčešće ugrađuje uvučeno svetlo, ventilacione rešetke, zvučnici, automatski detektori vatre, šprinkleri za gašenje vatre, itd.

Konstrukcija zida najčešće uključuje kombinaciju različitih materijala kako bi se obezbedio harmoničan dekor, akustične osobine, zvučna izolacija, otpornost na udare i ogrebotine. Često pomeranje nameštaja i menjanje rasporeda uključuje rizike oštećenja poda, zidova, vrata i samog nameštaja. Ostala oštećenja mogu doći od prosipanja hrane i pića, pa zbog toga najizloženiji delovi moraju biti izrađeni od materijala koji ne apsorbuje mrlje.

11.3.5 AKUSTIKA

Važan aspekt konstrukcije uključuje kontrolu zvuka, koja obuhvata dva osnovna cilja:

- Ublažavanje buke u okviru prostorije radi jasnoće govora i smanjenje nivoa buke uopšte;
- Zvučna izolacija između prostorija i njihovog okruženja uključujući i delove razdvojene pokretnim zidovima.

Pokretni i rasklopivi delovi koji se koriste za podelu većih prostorija na manje, predstavljaju posebnu teškoću prilikom sprovođenja efikasne zvučne izolacije. Konstrukcija pokretnih zidova može biti različita (klizeća vrata, delovi koji se preklapaju, demontirajući pregrade skrivene u zidu ili plafonu, itd.). Pokretanje može biti ručno ili električno. Kako bi se obezbedio viši standard izolacije moguće je postaviti dvostruke pregrade.

11.3.6 TEHNIČKE INSTALACIJE

Ventilacija i klimatizacija svakog posebnog dela, sa individualnom kontrolom je nužna.

Ublažavanje buke od ventilacione opreme je nužno kako bi se smanjilo prenošenje buke u druge prostorije. Efikasna ventilacija mora da bude obezbeđena radi uklanjanja dima od cigareta.

Promenljivo grejanje i hlađenje takođe treba da bude obezbeđeno u skladu sa promenljivim uslovima i zahtevima korišćenja.

Osvetljenje takođe mora da se kontroliše posebno u svakoj prostoriji, sa različitim intenzitetom osvetljenja, kako bi se prilagodilo različitim namenama (banketi, projektovanje slajdova, npr.). Svetlosna tela treba da budu tako postavljena da se izbegne zasenjivanje, ometanje projektovanja filmova ili slajdova, preterane kontraste. Moguće je instalirati i sisteme za podizanje i spuštanje opreme (projektora, lustera, i sl.). Da bi se omogućilo pomeranje rasvetnih tela u cilju prilagođavanja različitom rasporedu nameštaja u prostoriji, mogu biti instalirane svetlosne trake na plafonu, ili sistem nosećih šipki sa pokretnim rasvetnim telima iznad određenih delova prostorije.

Svetlosna tela treba da budu tako izabrana da pružaju opšte difuzno svetlo kombinovano sa usmerenim svetlom za specifične prostore, a koje može biti prilagodljivo (npr. spot lights, svetlost za binu, itd.).

Osvetljenje se takođe koristi za označavanje ulaza, izlaza, pravca kretanja, itd. Kako bi se sprečio rizik potpunog gašenja svih svetlosnih tela neophodno je obezbediti više nezavisnih strujnih kola napajanja, sa uređajem za automatsko napajanje u slučaju nestanka struje (hotelski generator).

Asortiman audio-vizuelnih pomagala i komunikacionih uređaja se stalno menja i povećava, novim, usavršenijim, modelima. 0bezbeđenje mreže kablova sa priključcima i produžecima, obuhvata telefonske priključe, priključke za audio opremu i mikrofone, priključke za video opremu, zatvoreni televizijski sistem, prenos govora i simultanog prevođenja, kao i audio-vizuelna pomagala.

Alternativne tehničke instalacije koje olakšavaju električne vodove, veze za komunikaciju i audio - vizuelnu opremu uključuju: ispod poda, kanale u zidovima za instalacije sa pristupima na ključnim mestima, kanali i instalacije u plafonu (za okačene uređaje kao što su zvučnici, osvetljenje, itd.). Sve utičnice i priključci moraju biti jasno označeni radi lakše identifikacije. Panele sa grupisanim prekidačima treba postaviti u svakoj prostoriji.

11.3.7 NAMEŠTAJ

Stolovi u principu treba da budu četvrtastog oblika sa mogućnošću međusobnog spajanja za potrebe banketa. U većim prostorijama mogu biti obezbeđeni i okrugli stolovi, u određenom broju. Razmak stolica je baziran na standardnoj širini od 600 mm.

Kako bi se obezbedilo lako pomeranje nameštaja, menjanje rasporeda i odlaganje u specijalne ostave, nameštaj treba da bude:

- Lagan ali jak,
- Opremljen zaštitnim krajevima na nogama (kako bi se smanjilo oštećenje poda);
- Sklopiv u pokretna kolica ako je moguće;
- Međusobno zamenljiv (npr. gornji delovi stolova i okviri);
- Zamenljiv (ukoliko je oštećen);
- Mogućnost povezivanja kako bi se formirali redovi (veze moraju biti jednostavne i sigurne);
- Otpornim na grebanje (posebno nasloni stolica);
- Trajan, otporan na ogrebotine i udare (posebno obojeni delovi nameštaja);
- Stilizovan tako da se uklapa u karakter prostorije i hotela.

Pored stolica i stolova, neophodan nameštaj za ove prostorije obuhvata, servisna kolica i mobilne pomoćne stolove koji služe za izlaganje hrane i pića. Takođe je neophodno postaviti privremeni bar za točenje pića, kako u prostoriji za sastanke tako i u foajeu.

Tepisi i ostala oprema, kao što su zavese, takođe treba da budu pokretni i lako zamenljivi. Tepih se može smotati u rolnu i ostaviti u magacin. Zavese se takođe mogu lako ukloniti i menjati. Zavese imaju dvostruku namenu, zaklanjanje prozora od pogleda spolja i apsorpciju buke (čemu treba dodati i dekorativnu funkciju).

11.3.8 POSEBNI ZAHTEVI

Veće prostorije (ili velika prostorija koja se deli na manje) u principu treba da sadrži sledeću opremu:

Podijum za igranje - najčešće od drvenih traka ili ploča na gumenim nosačima kako bi se omogućila elastičnost i ugibanje. Kada nije u upotrebi može se prekriti tepihom.

Pozornica ili bina za orkestar: najčešće se pravi u obliku uzdignute platforme kako bi se obezbedio bolji pogled i projekcija prilikom predavanja i zabave. Bina može biti provizorna ili stalna, sa okvirom za rasvetu postavljenim iznad nje. Takođe je neophodno obezbediti zavesu na klizačima i stepenice do bine.

Audio-vizuelna oprema podrazumeva veliki broj različitih aparata. Kino projektor od 8 i/ili 16 mm (posebna prostorija za projekciju je neophodna za prikazivanje 16 mm filmova sa odgovarajućom protivpožarnom zaštitom i ventilacijom) sa daljinskom kontrolom;

- Projektor slajdova sa daljinskom kontrolom i priključkom za magnetofon i zvučnik; Platno za projektovanje pogodno da bude spakovano u rolnu radi lakšeg skladištenja;

- Pokretni priključci za mikrofon sa internim ozvučenjem i dobro postavljenim zvučnicima;
- Table različitih vrsta (za pisanje kredom, flomasterom, za lepljenje slova itd.);
- Daljinska kontrola svetla sa mogućnošću postepenog smanjenja ili pojačavanja intenziteta;
- Portabl televizijska kamera interne televizije i oprema za projektovanje video traka.
- Priključci za različitu opremu, platna i kontrolne table moraju biti obezbeđeni u svakom pregrađenom delu veće prostorije.

Slični principi se primenjuju i na velike dvorane namenjene za balove, bankete, kongrese, izložbe i druge vrste sličnih aktivnosti. Ovakve sale mogu biti obezbeđene u okviru hotela ukoliko je on dovoljno veliki da smesti sve delegate i posetioce, ili kao deo šireg kompleksa (npr. Sava Centar u Beogradu). Veliki broj novih kongresnih centara je finansiran od strane gradskih vlasti kako bi se stimulisala trgovina, ili kao sredstvo za produženje sezone u turističkim centrima. U ovakvim slučajevima hotel najčešće predstavlja deo projekta i iznajmljuje se kompaniji koja će da ga eksploatiše. Radnje, restorani, butici itd. su po pravilu, takođe, uključeni, a kompleks može da ponudi i rekreacionu opremu u zavisnosti od lokacije. Veliki broj novih, velikih hotela takođe obezbeđuje balske i kongresne dvorane ovog tipa. Pre nego što se pristupi izgradnji ovakvih objekata, neophodno je utvrditi potencijalnu tražnju na osnovu analize tržišta, kako bi investicija bila isplativa.

11.3.9 ULAZNA I IZLAZNA VRATA

Ova vrata moraju biti optimalno postavljena, dimenzionirana i zaštićena. Vrata ne smeju da osciliraju unutar prostorije već moraju biti uvučena u predvorje ili hodnik.

Glavna ulazna vrata treba da budu centralno postavljena, minimalne širine od 2400 do 3000 mm, u zavisnosti od veličine prostorije. Vrata mogu biti izrađena od drveta, metala, ili drugih materijala na ramovima sa jezgrom koje pruža zvučnu izolaciju i otpornost na vatru. Nosači moraju da obezbede lako i bešumno pokretanje, sa mogućnošću automatskog zatvaranja i otvaranja.

Izlazna vrata koja vode napolje moraju, prema protivpožarnim propisima, da budu snabdevena svetlećim znacima, da se otvaraju na spolja, da budu snabdevena šipkama za automatsko otvaranje, itd.

Spoljnja vrata za ovu namenu moraju biti presvučena metalom, otporna sa ulazne strane i snabdevena alarmom.

Servisna vrata treba da vode od servisnog predvorja, i hodnika koji su povezani sa kuhinjom, a treba da poseduju ublaživače zvuka i odgovarajuće osvetljenje. Odvojena ulazna i izlazna vrata su u principu neophodna i moraju biti samozatvarajuća sa minimumom buke (npr. gumeni zaštitnici) i opremljene pločama za guranje rukom ili nogom kako bi se minimizirala oštećenja.

11.3.10 KONSTRUKCIJA

Podela veće prostorije pokretnim pregradama u principu omogućava promenljive dimenzije i korišćenje. Zidovi su pokriveni panelima, a trajne površine su bitne kako bi izdržale oštećenja koja proizlaze iz promena korišćenja i rasporeda. Kada se predviđanju česte izložbe, niži delovi panela koji su najizloženiji oštećenju mogu biti uklonjeni kako bi se oslobodio prostor pogodan za montiranje i nošenje izložbenog materijala i opreme.

Najčešće se zahteva visina plafona od minimum 4600 mm. Međutim, u veoma velikim prostorijama praksa je da se plafonska šupljina ostavlja za tehničke instalacije koje se postavljaju upravo u ovom prostoru - uključujući i spot lampe (spot light) i drugo usmereno osvetljenje, nosače za izložbenu opremu i pokretne delove.

Krovne i plafonske strukture velikih raspona se često planiraju kao proširenje viših delova zgrade. Plafonske, šupljine treba da budu popunjene i kao prepreka za indirektno širenje buke, dim i prodor vatre, kao i za zoniranje klimatizacije.

11.3.11 OPREMA

Za veće kongresne dvorane neophodne su posebne kabine za projektovanje filmova i slajdova, sa posebnom protivpožarnom zaštitom.

Ovo se takođe odnosi na druge tehničke i skladišne prostorije. Stalna bina (pozornica) sa pratećim prostorijama za oblačenje i pripremu takođe mora biti požarno zaštićena od auditorijuma.

Ostale skladišne prostorije su neophodne za audiovizuelnu opremu (koja može biti kombinovana sa radionicom), nameštaj, opremu za stolove itd.

Električne instalacije obuhvataju dvofazne i trofazne kablove za snabdevanje različite opreme strujom, kao i strujno kolo niske voltaže za snabdevanje komunikacionih i kontrolnih uređaja. Kako bi se izbeglo ometanje podnih površina, fiksirana oprema mora biti postavljena uz zidove. 0dređeni uređaji i oprema mogu biti okačeni o plafonsku konstrukciju.

Osvetljenje obuhvata opšte osvetljenje (najčešće uvučeno u plafon sa fluorescentnim zaštićenim lampama i kontrolom intenziteta), prilagodljivo osvetljenje za balski podijum, posebna osvetljenja (spot lampe, obojeno svetlo i rotacioni reflektori). Lusteri i drugi oblici okačenih rasvetnih tela mogu biti napravljeni tako da se dižu i spuštaju.

Komunikacije - Slična oprema koja se traži za sale za sastanke, ali sa većim stepenom kompleksnosti i usavršenosti je neophodna i ovde. Visokokvalitetno ozvučenje mora biti korišćeno kako bi se obezbedila jasnoća pod različitim uslovima korišćenja. Neophodan je veći broj zvučnika koji mogu biti tako podešavani da osiguraju akustičnu ravnotežu. Neophodno je obezbediti i brojne priključke za telefone i audiovizuelnu opremu.

Mehaničke instalacije - Uravnotežena klimatizacija sa zonskom kontrolom, voda, gas i ostale instalacije su neophodne. Cevne instalacije mogu biti sakrivene iza pokretnih panela, sa priključcima ukoliko je nužno. Klimatizacija mora da bude pogodna za brzu promenu režima rada u zavisnosti od promenljivih uslova u prostoriji, od grejanja u početnom periodu rada, do hlađenja i izbacivanja dima u kasnijem periodu rada.

11.4 KONSTRUKCIJA I OBLIKOVANJE KOKTEL SALONA I BAROVA

Salon predstavlja neku vrstu prelaznog međuprostora. Dekor mora da bude privlačan i relaksirajući ali ne sme biti u koliziji ili raskošniji od dekora restorana.

Osvetljenje treba da bude umereno po intenzitetu, izuzimajući radne prostore i displej iza bara koji zahtevaju intenzivnije svetlo kako bi se privukla pažnja i olakšao rad i usluživanje. Opšte osvetljenje treba da bude promenljivo od oko 320 Luxa (jači intenzitet je neophodan za čišćenje). Osvetljenje se takođe koristi kao komponenta unutrašnjeg dizajna i dekora, kako bi se privukla pažnja na pojedine elemente, izazvalo interesovanje i personalizacija različitih prostora. U ovom cilju neophodno je postaviti kombinaciju osvetljenja na zidovima i stolovima kako bi se obezbedilo blago, toplo, posredno svetlo optimalno zaštićeno i kako bi se sprečilo zasenjivanje.

Akustični aspekti obuhvataju potrebu da se smanji prenošenje zvuka iz susednih radnih prostora, kao što su barska oprema, ulaz za konobare ili kuhinja (moraju biti efikasno zaštićeni). Umanjenje buke se najčešće postiže mekanim nameštajem i tepisima, kao i plafonima koji su tako konstruisani da apsorbuju zvuk. Poželjno je da se određeni zvuci čuju u lobiju kako bi se stvorila opuštena, prijateljska atmosfera i kako bi se privukla pažnja. Ovo se može svesno obezbediti puštanjem muzike preko ozvučenja ili instaliranjem klavira ili nekog drugog instrumenta u restoranu namenjenom zabavi gostiju.

Prilikom organizovanja muzičke zabave u restoranu treba dobro razmotriti i moguće negativne efekte u smislu skretanja pažnje i ometanja.

Nameštaj treba da bude različit po tipu i načinu grupisanja. Oko zidova pogodna su fiksirana sedišta. Za fleksibilniji raspored poželjne su pokretne stolice i stolovi niskog tipa pogodni za međusobno spajanje, kako bi se stvorile veće grupe. Sav nameštaj mora biti visokog kvaliteta. Gornja površina stolova mora biti tako izrađena i zaštićena da se spreči apsorbovanje mrlja, tapacirani delovi stolica moraju biti pogodni za lako čišćenje ili uklanjanje radi pranja ili hemijskog čišćenja. Tepisi takođe moraju biti dobrog komercijalnog tipa, kako bi bili otporni na mrlje, oštećenja i tragove od cigareta.

Dimenzije treba da budu u skladu sa brojem ljudi koji treba da koriste prostoriju. Jedna velika otvorena prostorija je manje privlačna od one koja je razbijena u manje, intimnije prostorije. Ovo drugo rešenje se može ostvariti pomoću separea, pregrada ili promena nivoa. Grupisanje nameštaja se može koristiti kako bi se stvorili odvojeni prostori i aktivnosti. Visina plafona treba da bude 2,75m ili više, iznad celokupne površine, ali su u okviru toga, u pojedinim delovima prostorije, dozvoljeni i niži plafoni kako hi se stvorio zanimljiviji i privlačniji enterijer. Prostorni standardi se kreću od 1,1 do 1,7 m^2po sedištu.

Zahtevi u pogledu interne klime. Visoki standardi klimatizacije (7-8 promena vazduha na čas) su bitni za eliminaciju dima od cigareta i različitih mirisa, a u zavisnosti od popunjenosti prostorije. Takođe treba obezbediti kontrolu promena grejanja i hlađenja koja se automatski reguliše kako bi se održala korektna temperatura i vlažnost.

Koktel bar

Konstrukcija bara treba da bude takva da omogući serviranje pića preko pulta kao i usluživanje od strane konobara. Uz pult mogu biti postavljene visoke barske stolice sa držačima za oslanjanje nogu. Barski pultovi se najčešće konstruišu sa površinama u dva nivoa:

- Radna površina sa prostorom za pripremanje na pogodnoj visini za točioca pića;
- Viši nivo namenjen serviranju pića gostima, koji takođe mora biti lako dostupan točiocu pića.

Barski pult je fokalna tačka interesovanja i mora biti posebno dizajniran kako bi se harmonično uklopio u prostoriju i dekor enterijera. Gornja površina pulta mora biti glatka, otporna na mrlje od alkohola i progorevanje od cigareta. Najčešće se koriste sledeći materijali: drvo (sa poliuretanskom zaštitom), laminirana plastika (otporna na progorevanje cigareta), glazirane pločice i mozaici, staklene ploče, mermer ili slični trajni materijali.

Radni prostor iza servisnog pulta treba da bude opremljen policama za odlaganje čaša, njihovo pranje i sušenje, površinama za sipanje pića i registar kasom. Jedno krilo prostora od minimum 750 mm treba da bude određeno za usluživanje bara. Pod mora da bude otporan na vlagu i prljanje, a uz to ne sme da bude klizav.

Iza bara se nalazi prostor za distribuciju i izlaganje pića. Ogledala, staklo i dekorativni metal se koriste da bi se obezbedila refleksija i svetlucanje.

Ostava za piće

Ostava za piće mora da bude obezbeđena u jakim boksovima koji se zaključavaju i to ispod ili iza pulta, sa dovoljnim kapacitetom za jednodnevno korišćenje, osim ukoliko nije obezbeđen pristup u glavnu ostavu pića. Oprema koja se nalazi u okviru bara obuhvata jedan ili više frižidera, mašinu za pravljenje leda, kantu za otpatke, za prazne konzerve i flaše, itd.

Kako bi se pružila sigurnost tokom noći, treba predvideti mogućnost da celokupni prostor bara bude zaštićen. Paravani, ograde i rešetke se najčešće prave od metala ili ojačane plastike okačene na pokretni mehanizam tako da se otvaraju i zatvaraju po potrebi.

Više namensko korišćenje

U brojnim slučajevima, salon (predvorje) može imati više namensku upotrebu, a oprema mora biti fleksibilna kako bi se lako menjao raspored nameštaja i dekor, kao i intenzitet osvetljenja. U velikoj meri privlačnost predvorja (salona) za druga korišćenja tokom dana, će zavisiti od bara i efikasnosti ventilacije u otklanjanju duvanskog dima i različitih mirisa. Takođe je poželjno obezbediti opremu za pripremanje kafe i lakih obroka, kao i telefone uz bar.

Ostali barovi

Pored barova vezanih za restorane i banket sale, barovi mogu postojati i kao nezavisne jedinice. Privlačnost ovih barova za goste zavisi u velikoj meri od atmosfere, a dekor i stil mogu biti izrazito tematski: npr. tradicionalni stil, engleski pab ili taverna stil, itd.

Pult bara je po sebi takođe specifično dizajniran kako bi izazvao pažnju i privukao goste. Treba obezbediti mogućnost za usluživanja za barom kao i za stolovima. Kako bi se proširilo korišćenje bara za vreme ručka, treba obezbediti opremu za pripremanje i serviranje lakih obroka preko bara ili dodatnog pulta. Asortiman obroka je ograničen na nekoliko popularnih hladnih i toplih jela (pripremljenih drugde u hotelu a dogotovljenih na licu mesta). Za podgrevanje se najčešće koristi mikrotalasna pećnica.

Frižideri i rashladne vitrine (fiksirane ili prenosive) su takođe neophodne. U većini hotela, obroci uz bar su komplementarni onima u restoranu i najčešće su namenjeni prolaznim gostima koji traže brzi obrok uz piće u prijatnoj društvenoj atmosferi uz bar. U nekim hotelima ovu funkciju ima kafe-bar (cofee shop), koji nudi izbor lakih obroka u toku dana ali i u večernjim časovima. U manjim hotelima nema prostora za razdvajanje funkcija i specijalizaciju, pa je moguće kombinovanje klasične ponude sa ponudom brze ishrane (fast food).

11.5 PROJEKTOVANJE I OBLIKOVANJE RESTORANA

11.5.1 RESTORANI

Reč restoran potiče od latinskog glagola „restaurare", koji znači obnoviti, okrepiti. Bitne karakteristike savremenog restorana su sledeće: 1. pružanje usluge prehrane i točenja pića načelno samo za vreme ručka i večere; 2. posebna prostorija za posluživanje hrane i pića izvan glavnih obroka (to može biti točionica, gostionica, aperitiv bar i sl.); 3. točionica ne sme biti u prostoriji u kojoj se poslužuje (u restoranu); 4. prvorazredan nameštaj, ostala oprema i pribor 5. stručno osposobljena posluga; 6. francuski ili engleski način posluživanja. (Frlić A., 1976., str 59)

U pogledu usluge prehrane i točenja pića za restoran prolaznog hotela (kao i za restoran izvan hotela) karakterističan je jelovnik, dok je za pansionski restoran karakterističan meni. Međutim, i prolazni restorani mogu davati meni, a pansionski i neka jela po porudžbini.

Optimalni broj restorana i barova varira od veličine, tipa, i lokacije hotela i relativnog isticanja na taj deo poslovanja. Kongresni hoteli, u kojima je doručak najzastupljeniji, obično imaju velike restorane koji poslužuju tri jela dnevno, jedan specijalizovan restoran, i uslugu rum servisa. U dalekim odmarališta gde je boravak u hotelu duži i gde se služe tri obroka, planira se fleksibilna upotreba otvorenog prostora- terasa za doručak, barovi kraj bazena - kao dodatak dvaju ili više restorana. Kruzeri (krajnja destinacija) planira kapacitet glavnog restorana koji može da primi sve goste kada se priređuje formalna večera sa kapetanom, ali uključuje i još nekoliko dodatnih tematskih restorana koji mogu da prime veliki broj ljudi. U hotelima za produženi boravak, gde mnogi gosti ostaju i po nekoliko sedmica ili duže, i gde obično oni sami pripremaju doručak i večeraju izvan hotela, samo minimalna usluga restorana i barova je potrebna.

U Aziji, gde je običaj da se večera u restoranima hotela, više nego u restoranima u gradu poslovanje usluge hrane i pića postaje glavni donosilac prihoda. Hotel sa 300 - 400 soba može imati nekoliko restorana ili salona različitog ambijenta.

Iskusni hotelski operatori pristupaju programu realizacije hrane i pića po instinktu relativne veličine nekoliko restorana. Dobro početno pravilo u Severnoj Americi i Evropi jeste da broj mesta u restoranu bude 0.4 puta manji od broja hotelskih soba i da mesta u salonu budu 0.7 puta manja u odnosu na broj soba. Ovaj inicijalni cilj programa može se povećati ili smanjiti u zavisnosti od konsultantske studije i daljih finansijskih analiza hotelskih operatera. Tako na primer, hotel od 400 soba, može da ima umesto 240 mesta u restoranu (0.4 puta manje u odnosu na broj soba) restoran pristupačnih cena za 160 ljudi i specijalizovan restoran od 80 mesta.

Pregled 18 Međunarodni hotelski objekti H&P

Westin Taipei, Taiwan(288 soba) Kineski restoran (4 objekta	Odvojeni tematski objekti, koji imaju Shngajsku, Pekinšku, Kantonsku i lokalnu kuhinju, takođe uključuje privatne prostorije
Japanski restoran	Uključuje Sushi bar, Tepparyaki sto, i privatne zapadnjačke i tatani prostorije
Buffet restoran	glavni objekat u kom se poslužuju tri obroka, doručak, ručak i večera.
New York delikates	Nudi kafu, sendviče i zakusku
Kapucino bar	Postavljen u predvorju u kom se nude kafa i kolači
Tea Lounge	u kom se nude čajevi i kokteli
Entertainment lounge	živa muzika
Irish pab	živa muzika
Grand Hyatt Fukuoka, Japan (370 soba) Evropski	u kom se poslužuje i a la cart i švedski sto
Kantonski	u kom se nudi sveža riba, i ima privatne prostorije
Japanski	restoran na vrhu hotela sa tradicionalnom kuhinjom
Sushi bar	graniči se sa restoranom na vrhu, sa autentičnim tatami prostorijama

Internacionalni	prostor za obedovanje na otvorenom koji sluzi sedam međunarodnih kuhinja: Italijanska taverna, Nemačka pivnica, Kineska prodavnica testenine, Mongolski BBQ, različiti japanski ambijenti, pekara i prodavnica vina, takođe neformalan bar
Bar u predvorju	u kom se poslužuju čaj, čajni kolačići, kafa, sva pića
Da k ba	hotelski bar sa ograničenom ponudom hrane; cigara

Izvor: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str.292)

Planirani zahtevi za restorane i salone su isto tako kritični kao i druge javne površine, ali, u glavnom, svaki objekat je nezavisan u odnosu na druge. Pa ipak, sledeće tačke su esencijalne za efikasnu organizaciju:

- Obezbediti svaki objekat sa hranom direktnim prilazom kuhinje; a u onim objektima gde je usluga hrane manja može se posluživati iz manjih prostorija
- Obezbediti svaki objekat sa pićem sa pomoćnom uslugom, bilo iz kuhinje ili mesta gde se odlazi po piće.
- Postaviti svaki objekat da bude pristupačan u odnosu na glavni prolaz u predvorju, pozicionirati kafić da se vidi iz predvorja.
- U blizini svakog objekta sa hranom pozicionirati i bar ili manji salon.
- Planirati veće restorane i barove tako da se odeljenja mogu zatvoriti kada nije velika poseta.
- Ukoliko je moguće locirati restorane i barove sa direktnim spoljašnjim prilazom. (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str.291)

Slika 27 Restoran na otvorenom Le Château des Alpes, Saint Rémy-de-Provence, France



Izvor: Angelika Taschen., str.91

Ciljevi projektovanja proizilaze direktno iz jasnog i dobro istraženog poslovnog i tržišnog koncepta. Zasnovan na izboru hrane i poslovnog aspekta kao sto je vrsta usluge, načina posluživanja pica, načina plaćanja i zabavnog dela, dizajneri stvaraju željeno raspoloženje, funkciju, finu obradu, osvetljenje i uklapaju odgovarajući nameštaj. Svaki restoran, u zavisnosti od vrste i nivoa kvaliteta, mora da ima različit projektni tretman.

Na primer, restoranu u hotelu, koji poslužuje tri obroka, potreban je ambijent koji bi omogućio opuštenu atmosferu za vreme doručka, do formalnije u vreme večere. Ovo se može postići postavljanjem promenljivog osvetljenja, menjanjem površine stola od podmetača do stolnjaka, uklanjanjem mesta za sedenje za šankom, izlaganjem hrane na stolu ili povećanjem broja pregrada čime bi se napravile manje i intimnije prostorije za večeru.

Da bi se projektovao glavni restoran u hotelu, treba razmotriti sledeće stavke: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str.292).

- *Pult za blagajnika/ hostesu*: kombinovani pult postavljen tako da ima pristup iz svih delova prostorije, za kojim se vodi evidencija gostiju, i nadgleda garderober
- *Odvojene sekcije*: podeliti restoran u dva ili više prostora, tako da pojedina odeljenja mogu da se zatvore za vreme manje posete
- *Fleksibilno rastavljanje stola*: mali stolovi za dvoje, koji kad se rasklope kvadratni sto pretvaraju u okrugli, pogodan za velike zabave
- *Stolice kraj šanka*: obezbeđuje se 10 %, od ukupnih mesta za sedenje, za samce.
- *Švedski sto*: obezbeđuje se mesto za švedski sto ili za izlaganje hrane

- *Prostorije usluge*: obezbeđuje se prostorija za pranje, pospremanje stoljnaka i pribora za jelo, kao i odlaganje prljavog posuđa.
- *Prilagodljivo osvetljenje*: obezbeđuje se prigušeno svetlo, koje menja atmosferu u restoranu za vreme doručka, ručka i večere.
- *Muzika u pozadini*: u obzir se uzima lagana muzika u pozadini.
- *Uniforme, površine stolova, grafika i obeležavanj*e: dizajn sporednih elemenata da upotpune ambijent objekta ili restorana.

Slično tome, ciljevi projektovanja mogu se postaviti i za hipotetički skupe restorane. Specijalizovani ili brendirani restorani, mogu biti otvoreni samo za vreme večere, iako je posluživanje ručka profitabilno u urbanim sredinama, i nedeljni branc (obrok između doručka i ručka) u predgrađima. Dekor i raspoloženje u restoranu mogu reflektovati ambijent koji je razvijen, prvenstveno kvalitetom hrane i usluge. Dekorativni materijal, detalji u nameštaju, flora, razni predmeti, umetnički radovi, kao i dizajn površine stolova, još vise pojačavaju utisak o ambijentu. Ciljevi projektovanja, modifikovani i prerađeni, analiziranjem turista i razvojem jedinstvenog koncepta hrane, uključuju sledeće: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str.292-293).

- *Ulaz*: određuje se prostor za foaje, u kom je već naglašen ambijent za restoran
- *Hostesa:* postavlja se pult za hostesu na ulazu restorana
- *Centralna tačka*: sva mesta, postavljaju se tako da imaju pristup iz neke centralne tačke, bilo da je iz unutrašnje (izložena hrana, fontana ili razonoda) ili iz spoljašnje, trpezarije
- *Prostor za sedenje*: postavljaju se pregrade ili se menja nivoa poda kako bi se kreirala intimnija, polu privatna grupa stolova.
- *Postavljanje stolova*: jasno se određuje prostor za stolove, odvajanjem od prolaza, usluge, švedskog stola, i pulta za hostese. Svaki sto treba da ima privatnost u odnosu na druge stolove.
- *Izlaganje hrane*: izložena hrana se postavlja na ulazu u restoran ili u centralnom delu od mesta za sedenje.
- *Otvorena kuhinja*: zasnovano na konceptu služenja i pripreme hrane, razmatra se postavljanje otvorenog prostora za pripremanje hrane, kao sto je pećnica, roštilj, ili Japanska Teppanyaki atrakcija.
- *Zabava*: obezbeđuje se mala bina ili podijum za ples, ili plan može biti modifikovan tako da se uvrsti program zabave u budućnosti, stolovi se postavljaju tako da gledaju u pravcu ove centralne tačke.
- *Prostorije usluge*: predviđaju se neupadljive prostorije usluge, za pranje i sušenje posuđa, čime se poboljšava efikasnost rada osoblja.

- *Bar ili salon*: u njemu se obezbeđuje usluga pića iz obližnjeg koktel bara, odvojenog salona specijalizovanog restorana ili iz bara kuhinje
- *Intimno osvetljenje*: postavlja se promenljivo osvetljenje, kako bi se kreiralo intimnije raspoloženje u toku večere, a za vreme ručka i čišćenja jače osvetljenje (ne treba se koristiti fluorescentno osvetljenje ni u jednoj prostoriji)
- *Uniforme, površina stolova, grafika i smernice*: selektuju se svi dizajnirani elementi, koji kompletiraju i učvršćuju ambijent prostora.

Slika 28 Restoran Le Château des Alpes, Saint Rémy-de-Provence, France



Izvor: Angelika Taschen, : str.92

Većina drugih restorana imaju obeležja ova dva tipa restorana. Restorani ležernog ambijenta mogu kombinovati sedenje za šankom i usluge naplaćivanja ili da uvrste neke vidove domaće kuhinje. Objekti u kojima se poslužuju delikatesi mogu biti otvoreni 24 sata u urbanim hotelima i u njima su karakteristične, maštovito dizajniranje, vitrine sa kolačima i drugom specijalizovanom hranom; prostor za pripremanje sendviča, visoki nivo osvetljenja i efikasna realizacija.

Primer 16 Wine Bar & Delikatessen

Spoljašnji zidovi su celi od stakla što gostima omogućava pogled na najprometniju ulicu u centru Beograda. Zidovi od akrilne boje ukrašeni su umetničkim slikama i lampama, što prostoru daje toplinu. Originalnost ovog prostora se ističe po polici od drveta sa knjigama koja je postavljana na samom ulazu. S obzirom da je ovaj prostor projektovan na dva nivoa, u okviru prvog sprata, na gornjem nivou se nalaze stolice i dvosedi obloženi mekanim materijalom, udobne fotelje, stolovi i police od drveta kao i kamene figure, mirisne sveće i drugi ukrasni predmeti, koji pružaju ugodnu atmosferu za čitanje, opuštanje i druženje. Par stepenika niže postavljeni stolovi su orijentisani ka pešačkoj zoni, izrađeni su od jednostavnijih i modernijih materijala kao što je plastika. Dizajneri u današnje vreme sve češće upotrebljavaju plastiku za izradu nameštaja jer je karakterišu isplativost, fleksibilnost, čvrstina i neograničena modularnost[24] uz kombinaciju boja i oblika.

Zidni pult sa visokim stolicama u neposrednoj blizini šanka povezuje Wine Bar & Delicatessen sa Mosaic restoranom. Mosaic restoran primenjuje servis a la carte i svrstava se u kategoriju klasičnih restorana s obzirom da nudi jela domaće[25] i internacionalne kuhinje,[26] a u meniju Mosaic restorana (koji je na srpskom i engleskom jeziku) su uglavnom roštilj (barbecue grill) i paste. U jutarnjim satima u Mosaic restoranu se servira doručak gostima hotela a posle dvanaest sati popodne pa sve do jedanaest sati uveče, sala je osposobljena da primi i goste izvan hotela za vreme ručka i večere. Maksimalni kapacitet restorana je pedeset šest osoba.

Pri ulasku u restoran nailazi se na pult za hostesu, a zatim slede odvojene sekcije: prostorije usluge, šank, magacin za smeštaj pića, kuhinja i toaleti (ugostiteljski objekat koji ima do osamdeset sedećih mesta mora imati najmanje jednu WC kabinu za žene i jednu WC kabinu za muškarce).[27] Restoran Beograd Art Hotela je izgrađen, uređen i opremljen tako da omogućava 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 prostorima može imati na okolinu (buka, vibracije...).[28]

Stolovi su dovoljno udaljeni da se ispoštuje privatnost gosta, osvetljenje je prilagodljivo i zajedno sa muzikom u pozadini čine prijatan i intiman ambijent.

24 Podrazumeva se upotreba određenog broja osnovnih elemenata u cilju konstrukcije različitih struktura.
25 Domaća jela su obično regionalnog karaktera, što znači da su se odomaćila na užem regionu. Za razliku od narodnih, u koja se ubrajaju jela koja su se odomaćila u svim delovima jedne zemlje, odnosno jela koja su posebna za tu naciju.
26 U internacionalnu kuhinju se ubrajaju afirmisana i prihvaćena jela raznih svetskih kuhinja
27 Minimalni uslovi koje moraju ispunjavati ugostiteljski objekti, Član 21
28 Minimalni uslovi koje moraju ispunjavati ugostiteljski objekti, Član 12

Primer 17 Mosaic restoran Beograd Art Hotela[29]

Dominantan materijal u restoranu je drvo, a korišćene boje asociraju ne neku od njegovih nijansi. Uslužni prostor restorana je ukrašen stubovima obloženim sedefastim mozaikom koji se pod određenim svetlosnim uglom presijavaju, slikama na zidu i brojnim ukrasnim predmetima iza i na samom šanku restorana. Pod je obložen kamenim pločama, kako bi se izbegla mogućnost klizanja i postigla otpornost na vlagu i omogućilo lako čišćenje.



Prilikom iznajmljivanja konferencijskih sala u poslovne ili privatne svrhe, Beograd Art Hotel nudi svojim klijentima usluge iz Mosaic restorana u cilju snabdevanja i opremanja prostorije prilikom kafe pauza, poslovnih ručkova ili večera kao i organizovanja koktela dobrodošlice. Iz Mosaic restorana se gostima hotela pružaju i dvadesetčetvoročasovne usluge room servisa koje se dodatno naplaćuju.

Primer 18 Opštih standarda restorana InterContinental Hotels & Resorts.

PR05-01	Svi hoteli moraju imati najmanje jedan restoran i jedan bar. **Napomene** • Dodatni restorani i barovi mogu se obezbediti u zavisnosti od analize tržišta i imovinskog programa InterContinental Hotels & Resorts. • Ukoliko je moguće, potrebno je obezbediti odvojen ulaz koji će omogućiti direktan ulaz u bar i restoran, kako bi se izbegao prolaz gostiju kroz glavni lobi. • Natpis dizajniran za restorane i barove treba da pruži utisak promene okruženja u odnosu na ostali deo zajedničkog prostora u hotelu i treba da upotpuni identitet i izmenu detalja, materijala i finesa dizajna enterijera.
PR05-02	Dizajn F&B outleta i opreme za posluživanje hrane mora biti u skladu sa lokalnim propisima o hrani i zdravstvenoj bezbednosti.
PR05-03	Dizajn osvetljenja treba da upotpuni koncept dizajna enterijera restorana ili bara, uključujući odgovarajuće priključke za kontrolu jačine osvetljenja, sa mogućnošću podešavanja na četiri različita nivoa (za doručak, ručak, večeru i klupsko osvetljenje). **Napomene** •osvetljenje specijalnim efektima treba da bude obezbeđeno upotrebom visokokvalitetnih sijalica kako se zahteva prema planu dizajna enterijera.
PR05-04	Čvrste podne obloge uvek se moraju nalaziti na području bara i području stola sa hranom i pićem.

29 Izvor: www.ghotw.com

11.5.2 KAFANE

Kafane se pojavljuju u Evropi u 16. veku. Kafana istočnjačkog tipa bilo je na Balkanu pre nego u ostalim delovima Evrope. Tako je zabeleženo daje u Sarajevu postojala kafana već 1592., a u Mostaru 1660. godine.

Postoje uglavnom sledeća četiri tipa kafana:

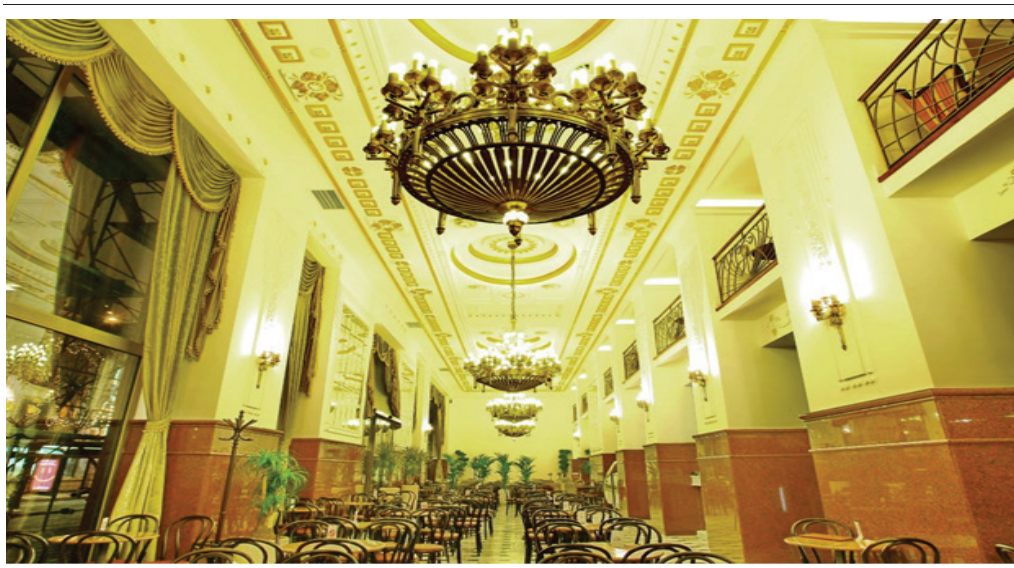
- kafana istočnjačkog tipa;
- kafana bečkog tipa;
- kafana italijanskog tipa;
- kombinacija bečke i italijanske kafane.

Za kafanu istočnjačkog tipa merodavno je točenje turske kafe u džezvama i prodaja raznovrsnih istočnjačkih slatkiša. Ovakve vrste kafana nisu pogodne za hotel.

Od običnog lokala na Istoku, u kome se točila samo turska kafa, razvila se na Zapadu kafana posebnog tipa, tzv. kafana bečkog tipa. Bečke kafane bile su u središtu društvenog života. Bečke kafane su se brzo proširile po čitavoj Evropi pa su došle i do naših gradova.

Osnovne karakteristike bečke kafane su: posluživanje različitih vrsta kafe, kao što su crna, kapuciner, bela, u čaši sa šlagom, itd., uz stalno posluživanje gostiju vodom, što je bio znak da gost može mirno čitati različite novine i listati različite publikacije i da nije dužan da još nešto konzumira, bez obzira na vreme koje provede u kafani.

Slika 29 Kafana Hotela Moskva – Bečka kafana



Izvor: Interna dokumentacija Hotela Moskva Beograd

Bečku kafanu karakterišu još: bilijar, igranje karata, šaha, domina i sl. kao i muziciranje u kafani. Kafane s muzikom nazivaju se i koncertnim kafanama, uz koje su, posebno u Beču, postojale i kafane poslastičarnice. Tip bečke kafane zadržao se sve do danas, ali sada sve više ustupa mesto barovima u hotelima, a izvan ovih bifeima.

Primer 19 Kafe-poslastičarnica "Tea House" Hotela Hyatt Regency Beograd [30]

Tea House je kafe -poslastičarnica, koja se takođe nalazi u gornjem delu predvorja hotela. Predstavlja prostor u uglu predvorja, koji je vazdušno sasvim otvoren i povezan sa samim predvorjem. Sa tri stepenika je samo malo izdignut i niskim pregradam i stubovima izdvojen od ostatka predvorja, što i daje sliku odvojenosti i zasebne celine. Komforan je, lepo dekorisan, a i nameštaj svetlih tonova pruža osećaj relaksacije i odmora. Dnevna svetlost je veoma zastupljena,jer su dve strane ove kafe-poslastičarnice kompletno u staklu. Noćno osvetljenje je, kao i u skoro svim delovima hotela, pozicionirano u obliku stonih i zidnih lampi sa vrlo blagim plafonskim osvetljenjem, kako ne bi predstavljalo napor i stvaralo umor kod gostiju.
Na samom ulazu u poslastičarnicu goste dočekuje hostesa, koja neprestano prati uslugu i goste. Ne može se reći da postoji konkretan pult za hostesu, ali postoji komoda, koja hostesi služi za odlaganje raznih potrebnih rekvizita i kao stalak za novine, kojima se gosti mogu poslužiti.
Ovde ne postoje jasno odvojene sekcije, ali obzirom na posedoovanje sofa sa visokim naslonima, mnogi stolovi odaju utisak izolovanosti. Određena je i pušačka i nepušačka zona, ali obzirom na to da nepušačka zona sadrži samo četiri mala stola za po dve osobe, čak se i nepušači obično odlučuju za boravak u pušačkom delu. Samim tim, može se reći da to nije dobro regulisano i osmišljeno.



Stolovi nisu fleksibilni i ne praktikuje se njihovo pomeranje i pravljenje drugačijeg ambijenta, tako da ambijent u Tea House-u uvek ima isti izgled.
Otvoreni šank, vidan gostima ne postoji, već su šank i sama prostorija za čuvanje i pripremu napitaka smešteni u zadnjem delu daleko od očiju gostiju. Tea House je obično veoma posećen, naročito zbog svojih izvrsnih poslastica i raznih vrsta promocija, koje se često organizuju. Pored poslastica, Tea House, kako samo ime kaže ima u ponudi ukusne engleske čajeve i ne veoma veliki, ali ukusan, slani meni. Što se tiče pripreme hrane, ona se ne vrši u zadnjem delu kafe-poslastičarnice, već se donosi iz glavne kuhinje. To predstavlja priličan nedostatak, kako zbog gubljenja vremena za odlazak do glavne kuhinje, tako i zbog nošenja hrane kroz predvorje hotela, što ne ostavlja profesionalan utisak.Još jedan od nedostataka ove kafe-poslastičarnice je to što par stepenika, koji se nalaze na ulazu, onemogućavaju pristup osobama sa invaliditetom, osim ukoliko nisu u pratnji neke osobe, koja bi im pomogla da tu barijeru pređu. Smatram da je imalo dovoljno prostora i mogućnosti da se napravi i prilaz za osobe sa posebnim potrebama.

30 Istraživanje sprovedeno od strane Ivane Mitrašinović - master ecc.

Pojavom ekspresnih mašina za kuvanje kafe i s obzirom na sve brži tempo života, klasična Bečka kafana pretvara se postepeno u modernu ugostiteljsku radnju s ekspresnom mašinom za kuvanje kafe, sa mašinama za sladoled i različitim mešalicama za alkoholna i bezalkoholna pića, radiom i televizorom. Tako nastaje prvo u Italiji, a zatim i u drugim evropskim zemljama espresso - kafana italijanskog tipa.

Hotelska kafana je više-manje mesto za razonodu, a često je istovremeno i društvena prostorija hotela. Veće kafane u gradovima i turističkim mestima imaju, osim unutrašnjih prostorija, još i prostor pred samim objektom, terasu ili vrt. Kao mesto za razonodu hotelska kafana raspolaže domaćom i stranom štampom, pruža mogućnosti gostima za društvene igre, a često ima i svoj orkestar ili muzički automat.

11.5.3 HOTELSKI BAROVI

Reč bar potiče od francuske reči „barriere", a znači pregrada. Tu pregradu danas čini visoka tezga ili pult koji je tipičan za sve barove. Tokom vremena barovi su se specijalizovali prema vrstama usluga, vremenu poslovanja i načinu usluživanja. Tako danas imamo amercian-bar, eks-pres-bar mlečni bar, noćni bar, aperitiv bar, snack-bar, itd. Bar bez bliže oznake poslovanja označava noćni lokal koji služi za razonodu i zabavu gostiju. U sastavu hotela nalaze se često dva bara, i to aperitiv bar i noćni bar.

Aperitiv bar je hotelski bar, koji se obično nalazi pred ulazom u hotelski restoran, jer se njegovo poslovanje odvija pre i posle glavnih obroka. Glavne konzumacije su aperitivi, likeri i crna kafa. Aperitiv bar može biti i prostorija većih dimenzija. Urađen je obično kao american-bar, tj. sa visokom tezgom (pultom) i s visokim stolicama, ali može imati i niske stolove sa stolicama ili foteljama. Moraju ga imati hoteli B, A i L kategorije. Iza tezge postavlja se orman, ili police za boce sa raznovrsnim pićima, a sama tezga je opremljena različitim savremenim uređajima za poslovanje kao što su različite mešalice i ostali specifični barski pribor. U hotelima u kojima nema noćnog bara, posebno u hotelima pansionskog tipa, u aperitiv baru se može i igrati. Potrošači su pretežno stalni gosti.

Bar u predvorju projektovan sedamdesetih godina prošlog veka imao je za cilj da, u atrijumima velikih hotela, stvori aktivnost i uzbuđenje. Pošto se pokazalo da je bar u predvorju popularno mesto za okupljanje i da je generator prihoda, postao je standardan objekat u raznim tipovima hotela. Potpuno otvoren ka predvorju, odvojen samo saksijama i cvećem, ogradom, fonarnom, ili podignutim podom, bar u predvorju nudi dodatna mesta za sedenje kada se ne koristi kao objekat za konzumiranje hrane i pića.

Hotelski operateri su, takođe, otkrili da se može koristiti kao prostor za posluživanje doručka ili za prodavanje kasne, večernje užine. Dizajner bi trebao pokušati da uključi sledeće karakteristike u baru u predvorju: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str.295).

- Vidljivost: obezbeđuje se otvoren prostor koji je očigledan gostima i posetiocima
- Sedište: opremiti bar prvenstveno sa salonskim nameštajem - sofama, foteljama, i stolovima - ili kombinacijom salonskog i barskog sedišta; obezbeđuje se nekoliko stolica kod šanka.
- Šank: odlikuje se malim pultom za posluženje pića, u čijoj se blizini nalazi magacin ili kuhinja.
- Zabava: određuje se mesto za klavir ili neki drugi vid zabave.
- Usluga hrane: razmatra se pristup kuhinji zbog ograničene usluge hrane, pogotovo za lagani doručak, posluženje predjela i užine.

Drugi objekat za služenje pića, obično je neka vrsta tematskog bara ili salona, koji ima obeležja sport kafea ili prostora za ples, kao vida zabave. Prilično drugačiji od bara u predvorju, prostor za zabavu je zatvorenog tipa, kako bi se umanjio nivo buke i karakteriše ga prigušeno osvetljenje, kao i mesta za sedenje postavljena jedna blizu drugih. Dizajner, kada projektuje izgled i dizajn prostora za zabavu, treba da uzme u obzir sledeće: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str.295).

- Ulaz: projektuje se zatvoreni ulaz da bi se sačuvala akustična i vizuelna separacija između prostora za zabavu i prolaza u hotelu.
- Odvojene sekcije: utvrđuje se poseban prostor za bar, prostor za video igrice, ili podijum za ples, kao i mirni salonski prostor
- Šank: zauzima oko 10 - 25 % prostora: postavlja se veliki šank koji je vidljiv od ulaza i lociran tako da gosti mogu da vide video bim, ili zabavljaće; a osoblju se omogućuje da je sve na "dohvatu ruke", kao i magacin koji je u neposrednoj blizini.
- Prostorija za zabavu (50-65%): postavlja se integrisana sekcija koja može da primi, najmanje, polovinu gostiju - postavljaju se mnogobrojni video bimovi, izlazu se sportski rekviziti, ili se postavlja podijum za ples; postavljaju se platforme da se ima bolji pogled na celi prostor.
- Salonski prostor (20-30%): projektuje se odvojeni prostor, gde gosti mogu da sednu izvan, ali i dalje u okviru zone zabave; u obzir se uzima mekani nameštaj.
- Osvetljenje: instalira se fleksibilno osvetljenje, koje se kontroliše kod sanka, uključujući odgovarajuće osvetljenje iznad podijuma za igru, ili bine.
- Audio i video sistem: obezbeđuje se kontrola svih video bimova kod sanka; ili se obezbeđuje integrisani audio sistem sa zvučnicima fokusirani na podijum za igru.

Noćni bar je mesto za zabavu i razonodu gostiju. U njemu se igra (engl. dancing bar) a može imati i umetnički program (variete-bar). Uslužuju se alkoholna i bezalkoholna pića i kokteli. Noćni bar se smešta u hotelu tako da njegovo poslovanje ne smeta noću hotelskim gostima. Obično se nalazi u podrumskim prostorijama hotela iz kojih ne može dopirati muzika i buka do soba i ostalih hotelskih prostorija, zbog takvog smeštaja barskih prostorija treba posebnu pažnju posvetiti ventilaciji.

Noćni bar ima odgovarajući prostor za igru i orkestar, a ako daje i program, ima i za artiste posebno odvojene garderobe za muškarce i za žene s umivaonikom i tuševima. Prostorije noćnog bara treba da deluju intimno, pa se zato njihovom uređenju obraća posebna pažnja. Zidovi se dekorišu na različite načine. To mogu biti slike na malteru ili umetničke slike na zidovima, itd. Rasveta barske prostorije obavlja se tako da svetlo bude prigušeno, odnosno da se može menjati u različitim bojama, radi intimnosti i igračkih efekata. Obično se stavljaju i posebne lampe na stolovima.

Glavna karakteristika svakog bara, pa tako i noćnog, je velika tezga (pult) i uz njega visoke stolice. Veličina i oblik pulta zavise od kapaciteta barskih prostorija. U barskoj prostoriji postavljaju se stolovi i stolice, odnosno fotelje i polu fotelje.

Primer 20 Standardi bara InterContinental Hotels & Resorts

PR05-10	Minimalna veličina bara u hotelu sa 200 I više soba je za 30 osoba. Prostor za sedenje mora biti 1.25-1.50m^2 po sedištu.
PR05-11	Sva računarska oprema mora biti prikrivena od vidnog dosega gostiju.
PR05-12	Mesto naplate mora se nalaziti u neposrednoj blizini bara.
PR05-13	Toaleti za goste moraju se nalaziti u neposrednoj blizini bara. **Napomene** • Različiti tipovi sedišta moraju biti obezbeđeni na ovom području (visoke / barske stolice za šankom, niske stolice u foajeu itd.). • Postojanje odvojenog spoljnog ulaza se preporučuje. • Odvojen / privatni šank može postojati u zavisnosti od potražnje na tržištu.
PR05-14	U fazi dizajniranja mora se obratiti pažnja akustičnosti bara. Bar se ne sme nalaziti direktno ispod ili iznad smeštaja gostiju.

Hotel prolaznog tipa može imati i svoj **snek-bar** (zalogajnicu). U velikim savremenim gradskim hotelima ovakav bar sve više zamenjuje klasične taverne. Snek-bar uređuje se i oprema kao ekspres restoran. Centralno mesto u njemu zauzima potpuno automatizovana točionica (točionik) koja ima u svom sastavu rashladnu vitrinu, topli sto, topli bazen (bain-marie), ekspres mašinu za kafu, mašinu za sladoled ili hladnjak za industrijski sladoled, mašinu za točenje pića, mašinu za soda vodu i sl. U jednom delu prostorije tog bara smešteni su stolovi i stolice, a pred jedan deo pulta mogu se takođe postaviti visoke stolice odnosno visoki stolovi, gde se jela mogu konzumirati stojeći.

Imajući u vidu da je snek-bar noviji oblik restoranske delatnosti, za izgradnju, uređenje i opremanje ovakvih barova kod nas ne postoje posebni propisi, pa na njih treba primeniti republičke propise o izgradnji, uređenju i opremanju restorana i kafana, kao i odgovarajuće higijensko - sanitarne propise uz izvesna odstupanja. Na primer, snack-bar ne mora da ima garderobu za goste, nego je dovoljno da ima u samoj prostoriji vešalice jer se u tom baru promet brzo odvija. Za razonodu se postavljaju razni automati za igre ili emitovanje muzike (džu-boks), u ovom baru se obavlja brzo pripremanje i usluživanje hrane za tezgom, što je veoma pogodno za motele.

Disko klub. Neki hoteli imaju i tzv. disko klubove. To je prostorija u kojoj se zabavlja omladina. Umesto muzike tu svira muzički automat nazvan juke-box (džu-boks) ili gramofon, magnetofon ili kompakt disk plejer sa jakim pojačalom i svetlosnim efektima (light show). U prostoriji se nalazi barski pult i prostor (podijum) za igru. Disko klub posluje samo noću. Obično se smešta u podrumske prostorije kako muzika ne bi narušila noćni mir hotelskih gostiju.

Cirkulacija gostiju. Gužve i zadržavanja na ulazu treba izbeći. Prošireni prostor ispred ulaza, opremljen stolicama i foteljama, treba da bude obezbeđena za čekanje i grupisanje gostiju. Sedišta treba da budu okrenuta leđima u odnosu na cirkulaciju i vizuelno zaštićena kako bi se izbeglo ometanje. Pažnju takođe treba posvetiti merama protivpožarne zaštite a u skladu sa lokalnim propisima.

Cirkulacija personala. Putevi cirkulacije personala obuhvataju usluživanje stolova, pultova i pića. Najvažniji aspekti obuhvataju:

11.5.4 ODRŽAVANJE OPTIMALNE UNUTRAŠNJE KLIME

Prostori restorana zahtevaju sofisticiranu kontrolu lokalne mikro klime. U zavisnosti od lokacije i korišćenja, mogu biti obezbeđeni veliki prozori kako bi se iskoristila prednost lepog pogleda i/ili privukla spoljnja pažnja kao oblik komercijalizacije. U turističkim centrima prozori mogu biti važan aspekt privlačnosti restorana ukoliko gledaju na morsku obalu, vrt ili bazen. Drugi restorani, posebno oni namenjeni večernjim obrocima mogu biti potpuno zatvoreni u unutrašnjosti zgrade.

Neophodno je obezbediti opremu za adekvatnu ventilaciju i klimatizaciju, u svim hotelima, izuzimajući u vidu one niže kategorije. Najčešće se cevi i uređaji za ventilaciju nalaze u šupljinama iznad plafona sa pogodno postavljenim rešetkama za ventilaciju kroz koje prolazi vazduh. Tipičan standard za klimatizaciju je 4 do 5 promena vazduha na čas.

Osvetljenje je važan faktor dizajna enterijera i atmosfere. U principu ne treba koristiti fluorescentne lampe, izuzev u posebnim slučajevima. Lampe sa infracrvenim zracima treba montirati iznad toplih pultova za hranu kako bi se grejala. U restoranu se mogu koristiti veoma različiti tipovi rasvetnih tela. Indirektno svetlo se koristi oko zidova kako bi se naglasili pojedini elementi, opšte svetlo se postavlja na plafonu ili iznad njega, lokalno svetlo iznad stolova, udubljenja i separea se koristi da se ostvari individualnost. Kontrola osvetljenja se vrši pomoću većeg broja grupisanih prekidača. Opšte osvetljenje je najčešće bazirano na standardu od 100 luxa, čemu se dodaje i lokalno svetlo iznad stolova.

11.5.5 ELEMENTI DIZAJNA

Plafoni treba da imaju standardnu visinu od najmanje 2750 mm i treba da omoguće ublažavanje i apsorpciju zvuka. Konstrukcija plafona se može bazirati na panelima, kako bi se omogućio pristup, ili kontinuiranim površinama sa reljefom ili bez njega. Alternativne zidne površine obuhvataju:

- Obloge od laminirane plastike, oblikovana (livena) plastika i staklo, ojačana sintetička vlakana itd.;
- Paneli od stakla, uključujući i ogledala, metala, drveta, kože;
- Malterisane površine, obojene ili sa tapetima od papira ili plastike;
- Ploče od kamena, mermera ili veštačkog kamena;
- Cigla ili lomljeni kamen.

Većina restorana je prekrivena **tepisima** kako bi se smanjila buka i stvorio osećaj komfora i toplote. Tepisi mogu biti postavljeni direktno na betonsku podlogu, ili preko polivinilskih ploča ili drvenog poda. Asortiman tepiha je veoma veliki. U većini slučajeva, najbolje rešenje je tkani tepih visokog kvaliteta, sa manjim šarama koje se ponavljaju, i u boji, kako bi se prikrile mrlje i izbledela mesta. Tepih treba da bude odgovarajuće debljine kako bi apsorbovao buku. Alternativno mogu biti korišćene i druge vrste napletenih tepiha, bilo za kontinuirano pokrivanje rupa, bilo za postavljanje fiksiranih ploča ili traka. Drugi tipovi podova mogu biti korišćeni u različitim situacijama.

Ploče od **polivinila i drugih plastičnih materijala** su veoma ekonomične, a uz to postoji veliki izbor različitih boja, kao i imitacije mermera, kamena, i sl. Ovakve ploče se koriste uglavnom u hotelima niže kategorije, kao i na mestima gde je veoma intenzivan promet, ispred i iza pultova, kafe barovi i barovi, itd.

Kamene ploče - polirane ili rapave - i druge tvrde površine kao što su mozaik, mogu biti postavljene da bi se stvorila odgovarajuća atmosfera, međutim, utilitarni utisak hladnoće i buka moraju biti ublaženi toplijim i mekšim materijalima drugde.

Pod može biti prekriven **drvenim blokovima ili trakama**. Drvene površine traže veliko održavanje kako bi zadržale dobar izgled, što obuhvata specijalnu opremu, vreme i troškove. Prekrivanje poda drvenim trakama se često koristi na mestima predviđenim za igru, ovakav pod može biti direktno postavljen na podlogu, ili fiksiran na nosačima od metala i gume. Drvene konstrukcije se takođe koriste za montiranje i demontiranje bina koje se koriste za zabavu, modne revije i druge spektakle.

Nameštaj se po stilu i izgledu mora harmonično uklopiti u ambijent i dekor restorana. Alternative se kreću od izbora slobodno stojećeg nameštaja raspoloživog na tržištu, do posebno naručenog i oblikovanog nameštaja koji se ugrađuje.

Pri dizajniranju i **opremanju stolova** mora se voditi računa o sklopu i funkciji ukupnog efekta i doživljaja. To se direktno odražava i na izbor opreme stola (stolnjaci, escajg, tanjiri, čaše, korice menija), kao i stilizovanje uniformi personala. U isto vreme postoji potreba za racionalizacijom asortimana opreme za stolove u hotelu. Za svaki pojedinačni tanjir ili čašu koja se koristi u proseku se u rezervi drže jedna ili dve zamene, a nekada i više, kada oblik i dizajn nisu standardni već su posebno naručivani. Za stolnjak i uniforme ukupne rezerve su veće, u slučajevima da dođe do kašnjenja u pranju, a standard iznosi: na 1 komad koji se koristi, 5 ili 6 u rezervi ili opticaju. Prilikom izbora opreme za sto treba voditi računa o sledećim aspektima:

- Standardna oprema je poželjna kako bi se lako obezbedila zamena;
- Asortiman predmeta može biti reduciran u zavisnosti od izbora menija;
- Moguće je više namensko korišćenje u drugim prostorijama hotela: drugim restoranima ili sobnom servisu.

Po pravilu, uređenje i dekoracija stola, korice menija i određeni predmeti su vezani za pojedine vrste jela i specijalitete, i moraju biti specifični za svaki restoran. Brojne hotelske kompanije koriste opremu za sto (kašike, čaše, tanjire, itd) kao sredstvo propagande na kojima se nalaze zaštitni znaci i simboli hotelske kompanije, koji su standardizovani za celu grupu ili lanac. Ovo se takođe odnosi na franšize poslovne jedinice, kao što su restorani brze ishrane i sl.

11.6 BANKET I KONGRESNE SALE

Veći savremeni hoteli imaju redovno jednu veću ili više manjih dvorana koje služe za primanje, kongrese, bankete i igru. poželjno je da ovakve prostorije budu u prizemlju ili na poluspratu i da imaju poseban ulaz, garderobu i toalete (posebno za muškarce i posebno za žene). U dvoranu za igru mogu voditi vrata iz prijemnog ili društvenog predvorja hotela, a može imati i direktan ulaz sa sporedne strane hotela. Taj ulaz treba da je natkriven, a poželjno je da ima i odgovarajući prilaz za kola. Balska dvorana mora biti raskošno osvetljena i mora imati više većih ogledala, a uz zidove i u pojedinim uglovima garniture za sedenje i odgovarajući broj stolica. Balska dvorana se može koristiti i za veće bankete, sastanke, izložbe, predstave, priredbe, itd.

Kongresne dvorane - noviji, veći hoteli posebne kongresne dvorane opremljene aparaturom za simultano prevođenje, kino i video projektorima i drugim tehničkim uređajima.

Veliki deo poslovanja hotela vezan je za iznajmljivanje sala, banket dvorana, salona itd. za različite namene. Ovo ne samo da je izvor direktnog prihoda, već istovremeno utiče na povećanje prihoda od ostalih hotelskih sektora i jedinica (sobe, restorani, barovi) a obezbeđuje i veće korišćenje kuhinje i ukupnog personala.

Prostorije predviđene za ovakvu namenu su najčešće tako konstruisane da budu više namenske, da omoguće često korišćenje i opravdaju visoke troškove obezbeđenja prostora. Velika prostorija može biti adaptirana kao balska dvorana, banket ili kongresna sala, izložbena prostorija, itd. Da bi se omogućila još veća fleksibilnost prostorija može biti podeljena pokretnim zidovima, stvarajući tako više manjih prostorija u kojima paralelno tj. istovremeno mogu da se drže sastanci. Isti princip važi iza manje salone i sale za sastanke u hotelu. U ovom slučaju se može obezbediti više prostorija različitih veličina (npr. 20,40 ili 60 sedišta) ili veće prostorije koje se mogu podeliti pokretnim zidovima.

Primer 21 Banket prostor Hotela Hyatt Regency Beograd [31]

U banket prostor Hotela Hyatt Regency Beograd ubraja se osam konferencijskih ili višenamenskih prostorija, kao i već pomenuti restoran ''Focaccia'' i klub ''Ellington's''. Raspored banket sala je zaista veoma dobro osmišljen, tako da bez obzira na okupiranost prostora, uvek postoji mogućnost za neometano kretanje i gostiju i zaposlenih, kako u delu javnih, tako i u delu službenih prostorija. Kompletan prostor banket sala ovog hotela prostire se na 1445 m^2, od kojih je 559 m^2 površina kompletne Kristalne dvorane. Kompletna Kristalna dvorana podrzumeva spajanje sve tri manje Kristalne dvorane: A, B i C., i mogu da prime čak i do 600 gostiju. Projektovana je bez dodatnih stubova, što omogućava maksimalno iskorišćavanje prostora i korišćenje u razne svrhe. U središnjem delu postoje i vrata, kroz koja iz prostora za zaposlene, kroz ulaz sa ulice, može se ući čak i automobilom direktno u javni prostor. Ispred Kristalne dvorane, u predvorju hotela, postoji veliki otvoren foaje, koji se može koristiti u



pauzama funkcija za služenje pića ili postavljanje hrane. Tokom korišćenja banket prostora, može se koristiti samo hrana hotela, koja garantuje ispravnost i kvalitet, koji standardi nalažu. Ipak, ukoliko gost insistira na donošenju svoje hrane i ukoliko se na to pristane, potpisuje se poseban dokument, koji štiti hotel od bilo kakvih posledica prouzrokovanih takvom hranom. Postoje i manje sale, čija se površina kreće od 38-93 m^2, a to su sale: Beograd, Budva, Kopaonik, Kalemegdan i Boardroom (nabrojane po veličini od najveće do najmanje). One su međusobno povezane zajedničkim, centralnim foajeom, koji ima takođe široku primenu. Beograd i Budva takođe imaju mogućnost spajanja, što omogućava prijem čak i do 150 gostiju. Ni u jednoj od sala ne postoji prirodna svetlost, ali postoji mogućnost regulisanja jačine svetla, kao i korišćenje zidnih ukrasnih lampi, koje dodatno ulepšavaju ambijent. Ipak neposedovanje prirodne svetlosti obično je veliki nedostatak.

Svaka sala ima obezbeđene i regulatore zvuka, kao i priključke za internet, LCD projektore, projektna platna, flipchart-ove[32], whiteboard-ove[33] i ostalu potrebnu opremu. Klimatizacija je konstantna u svim salama i kompjuterski je regulišu kolege iz odeljenja održavanja. Sa strane od vrata svake banket sale, postoje elektronske table, na kojima se prikazuje naziv funkcije, koja je u toku, što doprinosi lakšem snalaženju gostiju. Različite dimenzije sala, kao i pomenuta mogućnost spajanja i razdvajanja pokretnim zidovima omogućava da poziciranje nameštaja može da bude u skladu sa skoro svakom željom gosta. Čak ni visina sale obično ne predstavlja problem, jer sa svojih 5 metara u Kristalnoj dvorani i 3,2 metra u ostalim salama, postoji mogućnost da se unesu i postave uglavnom svi željeni rekviziti. Podovi su obloženi tepisima od ivice do ivice, a zidovi u svim salama su ukrašeni lajsnama i bordurama u braon i bež nijansama.

31 Istraživanje sprovedeno od strane Ivane Mitrašinović - master ecc.

32 'flipchart' – označava tablu, koja podseća na štafelaj, sa listovima velikog formata po kojima je udobno pisati markerom u toku nekog predavanja ili konferencije

33 'whiteboard' – označava belu tablu izrađenu od posebne vrste materijala, tako da se na njoj sadržaj napisan posebnom vrstom markera može lako obrisati laganim potezom sunđera

Ne postoji stalna postavka nameštaja u ovim salama, već u vreme kada nema funkcije, ove sale su prazne. Zatim po želji gosta, sale se mogu postaviti na više različitih načina, tačnije, stolovi se mogu rasporediti u obliku kvadrata (boardroom), bioskopa (theatre), banketa (banquet), koktel sale (cocktail), učionice (classroom), slova „U“ („U“ shape) i kabare stila (cabaret style) kao varijanta banket stila sa posebnim stolom za predavače.

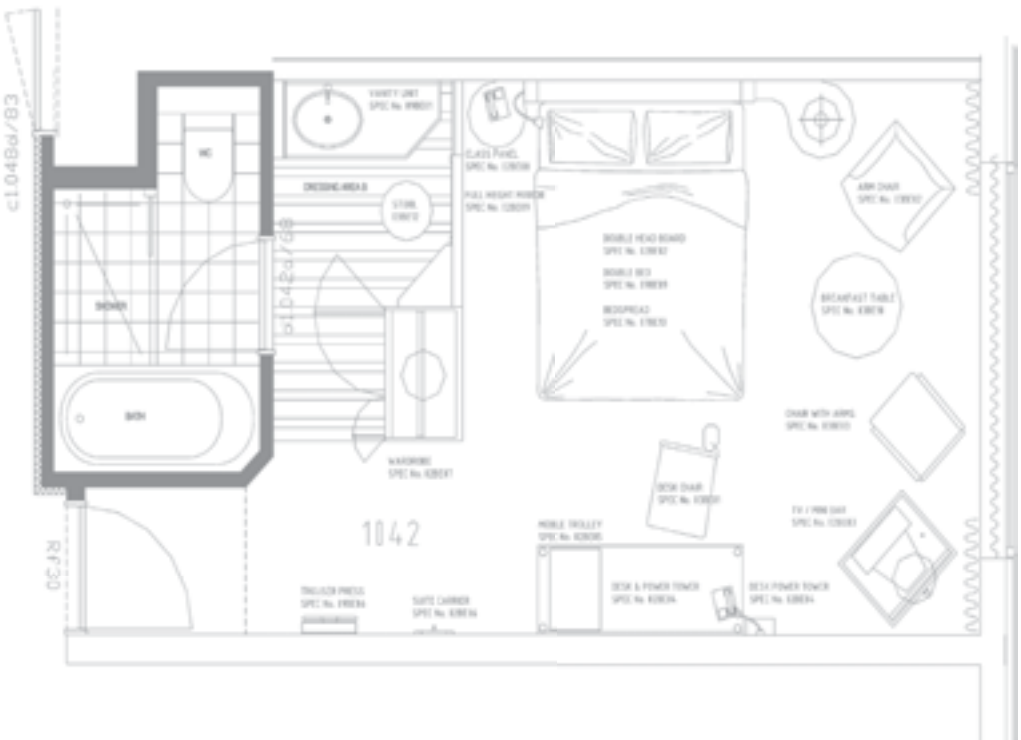


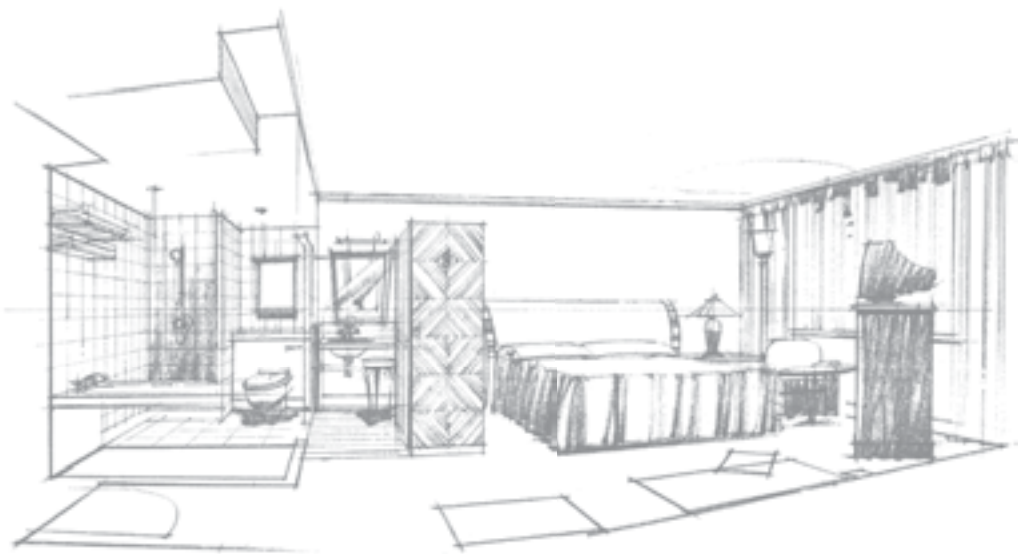
Banquet	Reception	Theatre	Classroom	Boadroom	U-Shape	Hallow Square	Exhibit



Pitanja za proveru znanja:

1. Koji su ključni zahtevi u planiranju namenskih sadržaja?
2. Da li znate koji faktori utiču na odabir vrste restorana?
3. Da li možete da navedete opšte i specifične planske zahteve za organizovanje više namesnkih prostorija?
4. Objasnite način projektovanja i dimenzije koktela salona i barova.
5. Da li znate da odredite koliki broj restoranskih mesta treba da bude u hotelu zavisno od broja soba?
6. Kako treba da bude prostorno organizovan restoran?
7. Možete li da navedete šta sve treba da sadrži restoran i ekskluzivan restoran?
8. Koje su karakteristike bara u predvorju i tematskog bara?
9. Koje vrste kafana poznajete i koje su njihove karakteristike?
10. Kako se organizuje hotelski bar.
11. Koje su osnovne karakteristike kongresnih dvorana?


1042
RF30



Nakon čitanja ove glave moći ćete da:

- Znate uobičajene dimenzije rekreaciskih sadržaja.
- Navedete ključne stavke za planiranje bazena.
- Da znate šta sve treba da sadrži Wellnes centar.
- Navedete koja je sve neophodna oprema za osoblje hotela.
- Navedete šta sve sadrže kancelarije izvršnog osoblja.
- Navedete šta sve sadrže kancelarije za prodaju i ketering.
- Da znate način organizacije i uređenja kuhinje i kuhinjskih i pomoćnih prostorija.
- Da znate uobičajene dimenzije kuhinje.
- Navedete neophodnu kuhinjsku opremu.
- Objasnite opsanosti i zaštitu na radu u kuhinji.

12. REKREACIJSKI SADRŽAJI I KANCELARIJE ZA ZAPOSLENE

12.1 REKREACIJSKI SADRŽAJI

U hotelima se sve vise projektuju rekreacijski sadržaji, od otvorenih bazena u motelima, velikih wellness centara u gradskim hotelima, do prostranih golf i teniskih terena, marina, ili ski kompleksa u odmarališima. Iako, međutim, istraživanja pokazuju da gosti hotela sve manje koriste bazen, ipak očekuju da hotel, u rekreacijskom sadržaju, nudi bazen i od velike važnosti je da preduzimač pri izvođenju radova uklopi ove objekte.

Suprotno maloj upotrebi, neki hotelski operateri umesto da minimalizuju, proširuju rekreacijske sadržaje i veoma profitabilno ih reklamiraju, kao dodatak pružanja usluga smeštaja. Na veoma konkurentskom tržištu, ovo je jedno od područja gde jedan hotel može da ima prednost u odnosu na ostale hotele. Na primer, menadžeri gradskih hotela mogu da uključe wellness centar koji dopunjuje druge hotelske, poslovno orijentisane sadržaje; u prigradskom hotelu se projektuje zatvoreni bazen i slični sadržaji, kao sto su plivački klub za lokalno stanovništvo; ili u kongresnim centrima obezbeđuje se opsežan vanjski prostor za džogiranje, tereni za golf ili tenis, kao kutak za odmaranje i opuštanje poslovnih ljudi.

Lista u narednom Pregledu prikazuje osnovne vrste rekreacijskih sadržaja koje preduzimač ili operater mogu uključiti u projektovanje hotela.

Pregled 19 Dimenzije rekreacijskih sadržaja

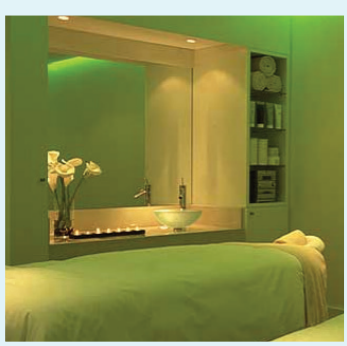
Rekreacijski sadržaji	Minimalna veličina m2
Bazen	
Pool surface	75
Ukupno uključujući prijemni prostor	225
Helth club	
Prijemni prostor	28
Frizerski salon	28
Manikirski salon	

Izvor: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str.302)

Hoteli imaju različite vrste rekreacijskih sadržaja koji se uglavnom mogu naći kod različitih tipova hotela. Generalno, mali, niskog kvaliteta, srednje kategorije moteli i hoteli, koji uveliko privlače putnike koji vode računa o cenama, uglavnom sadrže mali bazen ili mali fitnes centar. Veći hoteli, posebno oni sa orijentisani za poslovne ljude, sve češće dodaju wellness centre, u kojima se mogu naći sledeći sadržaji: teretana, sauna i, možda sala za igranje skvoš.

Odmarališta i druge vrste smeštaja, koja pružaju usluge gostima koji duže odsedaju, i hoteli u udaljenim mestima, gde su manje dažbine zemljišta, imaju dodatne spoljašnje rekreacijske sadržaje.

Primer 22 Spa i fitness centar ''Club Olympus'' Hotela Hyatt Regency Beograd [34]



Korišćenje spa[35] i fitness centara[36] je iz godine u godinu sve više zastupljeno, naročito kod ljudi sa sa visokim platežnim sposobnostima. Oni na taj način pružaju sebi luksuzni užitak, kroz razne vrste relaksacije i tretmana. Hotel Hyatt Regency Beograd veliku pažnju posvećuje dodavanju uvek novih sadržaja u ovaj relativno mali hotelski spa i fitness centar.
''Club Olympus'' se nalazi u donjem delu predvorja hotel, što odaje određeni utisak intime i mira. Gosti se mogu direktno sa spratova na kojima se nalaze sobe spustiti liftom skoro do samog ulaza u ovaj klub, kako ne bi morali da prolaze kroz glavni lobby.[37] Vrata za ulaz u ovaj centar su staklena, ali uvek zatvorena. Odmah u prvom delu se nalazi prostor sa recepcijom, gde se klijenti prijavljuju i odjavljuju, i gde stvaraju uvek prvi kontakt sa zaposlenima.

34 Istraživanje sprovedeno od strane Ivane Mitrašinović - master ecc.

35 'spa centar' – označava centar gde se pružaju razne vrste vodenih terapija, kao što su đakuzi, hidromasažne terapije, razne vrste terapija u termalnim i mineralnim vodama, ali uključujući i saune i parna kupatila

36 'fitness centar' - označava prostoriju za vežbanje - teretanu

37 'lobby' – označava predvorje hotela, prostor oko recepcije



Klijenti Club-a Olympus su ili gosti hotela ili lokalni klijenti, koji plaćaju članarinu za korišćenje sadržaja centra.
Iza recepcije se nalazi kancelarija menadžera spa centra, kao i mala kuhinja, koja neke od potrebnih elemenata za uslugu gostiju. Sa leve strane recepcije takođe postoji i mala prostorija, u kojoj se čuvaju peškiri i potrebni rekviziti za vežbanje. Osim zidova u ženskoj i muškoj svlačionici, svi ostali pregradni zidovi su od stakla. Tako da se sa recepcije pruža direktan pogled na fitness centar, a kroz naredno staklo, koje predstavlja drugi zid fitness centra, vidi se prostor bazena i đakuzija. Bazen je veličine 17 x 5 metara, što je možda malo u odnosu na to što se očekuje od jednog ovakvog hotela. Prostor oko bazena takođe ne pruža mogućnost da



oko bazena stoje ležaljke, već su one sasvim odvojene od bazena na oko 3 metra. Ovo je zatvoren bazen i jedini koji hotel poseduje, ali je deo sa bazenom projektovan sa kosim staklenim delom, koji propušta sunčeve zrake i olakšava ventilaciju. Fitness centar sadrži veoma modernu opremu za treniranje, a pruža i mogućnost treninga sa ličnim trenerom. Pored već pomenutih sadržaja postoji i parno kupatilo i sauna, kao i odvojene 4 sobe za masaže i razne vrste tretmana, koje pruža ovaj centar. Pomenute muške i ženske svlačionice sadrže tuš kabine, toalete, ormariće za ostavljanje ličnih stvari, ali i jedan deo, gde uvek postoji mogućnost da gosti sami sebi pripreme čaj i dodatno uživaju u boravku u prostorijama ovog centra.

12.1.1 BAZEN

Iako veličine bazena variraju, skoro svi hotelski operateri zahtevaju da preduzimač u projekat uključi i bazen. Bazen treba da bude odvojen od javnog dela hotela, tako da gosti, koji su obučeni u kupaćim kostimima, ne moraju da prolaze kroz predvorje hotela.[38] Druge ključne stavke planiranja uključuju sledeće:[39] (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str.302)

- Pozicioniranje: postaviti bazen tako da gosti hotela mogu da dođu do njega liftovima od hotelskih soba, a da ne prolaze kroz predvorje; isto tako postaviti bazen da neke gostinske sobe imaju pogled na sami bazen;
- Orijentacija: postaviti bazen tako da je tokom celog dana osunčan,
- Veličina: Obezbediti bazen dovoljne veličine, i za kupanje i sunčanje, ali ne manji od 20x40 stopa(6x12m) sa najmanje 10 stopa(3m) prostora za ležaljke sa svih strana
- Pomoćni sadržaji: obezbediti toalete i ormariće za ostavljanje stvari, pult za izdavanje peškira, snek bar ili automate za pice, prostoriju sa opremom i prostorija za odlaganje i dodatne ležaljke.
- Bezbednost: daska za skakanje u bazen se ne postavlja, obezbediti deo površine koji nije klizav, oznake dubine, obaveštenje o pravilima ponašanja na bazenu
- Bazen za decu/ đakuzi bazen: dodatni bazeni, koji su blizini glavnog bazena
- Zatvoreni bazen: projektovati bazen sa staklenim krovom kako bi se obezbedilo propuštanje sunčevih zraka i ventil

38 Standardna veličina bazena za hotele je 25 x 12,5 m, za višestruku namenu, uključujući i mesta za posmatrače koji prate takmičenja, do 15 x 8 m, odnosno 9 x 4,5 m za manje hotele i motele. Bazen treba da ima promenljivu dubinu sa nagnutim dnom (1 : 15). Dubina na plićoj strani je 1 m, a na dubljoj 1,8 m.

39 Voda za bazene kontinualno recirkuliše radi filtriranja, sterilizacije i grejanja (kada je neophodno). Standardi čistoće vode u bazenima se najčešće određuju lokalnim propisima. Radi orijentacije moguće je primeniti sledeće standarde: filtriranje 0,3 do 0,5 mikrona; hlorisanje 1,0 ppm rezidualnog hlora, grejanje 0,5 °C povećanja na čas minimalno. U zavisnosti od vrste i veličine bazena cirkulacija vode na čas može biti od 1 do 12, a temperatura vode se može kretati u rasponu od 22 do 30 °C.

Slika 30 Otvoreni Bazen Hotela Hyatt Summerfield Suites hoteli (Miami FL)



Izvor: http://charlotte.summerfieldsuites.hyatt.com/hyatt/hotels

12.1.2 WELLNESS CENTAR

Druga, glavna komponenta rekreacijskog sadržaja jednog hotela je svakako wellness centar, koji je u mnogim hotelima postao primarniji sadržaja od bazena.

Fokus wellness centra je kombinacija opreme za vežbanje (sprave koje se koriste u teretanama) i specijalizovanih sadržaja, kao što su parno kupatilo, đakuzi i sauna. Veći kompleksi u sklopu wellnes centra dodaju i salone lepote, više namenske prostorije za aerobik, i terene za skvoš.[40]

Potrebno je da hotel raspolaže sa raznovrsnim kapacitetima za:

- razvijanje i podizanje fizičko - zdravstvenog nivoa kondicije, snage i opšteg zdravlja (gimnastičke sale i vežbaonice, fitnes, welness).
- centre, sale i prostore za vežbanje i održavanje lepote tela i duha : bazene, đakuzije, tople kupke, saune, solarijume, hidro masažne bazene, sobe i stolove za masažu,
- grupne i personalizovane usluge, frizere, kozmetičare, pedikire i manikire,
- obezbeđenu posebnu, dijetalnu, vegetarijansku ishranu i posebne jelovnike,
- posebnu garderobu, pribor i opremu i dr.

Wellness centar u hotelu Merkur - Vrnjačka Banja pokazuje kako jedan hotel može pružiti usluge različitim segmentima gostiju hotela.

40 Svi propisani minimalni uslovi i standardi za naznačene specijalizacije hotela sadržani su u standardima za specijalizaciju Spa – Wellness

Slika 31 Wellness centar Hotela Merkur Vrnjačka Banja



Izvor: http://www.vrnjcispa.com/menu

Sledeće stavke treba uzeti u obzir u toku faze planiranja: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str. 303)

- Pozicija: pozicionirati tako da gosti hotela mogu direktno da stignu do centra, kao i članovi kluba koji dolaze svakodnevno, a da ne prolaze kroz predvorje hotela.
- Sadržaji usluga: obuhvata recepciju, frizerski salon, ormariće za ostavljanje stvari, tuš kabine, i toaleti; prostorije za vežbanje, sauna, parno kupatilo, i đakuzi; soba za masažu i salon.
- Prostor: planirati kompleks koji će imati kontrolnu poziciju i salon na vidljivom mestu, sa privatnim namenskim prostorom, bilo da se deli (prostorija za vežbanje), ili za individualnu upotrebu (sauna).

Primer 23 Spa i Fitness centar Hotela W Barcelona [41]

Sadržaji spa centra Bliss obuhvataju đakuzi, saunu i parno kupatilo, kao i veliki broj relaksacionih i kozmetičkih tretmana. Ovaj centar sagrađen je na dva nivoa, a zanimljivost je da pored najraznovrsnijih sadržaja nege, postojanja đakuzija u okviru ovog centra je i posebna prostorija, opremljena kao butik u kojoj možete kupiti najluksuznija sredstva za negu i relax ulja.
Uživanje u ovom centru moguće je gostima starijim od 16 godina, dok pojedine usluge kao npr. pedikir i manikir mogu da koriste i ove osobe ali uz pratnju starije osobe,
Centar radi svakog dana u periodu od 8-22h.
Fitness club hotela W u Barseloni je toliko lep i neobičan da je kao takav, slobodno se može reći savršen u svakom pogledu. Nalazi se na površini od 300 m^2, opremljen je najsavremenijom opremom najpoznatije marke TechnoGym. Ova oprema omogućava elektronska merenja dužine boravka na pokretnoj traci, simulatoru skijanja, trenažnom biciklu ali i kilometraže koju pređe korisnik. Takođe, u sastavu centra su I specijalizovane vage, koje omogućuju merenje procenta masti kod korisnika.
Ovaj klub nudi i mogućnost personalnih treninga, uz nadzor instruktora.
Klub radi svaki dan od 00-24h.
Takođe je moguće koristiti časove joge, uz zakazivanje termina, svakodnevno od 00-24h.
Bazeni – služe da bi se privukli gosti, može biti fokalna tačka za okupljanje, ručavanje, roštilj i zabavu. Bazeni su deo opšteg komfora, ne prostor nepotrebnog stvaranja dohotka, zahteva visoka investiciona ulaganja i visoke tekuće troškove. Aktivnosti oko bazena mogu stvarati profit i treba ih graditi gde god je to moguće, kao što su prodaja hrane, prodaja pića i sladoleda i slično. Bazen treba locirati da bude fokalna tačka interesa za restorane, barove, gostinske sobe.

12.2 KANACELARIJE ZA ZAPOSLENE

Zahtevi za određenim brojem zaposlenih u hotelu zavise od kategorije i vrste hotela, što se odražava u obimu ličnog, personalizovanog usluživanja; iskorišćenosti kapaciteta hotela; konstrukciji hotela u smislu olakšavanja funkcionisanja i održavanja; i od obima u kome se pranje rublja i održavanje hotela prepušta pružaocima usluga sa strane. U zavisnosti od vrste i kategorije hotela, na jednu sobu dolazi sledeći broj zaposlenih osoba: moderni luksuzni hotel u turističkom centru 2; kongresni hotel (viša kategorija) 1; veliki hotel u centru grada 0,8; hoteli u turističkom centru (srednja kategorija) 0,6; hoteli i moteli niže kategorija 0,25 do 0,10; apartmanski kompleksi 0,10 do 0,05.

Učešće zaposlenog personala u pojedinim sektorima i odeljenjima hotela zavisi od kategorije, lokacije, iskorišćenosti i drugih faktora koji su specifični za određenu zemlju i lokaciju. Smeštaj je najčešće obezbeđen za ključne osobe koje upravljaju hotelom, vrše nadzor i održavanje i koje treba da budu raspoložive na poziv u svakom trenutku, i van radnog vremena.

41 Izvor: Interna dokumentacija hotela

U ostalim slučajevima nužnost smeštaja osoblja će zavisiti od sledećih faktora:

- sezonskih varijacija zaposlenosti, npr. u udaljenim turističkim zonama;
- raspoloživosti lokalnog stanovništva, alternativno zapošljavanje i konkurencija;
- zavisnosti od strane radne snage i imigranata, uopšte ili u specifičnim odeljenjima i službama hotela.

Sobe za osoblje mogu biti obezbeđene u delu hotela ili u aneksu izvan zgrade, kao što je npr. hotelski smeštaj.

Oprema i uređaji za osoblje

Brojni zahtevi koji se odnose na opremu za personal, kao što su sanitarni objekti i uređaji, svlačionice, radne prostorije i površine itd. su predmet sanitarnih i drugih propisa (standardi broja toaleta, pisoara, lavaboa, kupatila, tuševa, itd.).

Svlačionice i garderobe

Za svakog radnika je neophodno obezbediti poseban ormarić za ostavljanje uniforme, odnosno privatne odeće. Odvojene muške i ženske svlačionice moraju biti obezbeđene sa tuševima i toaletima. Minimalni standardi prostora iznose: za toalete i tuševe 0,4m^2 po radniku, za svlačionice i ormariće 0,7 m^2 po radniku.

Ove prostorije moraju biti na odgovarajući način zagrevane i ventilisane (i klimatizirane u regijama sa toplom klimom) kako bi se omogućilo sušenje vlažne odeće i obezbedio potpuni komfor za osoblje. Bezbednost je takođe važan aspekt kako bi se izbegle krađe.

Toaleti i kantina

Oni su često kombinovani u malim hotelima. Posebni toaleti se mogu obezbediti za službenike administracije i recepcije. Prosečna površina za kantine iznosi 0,9 m^2 po osobi, bazirana na maksimalnom broju ljudi koji istovremeno koriste restoran. Površina za toalete iznosi 0,6 m^2 po osobi pri maksimalnom korišćenju.

Primer 24 Organizacija prostorija za zaposlene u Hotelu IN Beograd

Ulaz za zaposlene, odnosno ekonomski ulaz nalazi se sa bočne leve strane hotela. Na njemu se nalazi portirnica radnika obezbeđenja i automatska vrata na kojima je instaliran uređaj za automatsku evidenciju radnog vremena, tako da u svakom trenutku je moguća kontrola zaposlenih. Prilikom ulaska i izlaska sa posla zaposleni su dužni da radniku obezbeđenja omoguće pretres ličnog prtljaga kako bi se sprečilo unošenje i iznošenje hotelskog inventara.
Prostorije sa ormarićima za personal nalaze se na prvom spratu , i odvojene su u dve zasebne prostorije za muško i žensko osoblje. U proseku svako od personala, pa i volonteri ima zaseban loker sa posebnim ključem, Direktor, zamenik kao i šef recepcije ne koriste ove prostorije već imaju svoje prostorije. Garderobni ormani moraju imati pločice sa imenima na vratima. Trpezarija za zaposlene nalazi se na nivou kuhinje, u hodniku za zaposlene u kojoj je zabranjeno pušenje. Mnogi veliki hoteli zahtevaju da njihovi glavni menadžeri žive u hotelu, da bi lakše mogli da posluju i da uvek budu na usluzi kako gostima tako i personalu hotela. Kod hotela IN to nije slučaj ovde je personalu hotela strogo zabranjeno prenoćište.

Izvor: Interna dokumentacija Hotela IN Beograd

12.2.1 KANCELARIJA IZVRŠNOG OSOBLJA

Kancelarija izvršnog osoblja je najmanja od svih četiri klastera. U manjim hotelima, operator može izabrati da je kombinuje sa prednjom kancelarijom, tako da glavni menadžer preuzima obaveze menadžera smeštajnog kapaciteta.

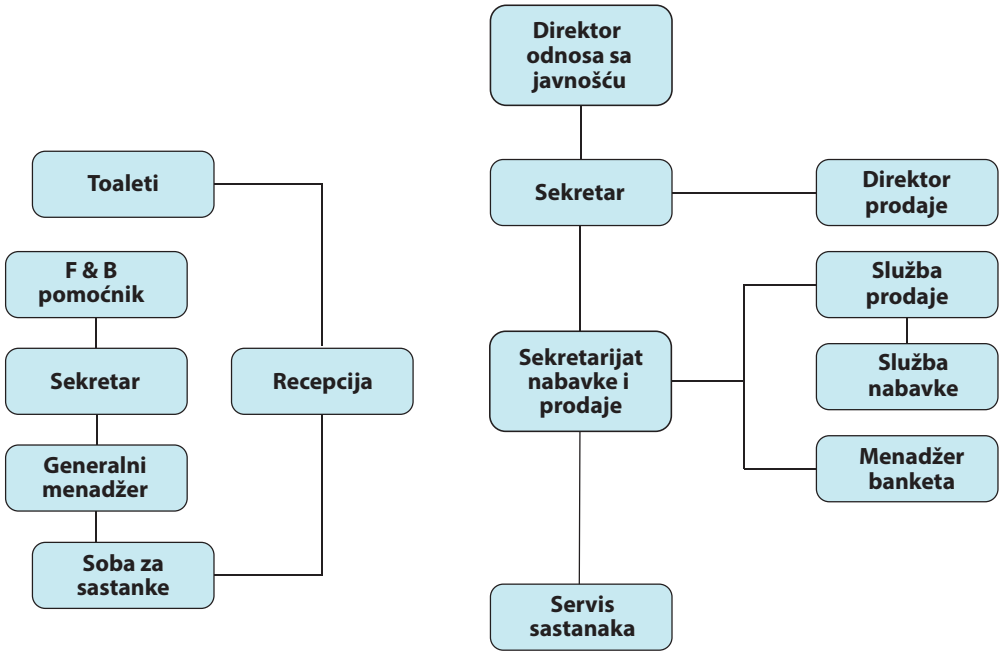
Učešće zaposlenog personala u pojedinim sektorima i odeljenjima hotela zavisi od kategorije, lokacije, iskorišćenosti i drugih faktora koji su specifični za određenu zemlju i lokaciju.[42]

U većim hotelima, kancelarija izvršnog osoblja uključuje sledeće:

- Oblast recepcije: sastoji se od recepcije/čekaonica za posetioce; uključuje pult recepcionera, mesta za sedenje za posetioce i odgovarajući displej.
- Glavni menadžer: obezbeđena je velika zasebna kancelarija za glavnog menadžera, srazmerna po veličini hotelskom prostoru.
- Pomoćnik izvršnog menadžera: obezbeđena je velika zasebna kancelarija za senior osoblje, uključujući rezidencijalnog menadžera, direktora sektora za hranu i napitke, marketing direktora itd.
- Sekretarijat: obezbeđen je prostor za jednog ili više administrativnih pomoćnika sa neophodnim pomoćnim funkcijama (mašina za kopiranje, fax, itd.).
- Konferencijska sala: sastoji se od zasebne konferencijske sale za 8 – 12 osoba koju koriste seniorsko osoblje ili se koristi za sastanke sa posetiocima; uključuje manju čajnu kuhinju sa mogućnošću posluživanja kafe ili osveženja.
- Pomoćne funkcije: prostor obezbeđen za toalete, garderoba, prostor za kafić itd.

42 Prema međunarodnim statistikama u hotelskom delu (sobe) je zaposleno 27,4% osoblja, sektor hrane i pića 46,2% i ostalo 26,3%. U proseku je po sobi zaposleno oko 0,94 do 1,11 radnika.

Pregled 20 Organizacija izvršne i prodajne funkcije hotela



Izvor: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str.315)

Glavni menadžer u većim hotelima može imati obaveze kao što su dočekivanje dostojanstvenika i ugošćavanje važnih gostiju. Zbog toga, menadžerska kancelarija i konferencijska oblast mogu podsećati na javnu recepciju ili hol. Kada je ovo slučaj, te kancelarije moraju biti veće i moraju biti smeštene tako da ih gosti lako mogu pronaći i gde je obezbeđenje na najvišem nivou. Neki seniori menadžeri više vole da je njihova kancelarija smeštena u blizini recepcije, dok drugi insistiraju da bude na većoj udaljenosti, čak i na drugom spratu, daleko od mogućih distrakcija kancelarijske rutine. Menadžeri smeštaja, hrane i napitaka, koji dele politiku odlučivanja, obično su smešteni zajedno uz kancelariju glavnog menadžera, radije nego uz kancelarije prijemnog departmana.

12.2.2 KANCELARIJA ZA PRODAJU I KETERING

Treća grupa su kancelarije za prodaju i ketering, čije osoblje je zaduženo za organizovanje konferencija i grupnog biznisa, a takođe i za posluživanje na sastancima i banketima kada se održavaju u hotelu. Osoblje zaduženo za prodaju i ketering susreće se sa mnogo posetioca spolja zato ove kancelarije moraju biti dizajnirane tako da prezentuju najbolju sliku javnosti o hotelu.

Ovaj klaster uključuje sledeće (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str.316):

- Recepcija: ili pruža zasebnu recepcijsku / primajuću funkciju ili se kombinuje sa recepcijom kancelarije izvršnog osoblja.
- Direktor prodaje: poseduje veliku zasebnu kancelariju.
- Predstavnici prodaje: obezbeđene su polu privatni odeljci za dodatno prodajno osoblje u blizini fajlova i radnog pulta.
- Menadžer keteringa: obezbeđena je zasebna kancelarija za osoblje zaduženo za aranžiranje detalja za vreme banketa.
- Menadžer banketa: obezbeđena je mala kancelarija za osoblje zaduženo za nadgledanje banketa; ove kancelarije mogu biti smeštene u zadnjem delu objekta.
- Menadžer usluga konferencija: obezbeđena je zasebna kancelarija za osobu koja služi kao pomoć za sve ne banketske usluge; ovo može biti kombinovano kao „konferencijski pazikuća" kada su u pitanju veće konferencijske prostorije ili konferencijski centri.
- Konferencijska sala: obezbeđena je zasebna konferencijska sala (može biti kombinovana sa kancelarijama izvršnog osoblja) za sastanke prodajnog i ketering osoblja.
- Sekretarijat: uključuje prostor za nekoliko administrativnih asistenata što se tiče senior osoblja i svih predstavnika prodaje, keteringa i banketa.
- Pomoćne funkcije: obezbeđen je neophodan prostor da bi se smestila sva uobičajena pomoćna sredstva.

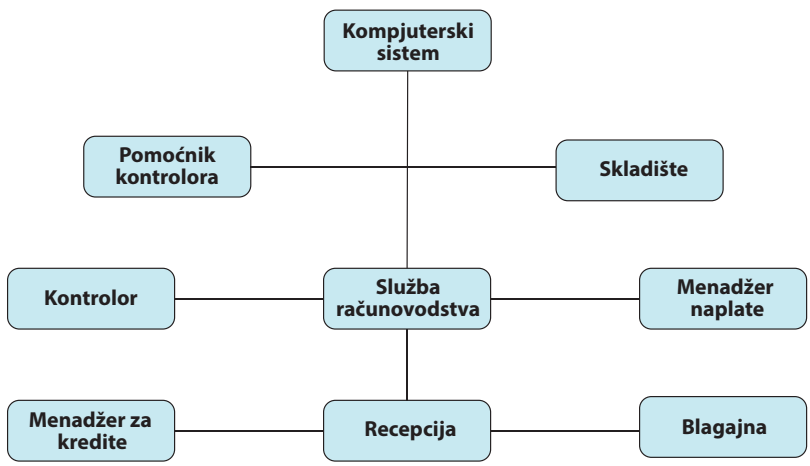
S obzirom da osoblje zaduženo za prodaju takođe pokazuje važnijim gostima i slobodne prostorije za sastanke i bankete, njihove kancelarije obično su smeštene blizu funkcionalnih oblasti, pre nego u blizini hola. Kao i kod drugih klastera, najuobičajeniji raspored je da se zasebne kancelarije grupišu oko sekretarijata. Kancelarije prodajnog i ketering osoblja su veće kod konvencijskih i sličnih objekata kada se obavlja dostava ka većim grupama nego individualnim gostima. Neophodni prostor, koji varira zavisno od vrste hotela, uglavnom je između 0.2 – 0.4 m^2 po gostinjskoj sobi.

12.2.3 KANCELARIJE RAČUNOVODSTVA

Za kancelarije računovodstva najbolje je da su smeštene kao deo kompleksa u blizini pulta, mada mogu zadovoljavajuće da funkcionišu i na određenoj udaljenosti. Njihova glavna veza sa prednjim kancelarijama je potreba da se koordiniraju blagajnička prostorija i opšte naplatne funkcije. Računovodstvo uključuje sledeće neophodne segmente (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str.316-317).

- Kontrolor: obezbeđena je zasebna kancelarija za hotelskog seniorskog finansijskog činovnika.
- Pomoćni kontrolor/revizor: obezbeđena polu zasebna kancelarija za pomoćnika kontrolora koji je u isto vreme i dnevni menadžer zadužen za računovodstvene funkcije.
- Blagajnik: obezbeđena je soba sa nadzorom koja ima neprobojno staklo slično na šalterima u banci koja poseduje veliki podni sef i alarmni sistem.
- Kancelarije računovodstva: potrebna je radna oblast za uplatu i isplatu i prostor za menadžere koji to nadgledaju.
- Računovodstveni radni prostor: potreban je radan prostor podeljen na odeljke za sekretara računovodstva i svo dodatno osoblje koji zavisi od veličine samog hotela. Takođe uključuje radni pult sa fajlovima i prostorom za mašinu za kopiranje, fax itd.
- Drugo: toaleti, ostava, vešernica: potrebne su i dodatne funkcije, naročito ako je prostor računovodstva udaljen od drugih radnih oblasti.

Pregled 21 0rganizacija službe obračuna



Izvor: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str.315)

Postavka/raspored odeljka za računovodstvo nije dodatno zakomplikovan dodavanjem specijalnih operativnih zahvata ili tehničkom opremom pored standardnih kancelarijskih kompjuterskih sistema. Arhitekta bi trebalo da odvoji otprilike 0.3m^2 po sobi za računovodstvene kancelarije.

12.3 SPREMANJE HRANE I OSTAVA

Od svih uslužnih oblasti u hotelu, kuhinja i srodne oblasti za pripremanje hrane zahtevaju najviše pažnje dizajnera, delimično i zbog integracije mehaničkog, električnog i vodovodnog sistema sa postavkom same opreme u kuhinji. To je posebno važno iz razloga što dizajn kuhinje i srodnih prostorija veoma utiče na angažovanost broja radne snage kao i njene efikasnosti. Dizajnerski tim mora da isplanira kuhinju tako da sve aktivnosti vezane sa hranom budu locirane u blizini, zajedno i da razdaljina između kuhinje i nekoliko isturenih odeljenja bude najmanja moguća, a takođe i da individualna odeljenja budu tako smeštena da se mogu ponovo reorganizovati ako to bude potrebno u budućnosti. Zato, planiranje i dizajn aspekata kuhinje zahtevaju koordiniranu pažnju nekolicine specijalizovanih kuhinjskih i instalacijskih konsultanata.

Kuhinja je veoma složen deo hotelskog pogona i njena složenost raste sa kategorijom i opštim komforom. Serviranje iz hotelske kuhinje mora se vršiti u čitav niz prostorija, u restoran, sale za doručak, banket sale, salone, društvene prostorije, hotelske sobe. U toj organizaciji traži se da se brzo i efikasno povežu sva ta mesta sa kuhinjom.

Pri izboru položaja kuhinje, s obzirom na ostale prostorije hotela, treba osim funkcionalnosti odnosa voditi računa i o širenju mirisa, koji su neugodni. Zbog toga nije preporučljivo kuhinju smeštati u prizemlju hotelskog trakta, odnosno rešavati tako da dominantni vetrovi i strujanja nanose mirise. Svaka kuhinja ima odgovarajući privredni pogon, što se najbolje rešava u otvorenim dvorištima. Manipulisanje u tim dvorištima obično je nečisto, pa ga je potrebno vizuelno degažirati. Naročito je važno da pogon kuhinje i ekonomskog dvorišta ne bude direktno izložen pogledima iz ostalih hotelskih prostora.

Pravila za raspored prostora variraju zavisno od kvaliteta hotela. Ipak, uobičajena početna tačka je da se površina kuhinje bazira na osnovu broja stolica u restoranu, banket salama i broju gostinjskih soba, a takođe i da se taj prostor tako ugladi da prostor za hranu i piće bude bolje definisan. Na tačnost ovih pravila takođe utiče i veličina hotela; manji hoteli (manje od 200 soba) i satelitske restoranske trpezarije zahtevaju više dodeljenog prostora po sedištu da bi na taj način mogle da se opreme čak i najmanje kuhinje. Naredni pregled pokazuje osnovne potrebne elemente za hotelske kuhinje i nabraja ukupno planiranje i ciljeve dizajniranja.

Pregled 22 Planiranje kuhinje

Program (kuhinja)
0.6 m^2/sedišta u restoranu
0.2 m^2/sedišta u plesnoj dvorani i banket Sali
0.1 m^2/sedišta u predvorju
0.1 m^2/hotelske gostinjske sobe
Program (ostava za hranu i piće)
30-50% glavne kuhinjske oblasti
Planiranje
- Mora se obezbediti pravolinijski protok hrane od ostave do servisa; da se eliminiše unakrsni tranzit i kretanje u nazad
- Razdaljina između kuhinjske servisne oblasti i prostora za sedenje u restoranu se mora dovesti na minimum
- Moraju se aranžirati kompaktni rani centri
- Dodatna, druga ostava se mora smestiti blizu svake postaje, kao što je potrebno
- Prostorije koje su zajedničke moraju biti smeštene u centru
- Mora se napraviti plan za efikasno korišćenje svih prostorija
- Svi veći frižideri i zamrzivači trebalo bi da su grupisani zajedno da bi delili zajedničke zidove i kompresore

Dizajn
- Mora se obezbediti automatski protivpožarni sistem kroz, a naročito iznad kuhinjske opreme
- Obezbediti minimum opreme koja proizvodi toplotu
- Natopljeni prostor, u koji se spušta posuđe, smestiti odmah s unutrašnje strane ulaznih vrata, iz svakog restorana ponaosob, a da se sve sliva u jedinstven prostor za pranje posuđa
- Mora se obezbediti servisno predsoblje između kuhinje i svakog odeljka ponaosob, banketne sale i balske dvorane; kao i smernice među servisnim koridorima i sobama za bankete
- Ploče na podu, u ostavi sa frižiderima, moraju se spustiti tako da patos u ovoj prostoriji bude u istom nivou sa kuhinjskim podom
- Mora se uzeti u obzir i sanitarna sigurnost zaposlenih
- Mora se obezbediti sigurnost u kuhinjskom servisnom baru
- Hodnici moraju biti najmanje 1.05m

Izvor: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str.318)

U svakoj kuhinji, počev od one male do one najvećeg kapaciteta odvija se odgovarajući proces pripreme hrane i manipulacije s tim u vezi (pranje posuđa, serviranje). U tom procesu razlikujemo čisti i nečisti deo. Osnovni je princip da nikada ne dođe do prepletanja funkcija jedne i druge strane. Proces pripreme hrane počinje njenim prijemom u vidu sirovina, hrana se sortira u priručna skladišta i hladnjače, a otuda ide na čišćenje i formiranje proizvoda i poluproizvoda, eventualno održavanje toplote i serviranje.

Odvajanje povrća i mesa, svežeg i suvog, vrši se već u spremištima i pripremi. Prljavo posuđe ne sme se dovoditi nazad u kuhinju, već izvan nje. Katkada zadovoljava ventilacija povišenjem srednjeg dela, čime se potencira prirodni uzgon, ali je najpovoljnije rešavati ventilaciju mehaničkim putem.

Izraz „kompleks kuhinje" definiše kuhinju i njene anekse. Reč je o funkcionalnoj celini različitih mesta određenih da bi mogli primiti specifičnu materijalnu opremu za specijalizovani personal koji bi omogućio transformaciju sirovih namirnica u kuvana jela spremnih za neposredno konzumiranje, za neodređeni broj klijenata. Termin „kuhinja" - kada se koristi izolovano, odgovara jedino zoni kuvanja i pečenja. Prilikom projektovanja kuhinje treba voditi računa o tri suštinska pravila: odrediti sektore ili zone rada, utvrditi najkraće moguće kruženje u hodu, postaviti princip hoda unapred. Dobro smišljena i uređena kuhinja odgovara sledećim imperativima:

- mora biti saobrazna slici marke koja se želi dati (tip objekta, klasa, kategorija, itd.);
- mora biti tako koncipirana da striktno poštuje princip gore navedenih pravila;
- odnosi površine i volumena namenjenih različitim prostorijama ili zonama za pripremu moraju biti striktno izračunati u funkciji važnosti i prirode sistema pružanja usluga (tradicionalni, odloženi) kao i perspektive u budućnosti;
- materijal mora biti kvalitetan i odgovarajući prema važećim zakonskim propisima (otporan na udarce, nepromočiv, nekvarljiv, trajan, lak za čišćenje i održavanje).
- mora biti tako koncipirana da omogućava održavanje na efikasan način (čišćenje, pranje, dezinfekcija), kao i da se lako respektuju pravila higijene;
- treba da bude, po mogućnosti, u istoj ravni sa svim ostalim sektorima, aneksnim službama, u prvom redu sa salom za ručavanje i u blizini svih ostalih usluga. Sprat niže mogu biti instalirane rezervne namirnice, lokali, prostorije za personal kao i tehničke prostorije;
- treba da omogući poboljšanje uslova korišćenja, kontrole i rukovođenja;
- treba da je dobro postavljena, dobro osvetljena (naročito radne površine, stepenice i hodnici);
- treba da ima dobru ventilaciju, efikasnu i bez buke;
- mora biti tako koncipirana da se racionalno ugradi fiksna oprema, pri čemu se mora predvideti mogućnost premeštanja i adaptacije;
- mora omogućiti poboljšanje uslova rada (ograničavajući pomeranja, racionalizirajući pokrete i smanjujući napore);
- mora omogućiti klijenteli bolju uslugu i veće zadovoljstvo.

Prostorije ne smeju predstavljati rizik štetnosti za namirnice. One moraju biti opremljene svim potrebnim elementima za zaštitu od eventualnih nečistoća i projektovane daleko od bilo kog izvora koji može ugroziti kvalitet i ispravnost namirnica..

12.3.1 UREĐENJE KUHINJE I STANDARDI

Kuhinja i njeni aneksi se ni u kom slučaju ne smeju koristiti za stanovanje, niti bilo koju svrhu sem one namenske. Prisustvo predmeta ili proizvoda koji bi namirnicama donelo škodljiva dejstva je zabranjeno kao i prisustvo životinja, naročito pasa, mačaka, ptica, raznih biljaka ili cveća. Takođe nikada ne treba držati sredstva za održavanje higijene u blizini prehrambenih namirnicama. Za kuhinjske prostorije važe sledeće preporuke i standardi:

Dimenzije i površine - Površine moraju biti dovoljnih dimenzija da bi se profesionalne aktivnosti, vezane za spremanje obroka, mogle vršiti u odgovarajućim uslovima.

Visina prostorije - visina (od plafona) mora biti bar jednaka visini od 3 m u novim prostorijama. Za stare prostorije, kada su uslovi provetravanja i ventilacije dovoljni može se prihvatiti visina od 2,5 m. Mora se takođe izbeći prenos zvuka i prelamanje svetlosti.

Raspored prostorija - prostorije i radna mesta moraju biti tako raspoređeni da se osigura kontinuirano i simultano odvijanje različitih operacija. Put namirnica na mestima skladištenja, priprema, kuvanja, distribucije ili potrošnje mora biti odvojen od puta odlaganja smeća i otpadaka, tako da se čist i prljavi sektor ne ukrštaju.

Temperatura - treba bude pogodna za normalno čuvanje namirnica i proizvoda ma kakva bila spoljna temperatura.

Uređenje prostorija - pod, zidovi i pregrade do dovoljne visine (1,80 do 2,0 m), moraju biti napravljeni od materijala čiji su kriterijumi: higijena, sigurnost, trajnost.

Za podove: ne klizajući, otporni na vodu i nekvarljivi, neporozni, otporni na mehaničke i termičke udare, nezapaljivi, otporni na teret, prolaz kolica i habanje, laki za čišćenje, dezinfekciju i održavanje.

Za zidove, izolacione zidove i pregrade: nepromočivi, nekvarljivi, ne upaljivi, otporni na mehaničke i termičke udarce, savršeno ravne površine otporne na hemijska delovanja, deterdžente i dezinfekciona sredstva, laki za čišćenje i dezinfekciju. Oblaganje i bojenje zidova i pregrada iznad visine gde postoji rizik za zagađenje, vrata, prozori i plafoni moraju biti ravni, sastavi otporni na vlagu i na jake temperature i održavani u dobrom stanju.

Nagib podova je predviđen tako da se usmerava otpadna voda ka slivniku pokrivenom rešetkom i sifonom sa vodom povezanim sa javnom kanalizacijom gde god je to moguće. Pod se mora prati, čistiti, dezinfikovati onoliko često koliko je to potrebno ili bar na kraju svakog perioda rada. Čišćenje na suvo je zabranjeno: dignuta prašina može se spustiti na radne površine i namirnice. Koristiti vlažne četke. Posle svake upotrebe, pribor mora biti opran, dezinfikovan, ispran i stavljen da se suši.

Aeracija-ventilacija - prostorije i njihovi aneksi moraju biti tako opremljeni da provetravanje, ventilacija, filtracija budu dovoljne i da efikasno osiguraju eliminaciju mirisa, dima, pare tako da to ne predstavlja opasnost za namirnice.

Osvetljenje - prostorije moraju imati dovoljno prirodnog ili veštačkog svetla koji neće bitno promeniti boje. Za svaku prostoriju predviđena je određena količina svetlosti po m^2 izražena u luksima. Treba izbegavati neonska osvetljenja koja znatno utiču na promenu boja pogotovu u poslastičarskoj radionici.

Snabdevanje vodom - prostorije moraju biti snabdevene toplom i hladnom vodom pod dovoljnim pritiskom. Cevi sa hladnom vodom se ako je potrebno kalorifikuju kako ne bi došlo do kondenzacije. Kroz prostorije ne smeju ići cevi za evakuaciju otpadnih ili kišnih voda.

Sanitarne instalacije - objekat mora imati dovoljno sanitarnih instalacija za osoblje (lavabo, garderobe, toalete sa vodom, koji nemaju direktnu vezu sa prostorijama za rad). Toaleti moraju biti izuzetno čisti, sa higijenskim papirom i ostalim priborom za telesnu higijenu. Lavaboi moraju biti automatski bez ručnog upravljanja, sa toplom i hladnom vodom, četkom za nokte, automatom za čišćenje i dezinfekciju ruku. Aparat za sušenje treba da bude sa strane lavaboa. Za efikasno pranje ruku treba ruke nasapunjati tečnim baktericidnim sapunom iz automata koji se pri svakih 20 sekundi puni. Ispirati detaljno 10 sekundi i osušiti ruke automatom. Kuhinjske krpe treba izbaciti iz upotrebe.

Ostale norme i ergonomski podaci: - minimalna visina: 2,5 m - 3 m.; minimalna visina pločica u zoni prskanja: 1,8 do 2 m.; visina stolova za rad stojeći: 0,85 do 0,90 m.; dubina radnog stola: 0,60 do 0,70 m (ako je dublji radnik se mora savijati); dubina korita - sudopere za pranje: 0,45 m najviše (ako je dublje dolazi do savijanja); minimalan razmak prostora između stolova i peći: 1,2 m minimum; prostor - razdaljina između dve peći: 1,5 m.; širina prolaza za kolica: širina kolica + 0,25 m sa svake strane; ravna površina po osobi: 1,20 m^2; visina pod isparivačem: 1,90 m.

12.3.2 KUHINJSKE PROSTORIJE

Ugostiteljska kuhinja kao poslovna prostorija i poslovna jedinica, svojim radom neposredno utiče na kvalitet usluga i poslovanja ugostiteljske organizacije u čijem je sastavu. Organizacija prostora u radu kuhinje jedan je od činilaca organizacije rada i organizacije poslovanja kome treba posvetiti odgovarajuću pažnju, naročito pri izgradnji ovih objekata ili adaptaciji postojećih. Budući da potreban prostor i njegov raspored, zavise od vrste kuhinje, potrebno je razlikovati vrste ugostiteljskih kuhinja:

- konvencionalna ugostiteljska kuhinja u kojoj se obavljaju sve radnje od pripremnih radova do prigotovljavanja jela (kuhinje u gostionicama i restoranima);

- kuhinja u kojoj se kombinuje proizvodnja i prigotovljavanje jela organizacijom dvaju blokova: topla i hladna kuhinja i poslastičarnica. Ove kuhinje odgovaraju većem opsegu poslovanja;
- kuhinja u kojoj je proizvodnja - proizvodni blok - prostorno odvojen od satelitskih kuhinja;
- koja nema sopstvenu proizvodnju jela (ili je ona neznatna) pa se oslanja na gotova ili polugotova konzervirana jela.

Kompletna ugostiteljska kuhinja obuhvata: toplu kuhinju, hladnu kuhinju, poslastičarnicu, perionicu belog posuđa, kancelariju šefa kuhinje, priručno skladište kuhinje, priručno skladište kuhinjskog i stolnog rublja i perionica crnog posuđa.

Za rad kompletne ugostiteljske kuhinje potrebne su glavne i sporedne kuhinjske prostorije koje čine kuhinjski blok. Kuhinjski blok, kuhinjska odeljenja, prema savremenim građevinskim i higijenskim zahtevima, obuhvataju: prostorije za primanje životnih namirnica; prostorije za čuvanje životnih namirnica, prostorije za pripremanje životnih namirnica; prostorije za prigotovljavanje - kuvanje - životnih namirnica; pomoćne prostorije; prostorije za administraciju i osoblje; higijenske prostorije.

Racionalizacija poslovanja i rada ugostiteljske kuhinje zahteva: planiranje rasporeda prostorija ugostiteljske kuhinje i smera kretanja osoblja; primena savremene i funkcionalne kuhinjske opreme; upotreba sirovina, poluproizvoda i gotovih proizvoda koji olakšavaju i ubrzavaju rad u ugostiteljskoj kuhinji.

Imajući ovo u vidu, savremeno organizovanu ugostiteljsku kuhinju treba planirati tako da tehnološki proces u njoj, od preuzimanja namirnica do prigotovljavanje jela kao gotovih proizvoda, teče bez zastoja i u predviđenom vremenu sa što manje utrošenog ljudskog rada. Broj vrsta i veličina prostorija kuhinjskog bloka mora biti srazmerna veličini, odnosno kapacitetu glavne kuhinje.

Prostorije za primanje životnih namirnica su vezane za ekonomsko dvorište i moraju, osim glavnog ulaza, imati i poseban ulaz za osoblje. Veličina prostorija za primanje namirnica zavisi od kapaciteta kuhinje i načina na koji se kuhinja snabdeva namirnicama. Prostorija mora biti opremljena odgovarajućim inventarom, npr. vagama, stolovima, policama za odlaganje robe, itd.

Raznovrsne namirnice zahtevaju posebne **prostorije za čuvanje namirnica – skladišta** i različite uslove za sigurno čuvanje. Da bi se sprečilo kvarenje uskladištenih namirnica, potrebno je zalihama namirnica u skladištu osigurati odgovarajuću temperaturu i vlažnost vazduha, zato se namirnice, odnosno roba, skladište po grupama, tj. kategorijama (meso, suhomesnata roba, voće, povrće, fabričke namirnice, sveže konzervirane namirnice, ostala roba).

Naročitu pažnju zahtevaju zalihe lako pokvarljive robe koje se čuva u rashladnim komorama i rashladnim uređajima.

Skladište namirnica mora biti u blizini kuhinjskih prostorija, smešteno tako da doprema namirnica i izdavanje namirnica ne smeta radu u kuhinji, kao i ulazu i izlazu gostiju iz restorana.

Skladište za lako pokvarljive namirnice mora biti neposredno povezano s prostorijama u kojima se te namirnice dalje obrađuju.

Pri uskladištenju namirnica potrebno je pripaziti na pravilno uskladištenje različitih vrsta namirnica. Da jedna namirnica svojim mirisom ne ugrozi kvalitet druge (odvojeno treba uskladištiti zalihe mesa i zalihe ribe, zalihe mlečnih proizvoda, i drugo).

U priručnom skladištu čuvaju se priručne zalihe namirnica za potrošnju kroz određeno vreme, npr. zalihe začina, mirođija, brašna, masnoća, jaja i sl. Ono je najčešće smešteno u neposrednoj blizini kuhinje. Da se uskladištene zalihe ne bi pokvarile, priručno skladište mora imati odgovarajuću temperaturu, vlažnost vazduha i dobru ventilaciju.

Uz kuhinju se mora nalaziti i spremište za potrošni materijal potreban kuhinji kao što su: sapun, metle, četke, krpe i slično

Prostorije u kojima se pripremaju namirnice za kuhinju moraju biti opremljene odgovarajućim inventarom, nekad i specijalizovanim mašinama i alatom za obradu određenih namirnica. Prostorije za obradu mesa su odvojene od prostorija za obradu ribe.

Tehnološki proces pripremanja namirnica obuhvata: čišćenje, pranje i razvrstavanje namirnica; guljenje namirnica; skidanje kože, otklanjanje kostiju, filetiranje ribe; sitnjenje namirnica na komade, kocke, štapiće, itd.

Kada je reč o opremi, potrebna je što veća mehanizacija rada i što bolji higijenski uslovi pri radu. Proces rada mora biti organizovan tako da se namirnica kreće od nečiste strane do čiste i da se otpaci odvajaju uz minimalan gubitak rada, vremena i namirnica.

Kuhinja najčešće ima i posebnu prostoriju za pripremu svežeg mesa, tj. kasapnicu (mesarnicu). Ona se mora nalaziti u blizini hladne i tople kuhinje. Rad na pripremanju mesa razlikuje se prema tome da li je meso sveže iz klanice, duboko zamrznuto, ili već porcirano.

Mesarnica mora da bude opremljena odgovarajućim inventarom: koritom za ispiranje mesa, panjem za sečenje mesa, mesarskim alatom, mašinom za mlevenje mesa i sečenje kostiju, radnim stolom, priručnim hladnjakom i sl.

Prostorija za pripremu povrća takođe mora biti u blizini tople kuhinje. U njoj se povrće čisti, pere i obrađuje za određeni način kuvanja.

Za taj rad potrebno je korito za pranje i ispiranje povrća, cedila, noževi, sita, mašina za guljenje krompira, mašina za rezanje povrća, razne sprave za oblikovanje krompira i slična oprema.

Prostorije za prigotovljavanje jela u svom sastavu imaju: glavnu (toplu) kuhinju, hladnu kuhinju, poslastičarnicu i kuhinju za doručak (ako nije uz salu za doručak). Ove prostorije moraju biti neposredno povezane sa prostorijama u kojima se namirnice pripremaju za prigotovljavanje.

Glavna ili topla kuhinja je srce kuhinjskog bloka. U njoj se prigotovljavaju jela primenom savremene tehnologije. Za rad u glavnoj kuhinji neophodno je obezbediti direktno priticanje čistog vazduha prirodnim putem ili posebnim uređajima - ventilatorima. Isti je slučaj i sa odvođenjem nečistog vazduha. To je posebno važno za kuhinje smeštene u podrumskim prostorijama. Glavna kuhinja mora biti tako građena i opremljena da se u njoj lako može održavati higijena rada. Oprema kuhinje mora, po mogućnosti, biti razmeštena tako da se pri čišćenju može lako pomerati. Zidovi tople kuhinje i ostalih kuhinjskih prostorija moraju biti popločani do 2 m visine, a iznad te visine obojeni svetlom uljanom bojom (porozne boje nisu pogodne jer se zbog isparavanja u kuhinji često ljušte, pa postoji opasnost da komadići oljuštene boje padnu u jelo).

Glavna kuhinja, kao i ostale sporedne prostorije, mora imati odgovarajuće instalacije (vodovodnu, električnu, kanalizaciju, telefon, itd.).

Sve kuhinje moraju imati vodovod i kanalizaciju, kao i dovoljan broj vodovodnih slavina za hladnu i toplu vodu. Ugostiteljskoj kuhinji treba mnogo tople vode, pa savremeno uređene kuhinje imaju i poseban dovod vruće vode u kuhinjske prostorije ili uređaj za grejanje vode.

Svaka ugostiteljska kuhinja mora imati i dovoljan broj limenih posuda s poklopcem za otpatke.

Tehnički uređaji kuhinje moraju biti pravilno razmešteni kako bi se olakšao rad radionicama i kako bi se održala čistoća kuhinje. Za kuhinju je posebno važno pravilno raspoređeno mesto s kojeg konobari preuzimaju gotova jela. U savremeno opremljenim kuhinjama to su topli stolovi (rešo stolovi) koji su istovremeno i grejači za tanjire i za ona jela koja kuvar ne može odmah izdati konobaru.

Svaka kuhinja mora imati zidni sat, a veće kuhinje i telefon. Pod u ugostiteljskoj kuhinji mora biti topao, da olakšava održavanje čistoće, da prigušuje zvuk, da ima blagi nagib (1-2 stepena) prema odlivu za otpadnu vodu.

Hladna kuhinja mora da bude odvojena od tople kuhinje. Mora biti dovoljno svetla i provetrena, jer ukrašavanje hladnih jela zahteva dobro osvetljenje. Njena oprema se sastoji od radnih stolova, rashladnih uređaja, mašina za rezanje suhomesnatih proizvoda, mašina za rezanje hleba, mašina za pranje posuda, električni ili plinski štednjaci, posude i drugi inventar koji je potreban za pripremu hladnih jela. Neke hladne kuhinje imaju i bazen za živu ribu.

U hladnoj kuhinji pripremaju se hladna jela, predjela i sva ona jela koja ne treba odmah kuvati ili koja se kuvana ili pečena poslužuju hladna.

U njoj se pripremaju salate od svežeg povrća i voća, salate od konzerviranog povrća i voća, kompoti i slična jela.

Poslastičarnica je odeljenje kuhinjskog bloka u kome se pripremaju i prigotovljavaju slatka jela. Poslastičarnica ima dve prostorije. Jednu za pripremanje slatkih jela, a drugu za pečenje slatkih jela. Ako ugostiteljski objekat nema pekaru, onda se u poslastičarnici peče pecivo i ostali potrebni pekarski proizvodi. U poslastičarnici se mogu pripremati sladoledi i kremovi.

Za rad poslastičarnice posebno je važna peć (električna ili plinska). Osim peći, poslastičarnica mora imati električni štednjak, radni sto sa kamenom ili mermernom pločom, mašinu za mešanje testa, električni hladnjak, orman za duboko zamrzavanje, automatsku mašinu za sladoled kao i potrebno posude (lonče, tepsije, kalupe, noževe, lopatice, sita, cediljke, tiganje, razne plehove, itd.) i alat za prigotovljavanje slatkih jela. U savremeno opremljenoj poslastičarnici proizvodni i radni proces su maksimalno mehanizovani.

Kuhinja za doručak je odeljenje kuhinjskog bloka u kome se prigotovljavaju topli napici i jela za doručak. Potrebna joj je sledeća oprema. štednjak, topli bazen (ben mari), topli sto, električni ili plinski štednjak, aparat za kuvanje crne kafe, aparat za kuvanje čaja, aparat za kuvanje i točenje mleka, priručni hladnjak, radni stolovi, korita za pranje i ispiranje posuđa (ili mašina za pranje posuđa), ormani za slaganje posuđa, posude i pribor.

Pomoćne prostorije kuhinjskog bloka su: pripremnica (ofis), perionica za crno posuđe, perionica za belo posuđe, perionica za staklo, kao i perionica za čišćenje i pranje srebra.

Pripremnica je prostorija u kojoj konobari preuzimaju jela iz kuhinje i pripremaju ih za donošenje gostima. Ona mora biti direktno povezana s kuhinjom i restoranom. Od kuhinje je najčešće razdvojena stolom za izdavanje jela ili toplim stolom da se jelo ne bi ohladilo. Pripremnica mora biti dovoljno prostrana zbog nesmetanog kretanja konobara. U pripremnici se nalaze ormani s priborom za posluživanje (poslužavnici, ubrusi, tanjiri, pribor za jelo, činije, zdele za pranje prstiju, kao i drugi neophodan pribor).

Perionica za crno posuđe mora biti smeštena u blizini glavne kuhinje. U njoj se pere crno posuđe (šerpe, lonci, tepsije, plehovi). Oprema se sudoperama ili mašinama za pranje posuđa, stolovima, policama za ceđenje i odlaganje posuđa mora imati dobar dovod tople i hladne tekuće vode kao i odvod, odgovarajućeg promera cevi, za nesmetano odvođenje nečiste vode.

Perionica za belo posuđe mora biti dovoljno prostrana i smeštena blizu pripremnice na samoj liniji posluživanja konobara.

Savremeno opremljene ugostiteljske kuhinje imaju mašine za pranje belog posuđa.

Osim mašina u ovom odeljenju mora biti nekoliko sudopera s tekućom toplom i hladnom vodom, policama za ceđenje i odlaganje opranog posuđa. Tu su još potrebne posude za otpatke (s poklopcem). Veći hoteli imaju drobilice za otpatke. One smrve gotovo sve kuhinjske otpatke (osim limenki i stakla), samelje ih, a pritisak vode potisne ih kroz odvodne cevi u kanalizaciju.

Prostorije za administraciju i osoblje podrazumevaju kancelarije za šefa kuhinje, radno mesto kuhinjske blagajne i trpezarija za osoblje.

Kancelarija šefa kuhinje mora biti tako smeštena da šef ima pregled nad radom u celoj kuhinji. Šef kuhinje vodi kuhinjsku administraciju (piše zahteve, sastavlja jelovnik, vrši kalkulacije, ispunjava obrasce, knjigu menija, knjigu rasporeda rada, evidenciju dolazaka radnika na posao, evidenciju izostanaka, itd.). Ukratko tu se obavljaju svi administrativni poslovi koji pripadaju kuhinjskom poslovanju. Tu se nalazi i priručna kuvarska literatura.

Radno mesto kuhinjskog blagajnika je tako smešteno da omogućava dobar pregled kretanja jela i konobara.

Trpezariju za osoblje imaju sve veće ugostiteljske kuhinje. Ove prostorije moraju biti svetle, provetrene, uredno i lepo uređene, stolovi pokriveni stolnjacima da bi se osoblje što ugodnije osećalo.

Higijenske prostorije ubrajamo kupatila, garderobe i toalete za osoblje. Higijenske prostorije moraju biti odvojene za muško i žensko osoblje. Oprema mora biti savremena zbog lakog i stalnog održavanja. Garderoba osoblja opremljena je ormarićima za svakog radnika u kojima se čuva lična i radna odeća. Spomenute prostorije moraju biti povezane s ostalim delovima kuhinje. Svojom udobnošću higijenske prostorije moraju osigurati osoblju određene uslove lične higijene i higijene rada.

12.3.3 SAVREMENA OPREMA UGOSTITELJSKE KUHINJE

Sredstva za rad ugostiteljske kuhinje su tehnički uređaji i nameštaj, i to: električni štednjak, plinski štednjak, hladnjaci poslastičarske peći, kotlovi, salamander (pećnica za gratiniranje), univerzalna kuhinjska mašina, salatarnica (korpa za ispiranje slate), bazeni (ben mari), mašina za rezanje narezaka, mašina za sladoled, mašine za pranje belog posuđa, mašina za pranje i poliranje čaša, orman za pribor za jelo, polica za srebrno posuđe, orman za čaše, lift za povrće i meso, radni stolovi, mermerni sto, polica za poslastičarske plehove i panj, polica za delove univerzalne kuhinje, mašine, orman za kuhinjsku administraciju, itd.

Potreba za nabrojanim sredstvima svaki dan je sve veća, jer se proizvodni proces u kuhinji sve više mehanizuje. Nabavci sredstava za rad i njihovo prilagođavanje kapacitetu ugostiteljske kuhinje treba prići pažljivo, kako bi se nabavljeni uređaji racionalno i optimalno upotrebljavali.

Ako se tehnički uređaji u proizvodnom procesu funkcionalno koriste i uredno održavaju (redovno čiste i popravljaju) njihovom upotrebom omogućava se ekonomičnije iskorišćavanje namirnica i povećanje proizvodnosti rada osoblja.

Termički aparati

Štednjaci ugostiteljske kuhinje brojem i veličinom moraju odgovarati kapacitetu i nameni ugostiteljske kuhinje. Moraju biti smešteni tako da im je moguć pristup sa svih strana. Štednjaci moraju biti okrenuti prema pripremnici, odnosno toplom stolu za izdavanje jela da bi se izbeglo nepotrebno hodanje osoblja.

Prema načinu zagrevanja ima nekoliko vrsta štednjaka: štednjaci koji se zagrevaju električnom energijom, zatim plinom, naftom, ugljem i sl. U ugostiteljskoj kuhinji upotrebljavaju se plinski i električni štednjaci.

Plinski štednjak je veoma ekonomičan, jer se plinski plamen može regulisati prema potrebi. Najčešće se počinje kuvati na velikom plamenu (mora se pripaziti da ne prelazi dno posude), a zatim se pri dovršavanju jela plamen plina smanjuje.

Moderni plinski štednjaci racionalno iskorišćavaju plin pomoću tehničkih uređaja i kombinacija ploča (plotni) i pećnice. Uz veliki plinski štednjak mogu se priključiti manji uređaji za kuvanje (rešoi) i kotlovi za vodu. Prvi plinski štednjaci su imali otvoreni plamen, a danas se zagrevaju posebnom pločom. Plinski štednjak može imati nekoliko zatvorenih ploča, pećnica, a može biti u kombinaciji s električnim štednjakom.

Električni štednjak se mnogo upotrebljava u ugostiteljskim kuhinjama. Opremljen je prekidačima koji osiguravaju potrebnu temperaturu za kuhinje, odnosno pečenje. Na velikoj ploči štednjaka ima nekoliko okruglih ploča čija se toplota može regulisati prema potrebi. Električni štednjak omogućava lakše održavanje čistoće. Štednjaci na naftu se najčešće koriste u brodskim kuhinjama.

Danas se u savremenim ugostiteljskim kuhinjama uglavnom više ne upotrebljavaju štednjaci na ugalj. Kod takvih štednjaka posebno je važno zagrevanje štednjaka i pećnice, neprestano održavanje vatre, postizanje odgovarajuće temperature, a sve to zahteva bogato iskustvo kuvara.

Poslastičarska peć može biti plinska ili električna. Poslastičarska peć najčešće ima nekoliko pećnica koje se nalaze jedna iznad druge.

Plinska poslastičarska peć greje se ispod donje pećnice, a gornja pećnica se greje preko donje pećnice.

Topli bazen (ben-mari.) je velika limena posuda s vrućom vodom u koju se stavljaju posude s jelom da se jelo ne ohladi. Najčešće je smešten između glavnog štednjaka i toplog stola za izdavanje jela. Savremeno opremljena ugostiteljska kuhinja ima električne tople bazene sa automatskim regulatorom temperature.

U modernim kuhinjama velike kuhinjske lonce (s kojima je teško rukovati) zamenili su **kuhinjski kotlovi** koji su odvojeni od štednjaka na posebnom postolju. U njima se pripremaju veće količine supe, variva, krompira, itd. U kuhinji se nalaze kotlovi od 30 do 50 litara, a u kuhinjama društvene ishrane od 50 do 500 litara.

Kotlovi imaju direktan dovod vode, mogu se hermetički zatvarati, a prema potrebi se mogu nagnuti i izvrnuti. Greju se plinom ili električnom energijom. Tečnost u kotlu može provreti za 20 minuta, što znatno ubrzava kuvanje, naročito u kuhinjama društvene ishrane.

Električna friteza omogućava kvalitetniju regulaciju i efikasnije korišćenje električne energije, jer je moguće brže zagrejati ulje i odvojiti toplu od hladne zone ulja u kotlu friteze. Ovo je naročito važno za kvalitet pripremanja hrane u fritezi i čuvanje ulja od brzog propadanja.[43]

Posebnu opasnost kod friteze predstavlja kvar na termoregulacionom termostatu pomoću koga se bira temperatura ulja. U tom slučaju dolazi do pregrevanja ulja i do njegovog samo zapaljivanja i eksplozivnog izgaranja. Ovakvi slučajevi su naročito opasni za osoblje zaposleno u kuhinji zbog stvaranja opekotina po telu, trovanja produktima izgaranja ulja ili pak zapaljenja odeće osobe koja je dovoljno blizu.[44] Čistoća kotla friteze, naročito oko regulacionog termostata koji je uronjen u ulje, može doprineti sigurnom radu.

Električna pržionica koristi se u savremeno opremljenim kuhinjama za prženje ribe, pohovanje mesa, krompira i drugih namirnica u dubokoj masti, upotrebljava se električna pržionica. U električnoj pržionici moguće je u jednom satu ispržiti oko 40 kg. krompira, pa se time prigotovljavanje jela znatno ubrzava.

Uglavnom razlikujemo dve vrste električnih pržionica: pržionice za ribe i pržionice za krompir - friteze. Najčešće se upotrebljava pržionica za krompir (za prženje na razne načine). Temperatura ulja se može regulisati automatskim regulatorom od 80 °C do 250 °C.

43 Da ne bi došlo do oštećenja kotla, treba paziti da se friteza ne uključuje u rad ako nema ulja u kotlu friteze. Oštećenja grejača može izazvati strujni udar na osobi koja rukuje fritezom. Prevelika količina ulja u fritezi može izazvati prelivanje ulja preko ruba kotla, prljanja njenih spoljnjih delova i zavlačenje masnoće u delove gde se masnoća kvari ili se preliva preko električnih spojeva.

44 Zbog toga treba da pored regulacionog termostata friteza ima i dodatno osiguranje od pregrevanja ulja.

Električna pečenjara je tepsija s poklopcem u kojoj se namirnica prži, pohuje i kuva. Toplota u njoj se može regulisati. Uređaj je pričvršćen na posebnom stolu. Ako je potrebno može se nagnuti. U njoj se peku razna pečenja, kotleti, rolade, riba, krompir, omleti, palačinke.

Salamander (pećnica za gratiniranje) je plinska ili električna pećnica koja peče samo odozgo. Služi za prigotovljavanje jela koja se moraju zapeći odozgo tako da bi dobila hrskavu koricu, kao npr. razna jela od mesa, makarona, ribe, rakova, raznog povrća, itd. Gratinirati (franc - gratine) znači zapeći u pećnici meso, povrće ili slično tako da se stvori kora.

Roštilj i ražanj se upotrebljava za pečenje manjih komada mesa ili ribe. Ražanj se upotrebljava za pečenje mesa u komadu (npr. pileta, praseta, jagnjeta, itd.).

Za pečenje na roštilju kao i na ražnju danas se koristi električna energija, a najbolji način pečenja je pečenje pomoću drvenog uglja na otvorenom prostoru. Ražanj se tada okreće rukom. Pečenje na roštilju, odnosno na ražnju, ima tu prednost što se zbog direktnog delovanja vatre pore mesa brže zatvaraju, a meso ostaje sočno i veoma ukusno.

Mikrotalasne pećnice omogućavaju prednost za kuvanje i pečenje pomoću infracrvenih zraka u ugostiteljskim kuhinjama je u tome što se usmerenim zracima jelo peče tako da se istovremeno i jednako peče u celini, jer zraci prolaze kroz jelo (koje se peče i kuva). Zraci deluju dubinski, pa je jelo bolje pečeno nego kod uobičajenih načina pečenja. Rukovanje ovim uređajem je jednostavno.

Mašine za mehaničku pripremu namirnica.

U velikim kuhinjama susreću se različite mašine za mehaničku pripremu namirnica. To su ljuštilice, mešalice, mlinovi, univerzalne mašine, itd., a zajednička im je karakteristika da su pokretani elektromotorima. Pored opasnosti od električnog udara, na mašinama može doći do različitih ozleda od pokretnih i rotirajućih delova. Zato je potrebno da su radnici, koji rade na tim mašinama, upoznati sa načinom rada na njima i merama sigurnosti pri radu. Pored toga, nužna je i redovna kontrola mašina, pri čemu se pregleda funkcionalna ispravnost i sigurnosna ispravnost. Nije dozvoljeno uklanjanje bilo kog dela zaštite mašine radi bržeg i lakšeg rada. Pre početka čišćenja mašinu treba obavezno isključiti. Za vreme čišćenja mora se voditi računa o zaštiti od ozleda na oštrim i šiljatim delovima mašine, a pri sastavljanju očišćenih delova, treba ih dobro pričvrsti i osigurati na svom mestu.

Ljuštilica za krompir je mašina koja u kuhinjama s većim kapacitetom olakšava rad kod grube pripreme krompira i sličnog povrća. Ljuštenje se obavlja u rotirajućem bubnju koji je iznutra presvučen brusnim materijalom. Opasnosti pri radu na ovoj mašini su sledeće: opasnosti od mehaničkih povreda ruku

pri umetanju povrća u bubanj, opasnost od mehaničkih povreda ruku ili zahvatanja dela odeće elementima za prenos. Na mašinama je, radi zaštite, postavljen uređaj za blokiranje, koji onemogućava pokretanje mašine dok bubanj nije zatvoren. Uređaj za blokiranje mora biti uvek ispravan. Remenski prenos i ostali pokretni delovi mašine moraju posedovati odgovarajuću zaštitu.

Testera za kosti služi za sečenje kostiju i većih komada smrznutog mesa. Testera može biti linearna ili cirkularna. Opasnosti pri radu sa ovim mašinama veće su nego na drugim koje susrećemo u kuhinji. Zbog male nepažnje ili nepridržavanja propisanih mera zaštite, lako dolazi do posekotina i drugih mehaničkih ozleda. Pri radu sa testerom obavezna je upotreba gurača ili klešta za meso i kosti.

Mašine za rezanje narezaka (suhomesnatih proizvoda, sireva, hleba i sl.), sastoje se od rotirajućeg noža i uređaja za prihvatanje i vođenje namirnica pod nož. Do mehaničkih ozleda ruku lako dolazi ako se radnici ne pridržavaju uputstava za siguran rad. Novije mašine poseduju takav sistem zaštite da su pri radu obe ruke zaposlene, pa ne postoji mogućnost da ruka i prsti dođu pod nož.

Mašina za mlevenje mesa i povrća rade na principu puža koji zahvata meso ili povrće i tera ga prema nožu i ploči gde se usitnjava. Do povreda pri radu na ovim mašinama dolazi uglavnom zbog nepažnje ili nekorišćenja odgovarajućih pomagala. Zabranjeno je natiskivanje mesa ili povrća rukom, jer za to postoje posebni dodaci.

Mašine za mlevenje maka i kafe - na ovim mašinama je grlo kroz koje prolazi kafa, mak ili druga namirnica, tako usko da nema mogućnosti da ruke zahvate rotirajući delovi namenjeni operaciji mlevenja. U slučaju zastoja mašinu treba isključiti pa tek onda potražiti uzrok kvara.

Mašine za mešenje opremljene su velikim brojem pokretnih i rotirajućih delova, pa postoji stalna opasnost da ti delovi zahvate ruke, kosu i delove odeće radnika. Tada nastaju mehaničke povrede s lakšim ili težim ozledama. Upravo zbog toga, bez obzira na postavljenu zaštitu, treba biti oprezan. Kosu, ako je dugačka, treba povezati, a radna odeća ne sme biti preširoka.

Specijalizovane kuhinjske mašine su specijalizovane za određeni deo proizvodnog procesa. Ovde se radi o mašinama za: pranje povrća, guljenje krompira, potiskivanje (pasiranje), rezanje povrća, rezanje suhomesnatih proizvoda, rezanje hleba, mlevenje mesa, mešanje testa, pravljenje sladoleda, kuvanje kafe, čaja, mleka, itd.

Univerzalne kuhinjske mašine imaju mnogostruku primenu. Mogu obavljati nekoliko različitih radnji: mogu mešati i mesiti testo, mleti, ribati, rezati krompir, mleti biber i orahe, gnječiti kuvani krompir, itd. Univerzalna kuhinjska mašina zamenjuje nekoliko specijalizovanih kuhinjskih mašina.

U većim ugostiteljskim kuhinjama koriste se specijalizovane kuhinjske mašine, a u kuhinjama s manjim prometom univerzalne mašine.

Primenom kuhinjskih mašina, tj. mehanizacijom proizvodnog procesa i rada u ugostiteljskim kuhinjama nameće se i obaveza pravilnog iskorišćavanja tih skupih mašina i njihovo održavanje. Osoblje koje njima rukuje mora za to biti stručno osposobljeno. Mašine se moraju redovno čistiti i popravljati da bi se mogle što duže koristiti.

Kuhinjski nameštaj

U nameštaj ugostiteljske kuhinje ubrajamo: radne stolove, ormane, police, stolice i sl. Pri opremanju kuhinje nameštajem potrebno je da on bude funkcionalan i da omogućuje lako održavanje čistoće. Stoga nameštaj mora omogućiti brzo i lako odvijanje rada osoblja.

Radni stolovi moraju biti izrađeni od materijala koji se lako čisti. Razmeštaju se tako da ne smetaju prolazu osoblja i da olakšavaju i ubrzavaju rad osoblja.

Kuhinjski radni sto ima policu (20 cm od poda) i fioku s pregradama. Broj radnih stolova zavisi od kapaciteta kuhinje. Na kuhinjskom radnom stolu ne obavljaju se tehnološke operacije, već za to služe veće ili manje drvene daske (koje se posebno peru). Za grejanje tanjira i stonog posuđa, kao i gotovih jela upotrebljava se topli sto nazvan još rešo sto.

Police i ormani služe za odlaganje posuda, pribora i drugih predmeta. Za blagajnika i kasu je potreban poseban sto ili pult.

Uređaji za hlađenje i zamrzavanje

Hladnjaci su potrebni svim proizvodnim odeljenjima kuhinjskog bloka. Ima ih različitih veličina i različitih vrsta, a služe za raznovrsne potrebe. Hladnjak nije orman za zamrzavanje i u njemu se ne mogu čuvati namirnice neograničeno vreme. Prosečna temperatura hlađenja u hladnjaku kreće se od + 2°C do 8°C.

Hladnjaci za duboko smrzavanje (zamrzivači) uglavnom zamenjuju rashladne komore u ugostiteljskim kuhinjama. U njima se lako pokvarljive namirnice čuvaju duže vreme. Smrzavanjem se konzervira meso divljači, riba, guščija džigerica, povrće, voće i sl.

Zbog intenzivnog mirisa ribe, potrebno je strogo paziti da se posebno čuva riba, a posebno meso. Sve smrznute namirnice moraju biti obrađene tako da ih posle odmrzavanja možemo odmah upotrebiti za prigotovljavanje jela.

Smrzavanje namirnica naročito odgovara ugostiteljskim kuhinjama koje planski vode računa o zalihama namirnica i nabavljaju ih kada su cene za to najpovoljnije i kada preti opasnost da ih nekoliko meseci neće biti na tržištu.

Hladnjače su odeljenja sa rashladnim komorama. Preko su potrebne u većim ugostiteljskim kuhinjama. Hladnjača se sastoji od pretkomore, komore za mlečne proizvode, komore za meso iz klanice i živinu, komore za divljač i komore za ribu. Pretkomora je veća od ostalih komora i snabdevena je policama na kojima se čuva voće i povrće. Zbog naglih promena u temperaturi hladnjača mora biti popločana.[45]

Da bi se osiguralo higijensko održavanje namirnica za vreme njihovog čuvanja u rashladnim uređajima potrebno je pridržavati se sledećih pravila: uređaji za hlađenje ne smeju biti pretrpani namirnicama jer to onemogućava potrebno strujanje vazduha; namirnice, odnosno hrana sa jakim mirisom čuva se odvojeno; topla hrana se pre stavljanja u hladnjak mora ohladiti, u protivnom temperatura u hladnjaku se povišava iznad dopuštene granice (+4 °C) a kondenzovana para ovlaži ostalu hranu; namirnice, hranu iz konzervi treba odmah posle otvaranja staviti u staklenu posudu i čuvati u rashladnom uređaju; treba izbegavati često otvaranje rashladnog uređaja, posebno leti, jer to otežava održavanje potrebne temperature; u rashladne uređaje nije dozvoljeno unositi neočišćene namirnice da se ne bi uprljale ostale namirnice u rashladnom uređenju; rashladni uređaj mora da se pere svakih sedam dana tako da se isključi, isprazni, a površine bočnih zidova, vrata i armature operu sa toplom vodom i sapunam deterdžentom ili određenim sredstvima za pranje rashladnih uređaja; police u hladnjacima, rešetke i druge police moraju se prati pre unošenja novih sirovina.

Rashladne vitrine i pultovi - temperature vazduha kod ovih aparata obično se kreću iznad 0°C, a najniže do -5°C. Kod temperatura iznad nule neće doći do smrzavanja vodene pare na isparivaču, ali će doći do kondenzacije vode kojoj se mora omogućiti kontinuirano oticanje iz aparata, a ne da se ona izliva prilikom otvaranja vrata. Opasno bi bilo kada bi voda kondenzovanjem mogla da izazove kratak spoj. Kao i kod hladnjaka i kod rashladnih vitrina i pultova važno je voditi računa da se rešetka koja služi za ventiliranje kompresora ne zatvori i na taj način onemogući pravilno hlađenje motora i kondenzatora, što ima za posledicu nepravilan rad aparata.

Aparata, mašina i ostalih sprava, vrlo korisnih, ima veoma mnogo: od mašina za pranje posuđa, raznih kolica za prevoz namirnica i gotovih jela, pa do opreme za čišćenje i održavanje kuhinje. Upravo zbog velikog broja ovih pomagala ovde se spominju mašine za pranje posuđa, na kojima usled nepažljivog i nestručnog rada vrlo lako dolazi do ozleda na radu.

45 Za čuvanje različitih vrsta mesa i namirnica u hladnjači potrebna je različita temperatura: meso za dnevnu upotrebu od +1°C do + 4 °C; ribe i rakovi od -1°C do -4°C; hladna jela od + 4°C do + 8 °C; divljač i živina - 2 °C do - 4 °C; sveža jaja + 0,5 °C do + 1 °C; maslac + 6 °C do + 8 °C; mleko +2 °C do + 4 °C; voće i povrće + 2°C do + 6 °C, itd. Temperatura u rashladnim uređajima za zamrzavanje kreće se od -20 °C do -22 °C.

Pomoćna kolica za prevoz, koja su u kuhinjama neobično korisna, s jedne strane jer omogućavaju lak i brz prevoz namirnica i gotovih jela, a s druge strane što se radnici, koristeći ih, manje umaraju i sprečavaju se ozlede koje nastaju pri prenošenju tereta na rukama.

Mašine za pranje posuđa

U kuhinji susrećemo mašine za pranje posuda raznih veličina. Od onih najmanjih pa do velikih automata. I jedni i drugi za svoj rad koriste električnu energiju, vrelu vodu i vodenu paru, a sve to može vrla lako dovesti do različitih ozleda.

Prljavo posuđe stavlja se u mašinu, ili u za to posebne korpe, ili se ulaže u pregrade u samoj mašini. Ovako pripremljeno posuđe pere se u mašini vrelom vodom, temperature od 90°C. Voda se raspršuje pomoću posebnih rotirajućih delova. Posle pranja može se u mašini, zavisno od njene konstrukcije, obaviti i sušenje posuda, i to parom ili vrućim vazduhom. Sve ove mašine snabdevene su osiguranjem koje onemogućuje puštanje mašine u pogon dok ona nije zatvorena. Na taj način se sprečava da rukovalac mašine dobije opekotine od vruće vode.

Na manjim mašinama za pranje posuđa ciklus pranja u mašini traje oko 120 sekundi, a kapacitet im je oko 540 velikih tanjira na sat ili 750 čaša. Grejanje vode za pranje može biti pomoću električnih grejača ili pomoću pare.

Naprave za transport

Korišćenjem raznih kolica rad se u kuhinji brže odvija, a osoblje se manje zamara. Kao što je rečeno, nestaju opasnosti od ozleda zbog prenošenja teških predmeta ili pak ozleda koje nastaju pri padovima prilikom nošenja.

12.3.4 OPASNOSTI I ZAŠTITA NA RADU U KUHINJI

Velike kuhinje opremljene su uglavnom klasičnom ugostiteljskom opremom, koja služi za mehaničku pripremu hrane, kuvanje, itd., a za svoj rad koristi električnu energiju, plin, paru, čvrsto ili tekuće gorivo. Neki elementi kuhinjske opreme (mašine za mehaničku pripremu hrane) pokretani su elektromotorima dok drugi (termički aparati) rade pod povišenim pritiskom i visokom temperaturom. Iako je celokupna oprema konstruisana s maksimalno izvedivom sigurnošću, a prema važećim propisima i standardima ona ipak predstavlja izvor opasnosti za osoblje koje njom rukuje. Uzrok tome je prvenstveno ljudski faktor, odnosno greške koje čovek čini, bilo lošim postavljanjem, bilo rukovanjem ili održavanjem opreme.

Za siguran rad i nesmetano odvijanje posla u kuhinji važno je poznavanje opštih mera zaštite na radu, specifičnih mera zaštite za pojedine slučajeve, kao i kontinuirano održavanje kuhinjske opreme. Ovo se postiže stalnim obrazovanjem kuhinjskog osoblja koje mora poznavati ne samo kako se na mašini ili aparatu radi, već i kako ona radi. Na taj će se način ukloniti mnoge opasnosti po život i zdravlje osoblja zaposlenog u ovoj grani privrede. Oprema ugostiteljske kuhinje može se podeliti, prema nameni, na: mašine za mehaničku obradu namirnica (ljuštilice, mešalice, testere za kosti), aparate za termičku pripremu hrane (kuvanje, pečenje, itd.), aparati za čuvanje i hlađenje hrane, aparati i mašine ostale namene (prenošenje, pranje, priprema tople vode).

Prilikom rada na ovoj opremi mora se voditi računa o opasnostima od: mehaničkih ozleda (padovi, lomovi, posekotine), opekotina, električne struje, trovanja plinom, eksplozije i požara.

Mehaničke ozlede nastaju usled padova na klizavim podovima (od masti, vode i sl.), neprikladnog prenošenja tereta, nestručnog i nepažljivog rukovanja mašinama za sečenje kostiju, mlevenje i ljuštenje i svim drugim delovima opreme.

Opekotine nastaju nepažljivim prihvatanjem vrućih predmeta i posuda ili delova opreme, kao i prolivanjem vrućeg jela. Uglavnom se mehaničke ozlede i opekotine mogu pripisati nestručnom rukovanju, nepažnji i lošem održavanju pojedinih delova opreme.

Udar električne struje, s obzirom na samu konstrukciju opreme, može biti uzrokovan lošim održavanjem opreme (polomljeni utikači, oštećeni gajtani, loše izvedena zaštita od visokog napona, itd.) ili pogreškom radnika. Prema tome, dobro izvedena zaštita, ispravnost svih priključaka i dodirnih delova, osnovni su preduslovi za siguran rad na ugostiteljskim aparatima i mašinama.

Trovanje plinom posledica je nepažnje pri rukovanju plinskim aparatima ili zbog propuštanja pojedinih aparata, usled čega dolazi do nagomilavanja velikih količina plina u prostoriji. U kuhinjama na čvrsto i tekuće gorivo, u slučaju lošeg sagorevanja, dolazi do nagomilavanja ugljen monoksida u prostoriji što takođe može izazvati trovanje.

Eksplozija i požar u objektu takođe mogu biti uzrokovani plinom. Takođe, električni aparati na čvrsto i tekuće goriva, mogu, zbog lošeg održavanja i nepažnje, postati potencijalni uzrok požara.

Održavanje celokupnog radnog prostora (podova, prolaza, itd.) neobično je važno za siguran rad. Mokri i klizavi podovi uzrok su padova s ne malim posledicama, pogotovu ako radnik pri tome prenosi posudu s vrućim jelom ili nosi oštre i šiljaste predmete. Prolazi i mesta na kojima se osoblje kreće ili radi, treba da su slobodni kako bi se omogućio nesmetan rad. Podovi u kuhinjama se moraju redovno održavati.

Najčešći uzrok požara u hotelima se javlja u kuhinjama. Osnovni uzroci požara u kuhinji su nemar i nepažnja i ne održavanje opreme. Da bi štete od požara u objektima za pripremu hrane bile što manje, treba težiti: da do izbijanja požara uopšte ne dođe, da se požar odmah spreči ili ograniči njegovo širenje, da se smanje štete od samog požara i posledica gašenja, da svaki radnik bude upoznat s mogućim uzrocima požara i merama koje u tom slučaju mora da preduzme.

Red i čistoća u samoj kuhinji i pomoćnim prostorijama, pored higijenskog značenja, važan su faktor u sprečavanju i onemogućavanju širenja požara. Ulje, masti i ostali zapaljivi materijali treba da su uredno složeni a otpad treba odlagati u za to određene posude. Peći na kruta goriva nakon rad treba očistiti, no treba paziti da se u pepelu ne nalazi žar.

Iskre i otvoreni plamen lako uzrokuju požar, a vrlo su česti i u kuhinjama. Radnik treba stalno da ima na umu da nepažljivim rukovanjem može veoma lako izazvati požar. Zabranjeno je prilaženje otvorenom plamenu sa zapaljivim materijalima kao što su ulje, masti, šećer i slično.

Da električne naprave ne bi postale uzrokom požara, njihovo održavanje treba da bude redovno, a upotreba pravilna. Do velikog broja požara dolazi zbog: korišćenja jačih osigurača od dozvoljenih, oštećenja na napravama, zaboravljanja da se isključe grejači nakon korišćenja.

Svaki izvor toplote može postati uzrok požara pa u kuhinjama treba na to obratiti posebnu pažnju. Da bi smo sprečili da oprema u kuhinji postane uzrok požara, treba osigurati: da zapaljivi materijali budu na dovoljnoj udaljenosti od izvora toplote, potrebnu toplotnu izolaciju izvora toplote, stalan nadzor, da količina goriva, kod aparata na čvrsto i tekuće gorivo, bude svedena na najmanju meru, da se u okolini izvora toplote naročito pazi na red i čistoću.

12.4 PERIONICA RUBLJA

Pod perionicama rublja, u širem smislu, podrazumevamo sve one prostorije u kojima se prljavo rublje prima, pere, pegla i suši. U njihovom sastavu je najčešće i skladište čistog rublja. Perionica kao radno odeljenje hotela može biti u sastavu hotelskog ili u sastavu ekonomsko - tehničkog trakta.

Hoteli do 50 soba treba da imaju polu mehanizovanu perionicu rublja, a oni sa više od 50 soba potpuno mehanizovanu, tako da sve poslove u vezi s pranjem, peglanjem i sušenjem obavljaju mašine. Prema nekim mišljenjima mehanizovana perionica je rentabilna već za hotele od 40 soba, ako u svom sastavu imaju restoran i kafanu.

Savremena perionica rublja raspolaže mašinama za pranje (koje mogu biti različitih sistema) zatim centrifugama za ceđenje rublja, mašinama za peglanje rublja, kao i posebnim sušionicama na topao vazduh. Postoje i takve centrifuge u kojima se rublje odmah osuši pa se zatim može poslati na peglanje, a nije ga potrebno posebno sušiti. Pranje rublja u hotelima i motelima može biti organizovano i rešeno na jedan od sledećih načina:

- ugovor o pranju veša sa nekom spoljnom komercijalnom perionicom;
- centralizovana perionica za više hotela određene grupe na datoj lokaciji;
- samostalna perionica u okviru hotela.

Politika pranja rublja će zavisiti od raspoložive kompetetivne oprema i relativnih troškova, uzimajući u obzir troškove izgradnje prostora, tehničkih uređaja i opreme, tekuće troškove, probleme lokacije, buke, požara, kao i moguća ograničenja zbog same prirode lokacije.[46]

Prednosti samostalne perionice proizilaze iz bolje kontrole, uključujući i brzo vraćanje rublja u opticaj, povećanje veka trajanja rublja i niži troškovi. Čak i u malim objektima, čije se rublje pere na drugom mestu, poželjno je instalirati malu automatsku mašinu za pranje veša za korišćenje u slučaju nužde, kao i za potrebe službe domaćinstva.

U savremenom hotelskom poslovanju praktično svi prosečni ili malo bolji hoteli vode svoju sopstvenu vešernicu, da bi kontrolisali kvalitet i da bi obezbedili dostupnost posteljine u svako doba – kao i da smanje troškove prenosa posteljine.

Prostori vešernice i održavanja čistoće su usko povezani i trebalo bi da budu jedan pored drugog , iako se pojedinačno/zasebno vode.

Veći hoteli mogu imati i veće zahteve što se tiče pranja, kao što su peškiri koji se koriste pored bazena. Prostorije vešernice i održavanja čistoće imaju ključne zajedničke zahteve, koji se tiču servisiranja gostinjskih soba i obezbeđivanja uniformi osoblja i drugog rublja/posteljine.

Prostor koji je neophodan za ove prostorije je, otprilike, standardan – od 0.9 do 1.3m^2 po sobi – zato što većina zahteva koji stižu u vešernicu zavisi od samih soba.

46 Količina rublja po zauzetoj sobi u hotelu varira u zavisnosti od vrste i kategorije hotela. Prosečan hotel 3,6-4,0 kg, hotel niže kategorije ili hostel 2,7 kg, restoran ili drugi servisi 0,5-0,9 kg, u proseku hotel ili motel (ukupno) 4,5 kg, hotel visoke kategorije (ukupno) 5,9 kg.

Perionica u proseku funkcioniše 40 časova nedeljno, što omogućava opterećenje od 0,4 do 0,7 kg/č uz korišćenje 70% kapaciteta. Prilikom proračunavanja kapaciteta treba dodati još 50% na utvrđeni kapacitet, kako bi se zadovoljila maksimalna tražnja u periodima koncentrisanog korišćenja. Struktura rublja koje se pere je u proseku sledeća: 70% krevetskih čaršava, stoljnjaci, odeća; 25% peškiri, bade mantili i sl., 5% uniforme i različiti odevni predmeti gostiju.

Ti zahtevi su najmanji u malim gostionicama pored puta i većim tranzitnim hotelima sa poslovnom klijentelom (preko 600 soba), iako su ovo dve potpuno različite vrste hotela. Dok u velikim odmarališta, objektima sa proširenim funkcionalnim prostorijama za uslugu hrane i pića i u hotelima najviše klase/luksuznim, ovi zahtevi sežu do najviših ekstrema. Potreban prostor je, otprilike, jednako podeljen između vešernice i prostorija za održavanje čistoće objekta, uključujući njihove pojedinačne pomoćne prostore.

Unutrašnji izgled vešernice dizajnira osoblje tehničke službe hotelskog kompanijskog menadžmenta ili konsultant za dizajn vešernice, a ponekad mu pomažu veći komercijalni proizvođači opreme. Hotelsku vešernicu bi, poželjno, trebalo smestiti na najnižem spratu, da bi se smanjila mogućnost da buka ili vibracija iz vešernice zasmetaju u javnim prostorijama ili prostoru u kome su gostinjske sobe. Naredna tabela nabraja osnovne zahteve planiranja ove dve oblasti.

Prostor za sortiranje rublja i skladištenje (kako za tekuću upotrebu tako i za zamenu), opravku, kao i kolica i kontejneri koji služe za transport, moraju da budu obezbeđeni u prostoriji u blizini perionice. U okviru ove prostorije deo površine treba da bude rezervisan za administraciju službe domaćinstva, tj. perionice, pa u tom smislu treba obezbediti sto, stolice, kartoteku i telefon. U većim hotelima (više od 500 soba) ova kancelarija je jasnije odvojena, ali ona treba da omogući vizuelni pregled (kroz stakleni zid) prostorije perionice radi kontrole i sigurnosti.

Ostave za rublje zahtevaju toplu i suvu mikro klimu, sa izduvavanjem vazduha usmerenom ka perionici. Intenzitet svetlosti treba da bude: opšta ostava za rublje 160 luksa; perionica, opšti radni prostor 160; suvo čišćenje, peglanje 260; opravka i šivenje 320 luksa.

Tipični zahtevi za hotelsko rublje su 4-5 kompleta po sobi, u zavisnosti od efikasnosti perionice i količine koja se drži u rezervi (najčešće 1 komplet po sobi). Porodični i turistički smeštaj sa dužim boravkom zahtevaju manju količinu rublja (3 do 3,5 kompleta po sobi). Prostor neophodan za skladištenje rublja, prateće prostorije i radionicu za krpljenje i opravke najčešće iznosi 0,4 m^2 po sobi ili više.

Police i pregrade, koje se koriste za skladištenje rublja, treba da budu najmanje 600 mm široke, otvorene radi lakše cirkulacije vazduha i prilagodljive do 1,5 m visine. Treba izbegavati bilo kakva metalna ispupčenja i oštre ivice koja mogu da izazovu oštećenje rublja ili povrede radnika. Police moraju biti stabilne i dobro pričvršćene.

Tabela 22 Planiranje vešernice i prostora za održavanje čistoće Vešernica

Mora se obezbediti otvor niz koji će padati posteljina, koji će imati kontrolu dima, ventilaciju i zaključan pristup.
Isplanirati neprekidan protok posteljine i uniformi kroz krug vešernice.
Uzeti u obzir zaštitu energetskih izvora kao što su grejači za svu opremu.
Obezbediti mašine za sušenje veša, naročito u boljim i luksuznim hotelima.
Obezbediti zaključano spremište za hemijske preparate iz vešernice.
Održavanje čistoće
Smestiti kancelariju, na istom nivou radi vizuelne kontrole vešernice i prostora za održavanje čistoće.
Smestiti prostor u kome se drže uniforme dalje od glavnog servisnog koridora, najbolje bi bilo u istoj prostoriji gde su ormarići.
Omogućiti odvojeno spremište, za posteljinu iz određenih departmana, kao što su prostorije za hranu, piće i klub za oporavak
Obezbediti zaključanu sobu za gostinjske stvari; a takođe obezbediti spremište za „izgubljeno – nađeno“ stvari
Kreirati odvojeni prostor za noćnu smenu koja ima pristup opremi i zalihama za čišćenje

Tabela 23 Cirkulacija veša

Prljavo rublje se sakuplja iz soba, restorana i drugih prostorija i donosi kolicima u servisna odeljenja. Hodnici treba da budu bez stepenika i zaštićeni od oštećenja (posebno servisna vrata). Za vertikalni tranzit obezbeđuju se posebne cevi za rublje i servisni liftovi, koji moraju biti pogodno postavljeni u odnosu na perionicu. Primljeno rublje se u perionici sortira, meri i raspoređuje u posebne kontejnere ili kolica, a zatim se nosi na pranje.
Oprema za pranje u malim hotelima ili komercijalnim perionicama je u normalnim uslovima automatska, sa pred pranjem, pranjem, ispiranjem i centrifugiranjem. U velikim jedinicama, obezbeđuju se posebne mašine sa hidroekstraktorom. Osnovnu opremu čine i sušač, uređaj za peglanje ravnog rublja sa peglom za odeću ili mogućnošću ručnog peglanja za pojedine vrste odeće. Najveći pojedinačni uređaj je mašina za peglanje ravnog veša i ona u najvećoj meri određuje raspored opreme u perionici. Pomoćni uređaji mogu da uključe i mašinu za savijanje čaršava kako bi se smanjio manuelni rad vezan za ovaj posao.
Radni stolovi su neophodni za inicijalno sortiranje i finalno pakovanje, a potreban je i prostor za skladištenje sapuna, deterdženata i drugih predmeta. Kada je reč o servisu za pranje ličnog rublja gostiju, oprema (suvo čišćenje, radni sto, pegle, police) treba da se nalazi u posebnoj prostoriji. U perionicama treba preduzeti odgovarajuće mere protiv požara, a takođe treba određenim merama sprečiti širenje buke u druge delove hotela.

12.5 OSTAVE I RADIONICE

Skladište za nameštaj i rezerve

Skladište je neophodno za nameštaj koji se opravlja ili privremeno odlaže radi promene namene određenih prostorija, rezervni nameštaj za buduću zamenu i ostalo (televizori, kolevke, stolovi, stolice).

Skladišta nameštaja treba da budu što je moguće bliže odgovarajućim prostorijama kojima je nameštaj namenjen (banket sale, sobe, restorani), a centralna ostava se koristi samo za opravke u radionici, bojenje i ponovno tapaciranje.

Površina prostora neophodnog za skladištenje nameštaja iznosi 0,2 do 0,3 m^2 po sobi, a precizniji zahtevi zavise od poslovne politike hotela u odnosu na obim i način internog održavanja; količine slobodno stojećeg nameštaja (u odnosu na ugrađeni), i obim fleksibilnosti u prilagođavanju banket sala i drugih prostorija za kongrese i sastanke.

Posebna ostava je neophodna za različite predmete koji se drže u rezervi ili su u toku relokacije, odnosno kada neke specifične prostorije treba da budu snabdevene porculanom, kristalom, srebrninom i ostalom skupom opremom za stolove. U ovim slučajevima najvažniji zahtev je sigurnost i suva mikro klima. Pažnju takođe treba posvetiti zaštiti od insekata i glodara, kao i čistoći i odsustvu prašine (npr. od neobrađenih betonskih površina). Intenzitet svetlosti treba da bude oko 150 luksa. Standardne površine za ova skladišta su od min. 0,1 m^2 do 0,2-0,4 m^2 po sobi.

Radionice i prostorije za održavanje

Obezbeđenje uslova za održavanje veoma varira, ali je sve veća tendencija ka korišćenju usluga servisnih preduzeća van hotela koja rade po ugovoru, i to na svim aspektima održavanja hotela.

Izuzetak čine hitni radovi u slučaju nužde, u velikim hotelima gde treba održati visok nivo usluga, kao i u situacijama kada su spoljnje servisne usluge neadekvatne.

Ove prostorije se najčešće kombinuju kako bi se efektivnije iskoristio prostor. Prilikom utvrđivanja rasporeda i razmeštaja opreme neophodno je uzeti u obzir razlike u vrsti rada i opasnosti od požara. Radi sigurnosti i efikasnosti intenzitet osvetljenja treba da bude 300 luksa, a intenzitet ventilacije 2-3 promene vazduha na čas, sa povećanjem intenziteta kada je instalirana oprema za izduvavanje (pri radu kompresora za bojenje ili mašina za sečenje i obradu drveta). Površine treba da budu trajne ali pogodne da budu lako čišćene i ponovo dekorisane. Beton treba da bude tako obrađen da ne bude generator otpadnih čestica i prašine.

Prostori sa opremom za mehaničara ne moraju neophodno da budu smešteni uz servisnu oblast, iako bi trebalo da budu blizu vešernice, kuhinje i drugih prostora koji najviše koriste električnu energiju, a zbog raznih vrsta ekonomičnih operacija. Zapravo, sobe sa opremom se mogu smestiti duž odvojenog servisnog koridora, radi bolje kontrole i nadzora. Ipak, održavanje i služba električara rade 24 časa dnevno. Zato, moraju direktno biti povezani sa pozadinskim delom kuće i servisnim liftovima. Takođe, treba obezbediti i zgodan pristup iz pravca istovarne oblasti, da bi se omogućilo donošenje opreme i materijala za aktivnosti električara. Šematski plan pokazuje organizaciju ovog departmana sa uključenim mnogobrojnim prostorijama za popravku i održavanje koje su zbijene oko kancelarija.

Kancelarije i radionice zahtevaju oko 0.3 i 0.5m^2 po sobi; prostor koji je neophodan za mehaničara i električara varira veoma zavisno od faktora kao što su klima, veličina hotela, vrste konstrukcije, orijentacija i operativni ciljevi. U većini slučajeva arhitekta i inženjeri, zajedničkim snagama, određuju neophodan prostor za ove funkcije koji se mora odvojiti u građevinskom sistemu.

12.6 ČIŠĆENJE I ODLAGANJE OTPADAKA

Sakupljanje otpadaka

Odnošenje otpadaka iz individualnih prostorija zgrade, i njihovo privremeno skladištenje i odlaganje predstavljaju teškoće za hotel. Alternativna rešenja za prikupljanje otpadaka u okviru zgrade obuhvataju:

a) Vertikalne cevi i kanali. Za visoke hotele cevi predstavljaju najpogodniji način uklanjanja otpadaka sa spratova. Prihvatne prostorije sa otvorima, kao i terminalna prostorija sa kontejnerom za otpatke, moraju biti zaštićeni i ventilisani, kako bi se sprečilo širenje neprijatnih mirisa i buke. Neophodno je izvršiti i odgovarajuću protivpožarnu zaštitu. Cev za otpatke mora biti striktno odvojena i izolovana od cevi za rublje.

b) Sistem za pretvaranje otpadaka u kašu. Pretvaranje u kašu može biti korišćeno za tretiranje otpadaka od ostataka hrane iz kuhinje i perionice posuđa, kao i za bačene dokumente i hartiju. Korišćenje vode smanjuje ostatak prljavštine i prašine, kao i opasnost od požara. Ograničenja se mogu odnositi na količinu korišćene vode za ove svrhe, kao i na preterano izbacivanje čvrstih supstanci u javnu kanalizaciju.

c) Individualne kante za otpatke i vreće. Kante se mogu koristiti u sobama za prikupljanje otpadaka, a zatim se otpaci bacaju u cevi ili kontejnere. Otpaci se pre bacanja u cev stavljaju u kese kako bi se sprečilo zagađivanje, prljanje cevi i širenje neprijatnih mirisa.

Deponovanje otpadaka

Deponovanje otpadaka iz zgrade zavisi od lokalnih propisa. Spaljivanje otpadaka ima prednost jer omogućava kontinuirano uništavanje sa minimumom skladišnog prostora i transporta. Toplota koja se razvija prilikom spaljivanja se može koristiti za zagrevanje. Negativni efekti su: prašina i čestice od sagorevanja, izbacivanje dima što zahteva postavljenje skupih filtera; promenljive količine, sastav i kalorična vrednost sa malom masom; problemi rukovanja i funkcionisanja, uključujući i razdvajanje metalnih i staklenih otpadaka kao i uklanjanje pepela.

Sakupljanje otpadaka pomoću vozila lokalnog komunalnog preduzeća za održavanje čistoće (gradska čistoća) i odnošenje otpadaka daleko od hotela na posebne deponije. Pri planiranju pažnju treba posvetiti pristupu vozila i uslovima privremenog skladištenja otpadaka. Moguće je instalirati i mašine za sabijanje otpadaka kako bi im se smanjila zapremina, što umanjuje troškove odnošenja.

Recikliranje otpada je takođe važan faktor ekonomičnosti. U hotelima i motelima otpaci hrane (pomije) imaju važnu ulogu u ishrani domaćih životinja, pa je zbog toga neophodno ostatke hrane pakovati u posebne kante ili kese i čuvati na hladnom mestu. Reciklaža otpadaka od stakla, papira, plastike i metala se takođe sve češće vrši, pa se s tim ciljem u gradovima postavljaju posebni kontejneri za svaku vrstu otpadaka.

Čišćenje zgrade

Centralni vakumski sistem može biti instaliran u hotelu, kako bi se smanjio broj individualnih mašina (usisivača) i njihovih skladišta, servisiranja, buke, stvaranja prašine i problemi čišćenja. Priključke je potrebno obezbediti u intervalima od 15,2 m duž hodnika i uz gostinske sobe. Priključci su najčešće od metala, ali su cevi unutar sklopa najčešće od polivinil hlorida. Vazduh se usisava i izbacuje kroz velike usisne komore snabdevene filterima. Centralna vakumska oprema (umesto individualnih usisivača) se takođe može instalirati i u drugim objektima kao što su moteli, hoteli, bolnice, itd, gde se vrši svakodnevno organizovano čišćenje.

Aparati za čišćenje

Usisivač prašine. Na domaćem tržištu mogu se nabavljati različiti aparati za čišćenje podova, tapisona, tepiha i mokro čišćenje.

Isprašivač se upotrebljava za čišćenje tepiha ili tapisona. Može se upotrebljavati i kao usisivač i kao Isprašivač. Motor ima snagu od 250 W i 13000 obrtaja u minuti.

Aparat za mokro čišćenje podova. Može se upotrebiti za čišćenje itisona i tepiha penom, kao i za čišćenje parketa. Opremljen je brojnim četkama koje mu osiguravaju svestranu primenu i delotvornost.

Aparat za poliranje parketa. Radi na principu rotirajućih četki. Ima jači motor od usisivača.

Aparat za čišćenje cipela. Radi takođe na principu rotirajućih četki koje se stavljaju u pogon ubacivanjem kovanog novca u aparat ili pritiskom na određeni prekidač. Stavlja se obično u predvorje hotela, a veliki hoteli ga imaju na svakom spratu.

Pranje prozora

Pranje prozora se može vršiti sa unutrašnje strane, ukoliko se prozori otvaraju tako da mogu biti pristupačni i sa spoljnje strane. Ukoliko nije moguće pranje iznutra, neophodno je obezbediti opremu za pranje spolja. U tom smislu moguća su sledeća rešenja: staza oko objekta sa direktnim pristupom do prozora pomoću merdevina i drugih pomagala (ovo važi za niske zgrade i delove zgrada); balkoni i terase; izbočine na fasadi sa sigurnosnim elementima radi pristupa prozorima; pokretne platforme okačene o nosače na krovu, vodeni šmrkovi sa uređajima za daljinsku kontrolu brisanja.

Način pranja prozora (staklene fasade) mora biti utvrđen u inicijalnoj fazi projektovanja zgrade jer može imati važan uticaj na konstrukciju i oblikovanje zgrade. U slučajevima postavljanja staklene fasade (obloge) može se koristiti ista oprema za pranje.

U većini hotela prozori se čiste iznutra. Zbog bezbednosti, zvučne i temperaturne izolacije, gostima je često onemogućeno da sami otvaraju prozore. Prozor može otvarati samo ovlašćeno osoblje sa posebnim ključem, radi pranja i opravke. Prilikom otvaranja i pranja prozori moraju biti opremljeni posebnim uređajima koji štite od pada ili loma.

Čišćenje snega i leda

Uklanjanje snega i leda je neophodno tokom zime u hladnim i umerenim klimatskim pojasevima. Neophodno je raščistiti pristupne puteve, staze, mostove itd., koji povezuju zgrade, kao i krov, atrijume, ulaze, pristup vozilima, parking, itd. Odgovarajuća oprema je nužna u zimskim centrima, tranzitnim i drugim hotelima. Alternativna rešenja obuhvataju električno grejanje podzemne kablove, cirkulaciju tople vode (sa dodatkom etilen glikola kako bi se sprečilo zamrzavanje) i korišćenje toplog vazduha.

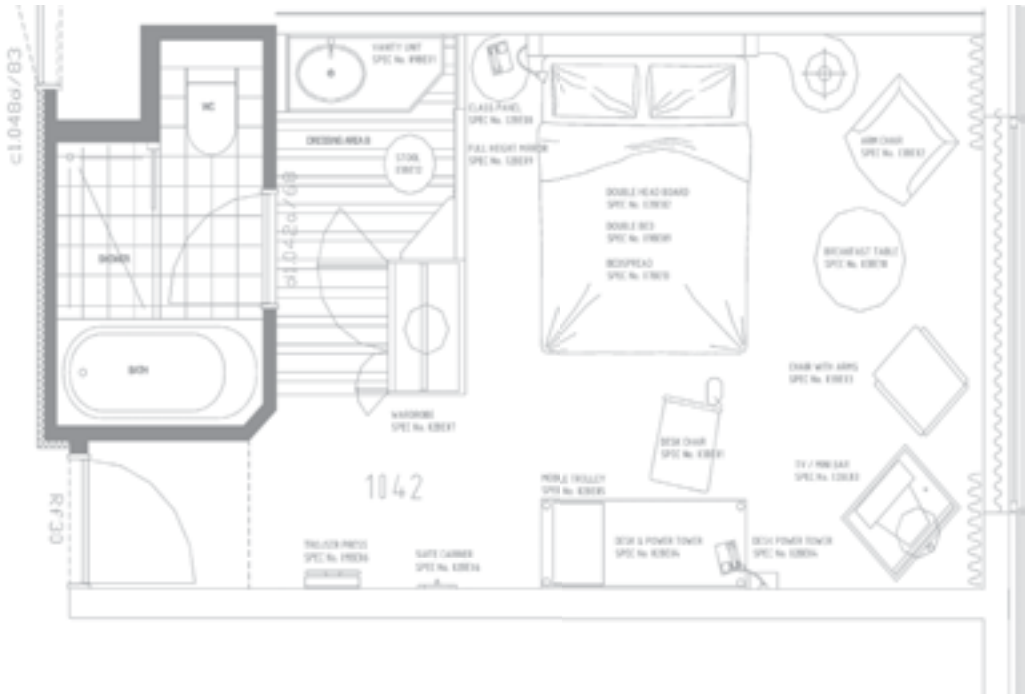
Slična oprema se može koristi na rekreacionim površinama i u zatvorenim vrtovima, u umerenim klimatskim pojasevima. Na ovaj načinu se mogu zaštititi osetljive biljke i stvoriti prijatan ambijent.

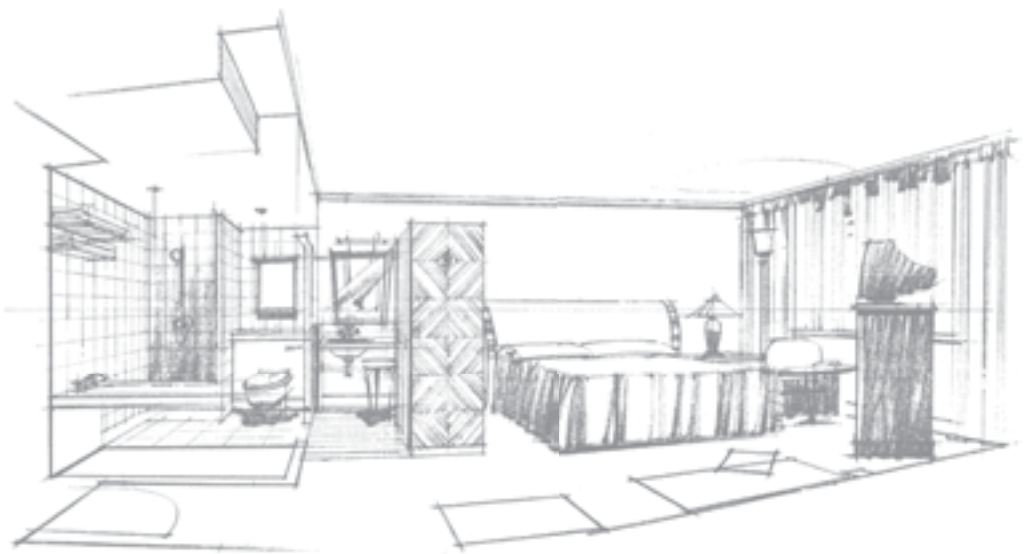
Čišćenje snega se može vršiti i uz pomoć različitih mašina, kao i manuelno uz pomoć lopata i ašova.



Pitanja za proveru znanja:

1. Koje su uobičajene dimenzije rekreacijskih sadržaja?
2. Koje su ključne stavke za planiranje bazena?
3. Da li znate šta sve treba da sadrži Wellnes centar?
4. Da li znate da navedete koja je sve neophodna oprema za osoblje hotela?
5 Šta sve sadrže kancelarije izvršnog osoblja.
6. Šta sve sadrže kancelarije za prodaju i ketering.
7. Da li znate način organizacije i uređenja kuhinje i kuhinjskih i pomoćnih prostorija?
8. Da li znate uobičajene dimenzije kuhinje?
9. Da li znate da navedete neophodnu kuhinjsku opremu?
10. Objasnite zaštitu na radu u kuhinji.


1042



Nakon čitanja ove glave moći ćete da:

- Objasnite značaj osvetljenja u hotelu.
- Razumete probleme prenosa buke, kao i načine rešavanja.
- Znate planiranje izgradnje za povećanje sigurnosti.
- Objasnite ostvarivanje protivpožarne zaštite.
- Znate kakva treba da bude soba otporna na požar.
- Znate kako se reguliše protivpožarna zaštita u atrijumskom hpotelu.

13. SPECIFIČNI ZAHTEVI I STANDARDI

Dizajn enterijera i dekor hotela, motela ili nekog drugog ugostiteljskog objekta za smeštaj, moraju da ispune brojne specifične zahteve.

- **Komercijalizacija**: hotel mora biti atraktivan, izazivati pažnju i interesovanje, ispuniti očekivanja, obezbediti poželjni nivo usluga, ostaviti utisak poverenja u standarde objekta i najzad ostaviti trajnu prijatnu uspomenu.
- **Operaciono tehnički aspekti**: Hotel mora biti pogodan za lako čišćenje i održavanje, mora dugo održavati dobar izgled i visoke standarde, treba da bude pogodan za brzu opravku i zamenu uz minimalno ometanje normalnog funkcionisanja.
- **Finansijski**: Hotel mora da obezbedi maksimalne koristi od prostora i opreme uz minimalne troškove održavanja i renoviranja.

Udobnost takođe zavisi od standarda kontrole unutrašnje sredine. Način i boja osvetljenja, toplota ili hladnoća vazduha, vlaga, svežina i kretanje vazduha, visina buke, itd su sve bitni faktori koji uz ostale utiču na komfor i udobnost hotela.

Standardi unutrašnje sredine u velikoj meri zavise od namene i posebnog korišćenja svake prostorije kao i promena spoljnjih uslova (dan/noć, toplo/hladno, vlažno/suvo).

13.1 OSVETLJENJE

Hoteli svih kategorija imaju električnu rasvetu. Ona se priključuje na javnu električnu mrežu, gde god ona postoji i ako električni vod daje dovoljnu energiju danju i noću. U suprotnom slučaju, hotel se mora snabdeti električnom energijom iz sopstvenog agregata. Sistemi električnih instalacija su glavni deo svakog projekta izgradnje pa je isti slučaj i sa izgradnjom hotela. Međutim, dizajner treba da osvetljenje hotela smatra elementom dizajna, a ne naukom izgradnje. Predvorja, atrijumi, restorani, prostori za zabavu, sale za sastanke i banket sale i hotelske sobe svoj uspeh duguju komfornom i kreativnom osvetljenju koliko i bilo kom drugom elementom dizajna. Kao i u mnogim drugim disciplinama, zahtevi su često zasnovani na zdravom razumu. Na primer, svetlo u hotelskim sobama treba da bude adekvatno za čitanje u krevetu, rad za radnim stolom ili stolom, brijanje ili nanošenje šminke. Ukoliko je bilo koje od ovih svetla slabo, kod gosta će se javiti bar podsvesna iritacija. Osvetljenje u salama za sastanke takođe mora da bude vrlo adaptivno. Trebalo bi da se kombinuje inkandescento osvetljenje za ambijent sa neonskim svetlima koja se koriste u vreme sastanaka i halogenkama kada su u pitanju postavke ili želja da se nešto naglasi. Posebno dekorativno osvetljenje u restoranima je od izuzetnog značaja za stvaranje željenog raspoloženja u prostorima gde se služi hrana.

Odgovornost za takav dizajn svetla se obično pripisuje dizajneru enterijera i konsultantu za osvetljenje, dok su arhitekti i inženjeri odgovorni za dizajn svetla u kancelarijama i tehničkom bloku. Međutim, na mnogim lokacijama postoje posebna ograničenja na ukupnu potrošnju energije.Za hotel je važna rasveta prilaznih puteva i same okoline hotela (posebno za pansionske hotele u kupališnim, lečilišnim i planinskim mestima) zatim rasveta pročelja prilikom različitih priredbi i svečanosti. Hoteli B, A i L kategorije moraju imati u hodnicima orijentaciona svetla. Hotel mora imati cele noći osvetljenu firmu (ime hotela). Ova rasveta se najčešće sprovodi neonskim svetlima.

Osvetljenje je bitan element arhitektonskog oblikovanja enterijera. Ono može biti korišćeno spolja, kako bi se istakao karakter i oblik zgrade, da bi se otkrio pogled na unutrašnjost i tako privuklo interesovanje, uključujući i atraktivni ulaz u hotel. Funkcionalno spoljnje osvetljenje je neophodno radi kontrole i bezbednosti objekta.

Unutrašnje osvetljenje takođe može da služi za isticanje određenih elemenata dekora, za stvaranje utiska prividnog povećanja ili smanjenja prostorije, stvaranje atmosfere, utiska topline, intimnosti, boja i kontrasta. Osvetljenje se koristi i za privlačenje pažnje na znake, pokazivače pravca i prepreke (npr. stepenice, promene nivoa, i sl.).

Raznovrsnost može biti obezbeđena na više načina:

- Promenljiv intenzitet svetlosti;
- Materijali sa različitim karakteristikama reflektovanja i prenošenja svetlosti;
- Položaj izvora svetlosti i promenljivost smera i distribucije;
- Izvor svetlosti može biti u boji i/ ili zasenčen.

13.2 BUKA, ZVUČNA IZOLACIJA I AKUSTIKA

Prenošenje buke iz jedne u drugu prostoriju u hotelu je bitan problem utilitarnog oblikovanja i ekonomične konstrukcije zgrade. Spoljnja buka je takođe potencijalni izvor ometanja (buka uličnog saobraćaja, parkinga, aviona koji sleću i uzleću, itd.). Spoljnja buka može dolaziti i od aktivnosti u samom hotelskom kompleksu. Povećano korišćenje mehaničkih uređaja, različite tehničke opreme i instalacija u hotelu (cevi, klimatizacija, televizija, šprinkleri, telefoni, itd) povećavaju broj i vrste mogućih izvora buke što još više otežava problem efikasne zaštite od buke.

Metode za smanjenje buke se mogu klasifikovati u tri osnovne kategorije: planiranje, izolacija i apsorpcija.

Skoro svaki deo hotela, uključujući i javne prostorije (predvorja, foaje u salama za sastanke, salone za zabavu, barove), objekte za rekreaciju, uslužne prostorije (kuhinje, perionice, prostori sa mašinskim uređajima, prostori za prijem robe i izbacivanje smeća), i audio uređaji i sadržaji za zabavu i druženje u hotelskim apartmanima su podložni neželjenoj buci. Pored toga, blizina autoputeva i aerodroma, iako je važna kada je u pitanju privlačenje posetilaca stvara dodatne probleme zbog buke.

Utvrđeni su standardi u vezi sa nivoom buke da bi se identifikovala potrebna akustična separacija koja je neophodna između određenih prostora da bi se smanjio nivo buke. Na primer, particije koje razdvajaju sale za sastanke se rangiraju sa 44 – 48 STC (sound transmission class – klasa prenosa zvuka), što odražava prosečno smanjenje u decibelima koje se postiže određenom vrstom konstrukcije. Particije hotelskih soba treba da budu rangirane sa 50 ili više, dok ostale mogu da variraju između 35 i 50. Najozbiljniji problemi u vezi sa akustikom koje treba da reše arhitekta i konsultanti javljaju se između:

- Susednih hotelskih soba (uključujući hotelska kupatila)
- Susednih sala za sastanke
- Spoljnog prostora i sala za sastanke ili hotelskih soba

- Liftova/predvorja sa liftom i hotelskih soba
- Soba za zabavu i hotelskih soba
- Kuhinje i restorana
- Soba za serviranje i banket sala
- Prostora sa mašinskim uređajima i javnih prostorija ili hotelskih soba
- Rashladnog tornja na vrhu krova i penthaus apartmana
- Perionica i susednih javnih i gostinskih prostorija

Dozvoljeni su sledeći standardi buke u pojedinim hotelskim prostorijama (izraženim NR normama); Soba 25-30, Dnevna soba 20, Koncertna dvorana, pozorište 20, Kongresna sala 25, Soba za sastanke 30, Restoran 45, Radionica 65, itd.

Konstrukcija društvenih prostorija treba takođe da zadovolji akustične zahteve dobrog kvaliteta zvuka, uključujući i kontrolu odjeka. Ovo je posebno važno u kongresnim dvoranama i salama za sastanke. Optimalno prenošenje i jasnoća govora i muzike može biti otežana zbog česte promene namena prostorije, njenih dimenzija i rasporeda nameštaja.

Ulaz spoljnje buke može biti direktan (kroz otvoren prozor, ventilatore, klimatizacijom, itd) ili indirektan preko rezonance pojedinih površina (prozori, zidovi, podovi, krovovi). Buka u određenoj prostoriji je u principu određena bukom od saobraćaja, međutim, efekat na svaku sobu će zavisiti od njene udaljenosti, ugla i zaštite od glavnog izvora buke, kao i efekata vetra i maskirnih zvukova (npr. morski talasi), njihove frekvencije i trajanja, posebno tokom noći. Spoljnja buka može takode poticati od aktivnosti samog hotela (kuhinja, utovar i istovar, kompresori i ventilatori, itd.) i rekreacionih aktivnosti (bazeni, tereni za igru, i sl.). Maksimalna dozvoljena buka tokom noći, izražena u decibelima (dBA) iznosi u proseku između 45 i 70 dBA, u zavisnosti od lokacije hotela (centar grada, planina, more, itd.).

Glavni faktor koji utiče na prodor buke u sobu je prozor. Za većinu hotela u turističkim mestima i ruralnim zonama, kada hotel nije izložen buci od saobraćaja, jednostruko staklo je dovoljno pogotovo za prozore koji se otvaraju. Dvostruko staklo koje služi za toplotnu izolaciju, takođe umanjuje prenošenje buke - niske frekvencije karakteristične za buku saobraćaja. U ovom slučaju neophodna je veća širina vazduha (razmak između dva s takla) od najmanje 100 mm, kako bi se obezbedila bolja zvučna izolacija. U zavisnosti od lokacije i kategorije hotela zavisiće i debljina prozorskih stakala kao i njihov razmak, s tim što je efikasnost izolacije upravo proporcionalna debljini stakla i razmaku između stakala na prozoru. Debljina stakla se najčešće kreće od 3 do 4 mm, a razmak između stakala je u principu između 20 i 50 mm, pa do 200 mm i više u hotelima visoke kategorije lociranim u veoma bučnim ulicama u centru grada, u blizini autoputa ili aerodroma.

13.3 SIGURNOST OBJEKTA

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

Zakonski aspekti

Bez obzira na razlike u zakonodavstvu od zemlje do zemlje, kao i detalje predviđene lokalnim propisima, javljaju se sledeće bitne oblasti koje su pod zakonskom kontrolom.

- Odgovornost od strane vlasnika (investitora) i njegovog arhitekte i izvođača radova da rade u skladu sa standardima koji obezbeđuju bezbednost konstrukcije zgrade, i adekvatne sanitetske mere,
- Obaveza vlasnika ili korisnika hotela da održava objekat tako da bude bezbedan;
- Obezbeđenje zaštite zdravlja i sigurnosti zaposlenog osoblja u objektu;
- Specifični zahtevi koji se odnose na protivpožarnu zaštitu i sredstva spasavanja u slučaju požara, higijena hrane i dozvole za posebno korišćenje (prodaja alkohola, zabava, itd.);
- Uslovi za klasifikovanje, kategorizaciju, finansijsku pomoć i otplatu duga za različite vrste "turističkih smeštajnih objekata;
- Zahtevi osiguranja i uslovi određeni ugovorima o osiguranju;
- Standardi sigurnosti koji se donose za tehničke instalacije, električnu i mehaničku opremu, posredstvom tehničkih propisa;

Nesrećni slučajevi

Nesrećni slučajevi mogu biti direktno pripisani neodgovarajućem planiranju, konstrukciji i održavanju, ili nastati kao rezultat psiholoških ili fizičkih grešaka od strane pojedinaca. Psihološki faktori obuhvataju neznanje, žurbu, umor, nepažnju, depresiju, itd., a svi ovi faktori mogu biti pojačani lošom konstrukcijom i održavanjem objekta. Problemi uzrokovavši zakazivanjem pojedinih čula, ograničenim kretanjem i kontrolom, i ostalim fizičkim ograničenjima, moraju se takođe uzeti u obzir. Ovo je posebno važno pri izgradnji smeštaja za starije osobe, invalide i druge kategorije gostiju i personala koji mogu biti pogođeni bolešću ili invaliditetom.

Konstrukcioni aspekti - rezime

a) *Radne površine*

- Planiranje. Bezbedno postavljanje opreme treba da ostavi dovoljan radni prostor i prostor za cirkulaciju. Prilikom utvrđivanja razmeštaja treba uzeti u obzir rizike od vatre, temperature, električnih udara, pokretnih delova, itd.;
- Ostave. Odgovarajuća visina i dimenzije polica, odgovarajući nosači;
- Podovi. Ne smeju da se klizaju sa mogućnošću efikasnog čišćenja i odvodnjavanja, jasna demarkacija promena nivoa, stepenice ili rampe;
- Osvetljenje. Pogodno osvetljenje za vizuelni rad, optimalno locirana oprema sa dovoljnim opštim difuznim osvetljenjem, kako bi se izbegli prejaki kontrasti, senke i zasenjivanje;
- Vrata. Oscilirajuća vrata treba da budu postavljena u odnosu na tip i smer prometa (cirkulacije), širina, raspon i vidljivost. Mogu biti potrebni providni paneli;
- Ventilacija i temperatura. Mogu da budu dodatni faktor u izazivanju nesrećnih slučajeva. Temperatura i relativna vlažnost moraju biti kontrolisani. Buka takođe mora biti smanjena na podnošljiv nivo;

b) *Opšte prostorije*

- Podovi. Ne smeju biti klizavi, sa promenama nivoa ograničenim samo na onim mestima gde se mogu očekivati i gde su jasno označeni;
- Stepenice. Moraju biti korektno proporcionirane, odgovarajuće ali ne preterane širine i visine. Izuzimajući ulaz, stepenice treba da budu grupisane u skupove od minimum tri stepenika. Posebnu pažnju treba posvetiti odmorištima, držačima, gelenderima i sl.;
- Rampe. Bitne su za goste u invalidskim kolicima, postavljaju se kako bi se izbegle stepenice i pragovi. Ove rampe se takođe koriste za servisna kolica. Rampe ne smeju biti klizave, treba da imaju držače s obe strane, ugao nagiba i dužina su kritični faktori;
- Vrata. Slični zahtevi onima koji se odnose na radne prostorije. Dimenzije vrata, rukohvati i ostali detalji su određeni odgovarajućim propisima. Staklena vrata moraju imati držač za ruke ili neko drugo jasno označavanje;
- Prozori. Treba na odgovarajući način rešiti problem čišćenja spolja i iznutra, kao i opasnost od slučajnog otvaranja. Prozorska krila koja se otvaraju oko 90% ili više, ili klizni prozori moraju imati uređaj za zaključavanje. Granica dostupnosti za ruku je oko, 500 mm a razmak od 95 mm je minimalan za ubacivanje ruke.

- Niski prozori mogu da izazovu vrtoglavicu i zato treba da budu snabdeveni prečkom ukoliko je visina ispod 1120 mm.
- Liftovi. Bezbednost funkcionisanja i kontrolni mehanizmi moraju biti uzeti u obzir priplaniranju. Izuzimajući teretni lift, neophodno je automatsko funkcionisanje lifta. Odgovarajuća spratna odmorišta, izbegavanje prepreka slobodnoj cirkulaciji i dobro osvetljenje su važni konstrukcioni faktori;
- Hodnici. Obezbediti opremu protiv penetracije dima (automatsko zatvaranje vrata) vatre (površinsko širenje vatre i otpornost na vatru) i prepreke (ispupčenja) moraju biti detaljno proučeni. Osvetljenje, ventilacija i označavanje su takode važni;

c) *Sobe i apartmani*

Bezbednost električne instalacije. Postavljanje odgovarajućih osigurača i zaštita kablova. Efikasno uzemljenje i odgovarajuća lokacija priključaka i prekidača;

- Kupatila. Ergonomsko oblikovanje opreme kako bi se omogućilo optimalno korišćenje lako čišćenje. Odgovarajuće postavljanje slavina i tuševa, površine koje se ne klizaju i dovoljno prostora za kretanje moraju biti obezbeđeni. Takođe je važno obezbeđenje električnih instalacija;
- Kuhinja. Slični zahtevi se odnose, zajedno sa planskim zahtevima, na lociranje šporeta i mehaničke opreme i drugih uređaja. Postavljanje osvetljenja mora biti u funkciji radnih površina i opreme;
- Invalidi. Specijalna oprema je neophodna za invalide i starije osobe. Ovo obuhvata planiranje i opremu pristupnih puteva, načina otvaranja vrata, pomagala za podizanje u kupatilima i sobama, i ostali posebno oblikovani uređaji za pokretanje i olakšavanje kretanja invalida.

d) *Upravljanje i održavanje*

- Mašine i oprema. Zaštita i ograđivanje, obučavanje za korektno korišćenje, redovno održavanje i testiranje. Obuka i oprema za prvu pomoć;
- Zgrada uopšte. Redovno održavanje objekta. Poštovanje zahteva i postupka protivpožarne zaštite i evakuacije u slučaju nužde. Obučavanje personala i informisanje gostiju.

13.4 PROTIVPOŽARNA ZAŠTITA

Sve konstrukcije, naročito hoteli podležu obimnim propisima koji se protežu od propisa za zaštitu od požara i propisa za očuvanje zdravlja i bezbednosti. Kada predloženi hotel ispuni nadležna pravila koja se odnose na planiranje i zoniranje, i koja regulišu upotrebu, visinu, prostiranje, gustinu i dodatne ekološke zahteve, detaljni projekat mora da bude u skladu sa lokalnim propisima za izgradnju. Njihova namera jeste da zaštite javnost od defektnih projekata ili konstrukcija; zato se oni uglavnom odnose na konstrukciju (uključujući materijale i pokretno i sopstveno opterećenje) i kritične okolnosti. Cilj je konstrukcija koja će biti otporna na požar ili druge opasnosti i koja će zaštititi stanare sve dok oni ne budu mogli da napuste građevinu. Električna instalacija, mašinski uređaji, liftovi, vodovodna instalacija i sistem raspršivača vode, kao i galanterija enterijera takođe moraju da budu regulisani propisima. Ostali važni propisi koji moraju biti ispoštovani u SAD-u uključuju Zakon o Amerikancima sa invaliditetom (ADA) i Pravila i propisi agencije za zaštitu životne sredine (EPA).[47]

Prema raspoloživim statističkim podacima u Velikoj Britaniji, najveći broj hotelskih požara je započeo u kuhinji 23%, zatim sobama 18%, u skladištima 12%, u holovima, hodnicima i liftovima 9%, u barovima 4%, i u foajeima i salonima 4%. Najčešći uzrok požara su oprema za kuvanje 17,8, materijal za pušenje 17,4% i električni uređaji i kablovi 11,2%.

Dok se propisi neprestano ažuriraju u skladu sa novim iskustvima, oni se razlikuju širom sveta, kao i u okviru određenih zemalja kao što su SAD. Na primer, u nekim delovima se ne zahteva uvek obnova čitave građevine prilikom renoviranja. Hotelski tehnički vodiči često zahtevaju veće standarde od standarda propisanih lokalnim zakonikom. Ova politika prepoznaje princip konsistencije u održavanju višeg kvaliteta svih nekretnina, bez obzira na dodatne troškove ili niže standarde koje dopušta lokalni zakonik.

47 Svest o važnosti protivpožarne zaštite i obezbeđenje sigurnih sredstava za evakuaciju.
Gosti su često u prolazu, često su umorni jer stižu kasno. Neki od njih su stari, invalidi ili su u pratnji dece;
Raspored prostorija u zgradi je nepoznat kao i postupak u slučaju evakuacije;
Postoji tendencija javljanja panike u slučaju nužde, s obzirom da se gosti nalaze u nepoznatom okruženju;
Veliki broj ljudi, gostiju i drugih posetilaca, može biti grupisan u restoranima, banket salama, kongresnim dvoranama, itd. što može da stvori veliki problem efikasne kontrole i evakuacije;
Izdržljivost zgrade na vatru često zavisi od vrste nameštaja i opreme, kao i od njihovog sadržaja. Mnogi delovi zgrade i odeljenja predstavljaju visok rizik požara (kuhinje, podzemne garaže, bojleri, kazani, izložbene hale, radionice, itd.);
Personal radi u smenama. Tendencija je da se smanji noćni rad na minimum neophodan za nadzor i kontrolu.

Propisi sadrže tipične standarde koji se odnose na zaštitu od požara i očuvanje bezbednosti, i to :(Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str.339)

- *Otpornost na požar*: propisima je definisan broj sati za koje se različiti elementi konstrukcije odupiru požaru; od 45min. do četiri sata.
- *Kompartmentalizacija*: propisi ističu neophodnost postojanja protivpožarnih zidova između prostora sa različitom funkcijom (na primer, montažnog dela i parkinga).
- *Širenje plamena*: propisi ocenjuju završnu obradu enterijera na osnovu njene mogućnosti da ograniči širenje požara, kao što se to meri uz pomoć „brzine širenja plamena" koja se kreće od 0 (nezapaljivo) preko 100 (crveni hrast) do više od 500.
- *Otpornost galanterije na požar*: propisi opisuju galanteriju u pogledu širenja požara i dima, naročito u cilju smanjenja toksičnosti.
- *Alarm za detekciju požara i sistemi za gašenje požara*: propisi zahtevaju sisteme za detekciju požara i alarmne sisteme, a kod višespratnih hotela i potpunu sprinkler zaštitu.
- *Ograničena visina građevine i visina spratova*: u posebnim slučajevima, propisima može da se ograniči visina i maksimalan prostor po spratu.
- *Maksimalan broj gostiju*: propisima je utvrđen maksimalan broj posetilaca hotela na osnovu površine prostora, kao i broj i veličina izlaza za određenu vrstu i veličinu prostora.
- *Neophodni izlazi*: propisi zahtevaju postojanje bar dva nezavisna izlaza i njima su utvrđeni zahtevi u vezi sa njihovom širinom i zaštitom od plamena i dima.

Tabela 24 Otpornost na požar i kompartmentalizacija

Otpornost elemenata konstrukcije na požar	Odvajanje funkcija hotela
3 sata	**tročasovna odvojenost**
Konstrukcijski ram	Plesna dvorana, sale za sastanke
Noseći zid i protivpožarni zidovi	i banket sale, sale za izložbe
Vrata u zidovima čija je otpornost 3 sata	Ograđeni restorani i saloni
2 sata	Kancelarije i sobe sa računarima
Konstrukcija poda	Kancelarije i sobe sa računarima
Krovovi	Projekcione kabine
Zidovi koji okružuju vertikalna okna (stepenice,	Održavanje (tesarstvo, slikarstvo ponovna
liftovi, tobogan za veš i smeće)	završna obrada nameštaja)
Većina ne nosećih spoljnih zidova	Kotlovi, transformeri, komutacioni uređaj i
1,5 sat	prostorije sa generatorom
Vrata u zidovima čija je otpornost 2 sata	Parking garaža
1 sat	Skladište
Particije u enterijeru	**jednočasovna odvojenost**
0,75 sati	hotelske sobe
Vrata u particijama čija je otpornost 1 sat	Prostori sa mašinskim uređajima
Otvori u većini spoljnih zidova	kuhinja

Izvor: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str.339)

Međutim, čak se i najnapredniji propisi ponekad razlikuju ili podležu raznim lokalnim tumačenjima. Na primer, potreban broj šprinklera u tipičnoj hotelskoj sobi se kreće od dva do pet, u zavisnosti od lokalnih propisa i činjenice da li soba gleda na atrijum. Takođe, različiti propisi utvrđuju alternativne metode održavanja izlaznih stepenica koje su otporne na dim, ili putem pozitivnog pritiska na stepenicama ili sistemom za evakuaciju dima na dnu stepenica. Usred svih ovih razlika, međunarodna hotelska delatnost održava ono što ona smatra najvišim standardima, ali u bilo kojoj situaciji kada vlada insistira na poštovanje lokalnih propisa mora se na pojedinačnoj osnovi o tome odlučiti.

Nameštaj, instalacije i završna obrada enterijera su, po pravilu, jedina najveća opasnost hotela od požara, pošto je galanterija, prevashodno pokrivači, glavni izvor požara u hotelima. Materijali otporni na požar i plamen se ocenjuju na osnovu njihove sposobnosti da ograniče širenje požara i smanje opasnost od dim. Iako se matematičkim modelima može predvideti način na koji se različita galanterija ponaša u slučaju požara i iako su razne laboratorije testirale stvarne uzorke, mnogi materijali se različito ponašaju u jedinstvenoj primeni ili situaciji. Na primer, ocene za brzinu širenja plamena variraju u zavisnosti od boje tkanine, rastvora za čišćenje, pohabanosti, i različitih tehnika instaliranja. Proizvodi koji su posebno napravljeni, a koji su uobičajeni u hotelskim sobama, kao i u javnim prostorijama, se obično ne testiraju ili su njihovi rezultati prosečni. Da bi suzbili ove probleme, arhitekti i dizajneri enterijera treba kompletno da dokumentuju selekciju i specifikaciju nameštaja i završne obrade, i u svakoj fazi dodeljuju odgovornosti proizvođaču, montažeru ili vlasniku kada je potrebno.[48]

Važan aspekt planiranja je protivpožarna zaštita onih delova zgrade koji su posebno podložni vatri i njihovo razdvajanje i izolacija od ostalih delova zgrade. Protivpožarna zaštita obuhvata sledeća tri bitna aspekta:

- Strukturalna zaštita, uključujući i otpornost na vatru različitih elemenata i komponenti zgrade i ograničenje upotrebe zapaljivih materijala sa visokim stepenom površinskog širenja vatre,
- Aktivna zaštita obuhvata uređaje za automatsku detekciju dima ili vatre, kao i različite uređaje za upozorenje i gašenje vatre pri njenom pojavljivanju na bilo kom mestu u zgradi;
- Putevi evakuacije za goste u slučaju požara su u vezi sa razdaljinom i vremenom neophodnim za siguran izlaz iz zgrade, nužna je i identifikacija i zaštita puteva za evakuaciju iz zgrade;
- Standardi. Standarde otpornosti materijala na vatru, kao i protivpožarne mere, utvrđuju odgovarajuće nacionalne institucije posebnim propisima i zakonskim aktima.

48 Zbog visoko dekorativne prirode mnogih hotela, dizajner enterijera preuzima glavnu odgovornost za selekciju materijala i odnos između arhitekte i dizajnera je ovde mnogo važniji nego u bilo kojim drugim vrstama izgradnje.

Strukturalna zaštita

Zahtevi za nove zgrade, kao i one koje se obnavljaju i rekonstruišu, su specificirani odgovarajućim građevinskim propisima. Iako postoje razlike između zemalja sve se više javlja tendencija ujednačavanja standarda na međunarodnom nivou.

- Otpornost na vatru. Vremenski period otpornosti na vatru se utvrđuje pomoću standardnih testova otpornosti na vatru. Rezultati ukazuju na vremenski period u kome će određene komponente zgrade izdržati prodor vatre i vrelog dima. Za bilo koji materijal period otpornosti na vatru je u vezi sa njegovom debljinom. Ipak, otpornost na vatru ne zavisi samo od osobina pojedinačnog materijala, već i od njihovih kombinacija, nosača i zaštite. Stepen otpornosti na vatru u različitim delovima zgrade zavisi od potrebe:
- Ograničenja vatre na prostoriju u kojoj se javila što je duže moguće uz sprečavanje širenja na druge prostorije;
- Omogućavanje gostima da se zaštićenim putevima evakuišu iz zgrade pri čemu je strukturalna stabilnost zgrade veoma bitna;
- Omogućavanje blagovremenog aktiviranja borbe protiv vatre, tj. gašenja požara, pre nego što se on proširi na susedne prostorije i zgrade.
- Standardi otpornosti na vatru su specificirani u zavisnosti od tipa zgrade (hotel, apartmanska zgrada, Balska dvoranka ili restoran) visine, kapaciteta i površine poda. Posebne opasnosti proizilaze u veoma visokim zgradama, koje su izvan dometa vatrogasnih lestvica, pa zahtevaju posebne mere zaštite.

Korišćenje zapaljivih materijala koji doprinose širenju vatre mora biti ograničeno, tj. svedeno na najmanju moguću meru, pogotovu u hodnicima za evakuaciju, predvorju, stepeništu i na izlazima iz zgrade.

Kako bi se smanjio intenzitet širenja vatre preko površina određenih prostorija (npr. društvene prostorije, hodnici) vrsta obloga zidova i plafona se posebno specificira.

Zahtevi za sigurnost nosača obloga su takođe važni, posebno u slučaju materijala koji su podložni omekšavanju i deformaciji (plastika) ili koji predstavljaju bitnu komponentu konstrukcije otporne na vatru.

Aktivna zaštita

Obezbeđenje aktivne zaštite obuhvata:

- Pristup za vatrogasna vozila i opremu;
- Instaliranje fiksirane opreme za ručno operisanje;
- Instaliranje uređaja za automatsku detekciju požara, alarm i kontrolni sistemi;
- Obezbeđenje prenosivih uređaja.

Pristup mora biti obezbeđen u dogovoru sa lokalnom vatrogasnom službom, i zavisiće od veličine i visine zgrade i unutrašnje protivpožarne opreme (hidranti, automatski šprinkleri, posebni liftovi, požarne stepenice, itd.). Standardne dimenzije pristupnog puta za vatrogasna vozila su minimum: širina 3,66 m, visina 3,66 m, krug za okretanje 18-22 m.

Fiksirana priručna oprema obuhvata vlažne i suve dizalice za distribuciju vode do hidranta i gumena creva kroz celu zgradu. U visokim hotelima automatske pumpe su neophodne kako bi se obezbedio dovoljan pritisak vode. Hidranti u niskim zgradama, kao što su moteli ili grupisani bungalovi se najčešće nalaze van zgrade uz pristupni put.

Koturovi sa crevima za gašenje treba da se nalaze u glavnim zonama cirkulacije gostiju (npr. u blizini jezgra stepenica) u razmaku od 20 m od svakog dela zgrade. Oprema treba da bude montirana u udubljenju zida kako bi se izbeglo stvaranje prepreka.

Druga fiksirana oprema obuhvata vodene zavese koje treba da izoluju otvore između spratova (npr. otvori pokretnih stepenica), unutrašnje garaže ili druge površine visokog požarnog rizika. One najčešće funkcionišu automatski.

Automatski sistemi obuhvataju specijalne senzore koji registruju povećanje temperature, karbon - monoksid, dim i vatru (kontrolni uređaj služi da pojača impuls). Oprema koja se aktivira ovakvim sistemom obuhvata vodene šprinklere i zavese, elektromagnetske zatvarače za vrata, zatvaraće i otvarače ventilacionih uređaja i kanala i alarme.

Požarni alarmi se mogu aktivirati automatski ili manuelno (npr. oni koji su dostupni razbijanjem stakala) nalaze se u svakoj zoni zgrade i povezani su sa centralnom kontrolnom tablom pomoću koje se identifikuje prostorija u kojoj je došlo do pojave požara. Može se obezbediti i automatska veza koja alarmira lokalnu vatrogasnu stanicu.

Kako bi se smanjio rizik slučajnog ili zlonamernog aktiviranja, automatski detektori moraju biti udvostručeni i funkcionisati posredstvom dualnog sistema.

Alarmni sistemi mogu biti različitog tipa, od jednostavnog upozoravajućeg zvona, preko zvuka na zvučniku radija, budilnika ugrađenog u noćni stočić ili centralni alarmni sistem za javne prostorije.

Prenosivi uređaji za gašenje požara su neophodni u određenim prostorijama kao što su kotlarnice, radionice, kuhinje, i sl. kako bi se stavila pod kontrolu lokalna pojava požara. Uređaji mogu da koriste vodu, penu, suvi prah ili neku drugu tečnost za gašenje požara. Moguće je takode raspolagati azbestnim prekrivačima za gašenje manjih požara. Bitno je da se koristi odgovarajući tip sredstava za gašenje: na primer voda ne može biti korišćena za električne uređaje ili zapaljive tečnosti.

Prenosivi uređaji moraju biti jasno označeni, redovno održavani i uz obavezno uputstvo za upotrebu.

Sredstva evakuacija

Prilikom utvrđivanja puteva[49] i sredstava za evakuaciju hotela neophodno je voditi računa i o sledećim aspektima:

- Vremenska razdaljina između gostinskih soba i požarnih izlaza;
- Vreme neophodno za potpunu evakuaciju zgrade što zavisi od veličine zgrade i broja izlaza;
- Alternativni putevi izlaza, kako bi se obezbedilo da u slučaju požara evakuacija bude izvršena na suprotnoj strani od one gde se javio;
- Zaštita izlaznih hodnika i stepeništa kako bi se sprečio prodor dima, vatre i rušenje pre potpune evakuacije zgrade;
- Pažljivo projektovanje i konstrukcija stepenica, odmorišta, otvora vrata i izlaznih prostora kako bi se izbegli nesrećni slučajevi ili zagušenje prilikom korišćenja.

Upozorenje - važan aspekt protivpožarne zaštite je instaliranje pogodnih sistema za upozoravanje gostiju. Ovi sistemi uključuju:

- Automatski zvučni alarm koji se aktivira na toplotu ili dim;
- Alarmno dugme zaštićeno staklom koje se može lako razbiti;
- Telefonski sistem za alarmiranje soba, sa automatskim prebacivačem i prioritetnim ulaskom u liniju;
- Kontrolne table sa indikatorom mesta alarma;
- Sistem direktne veze sa vatrogasnom stanicom.

49 Vreme neophodno za evakuaciju do sigurnog mesta, treba da bude u principu 2 do 3 minuta, kako bi se na osnovu toga odredila širina hodnika i vrata i njihova propusna moć. Jedna izlazna jedinica širine 560 mm mora da bude obezbeđena na svakih 100 gostiju, na parternom nivou, ili na svakih 75 gostiju kada se traži izlaz pomoću stepenica. Za prostorije u kojima je rizik izbijanja vatre veći standarde treba udvostručiti. U principu, glavni hodnici ne treba da budu uži od dve jedinice širine, u praksi 1,2 m, a krajevi hodnika ne smeju biti uži od 1,06 m.

13.4.1 HOTELSKA SOBA OTPORNA NA POŽAR

Projekat Owens Corning Fiberglas Corporation's Life Safety Laboratory razvio je šest prototipova hotelskih soba otpornih na požar za hotele ekonomske, biznis klase i luksuzna odmarališta. Izgled soba projektovanih od strane GKR, Inc,, the Walker Group i Hirsch Bedner and Associates, se usredsređuje na upotrebu materijala otpornih na požar, naročito na materijale od staklenih vlakana i košuljice penastih jastučića koje su otporne na požar, opremu za zaštitu i koncepte projektovanja prostora (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str.340-341). U narednoj tabeli dati su mnogi principi koji su se razvili u ovim projektima.

Tabela 25 Karakteristike hotelskih soba koje su otporne na požar

Materijali
Tapete od staklenih vlakana
Draperije, providne zavese i zavese za zamračivanje otporne na požar
Prekrivači za ležajeve, tkanine, navlake za dušeke i jastučnice otporne na požar
Protivpožarni sloj penastih jastučića, zavese i mebl štof otporan na požar
Najlonski tepisi otporni na požar
Nameštaj od drveta umesto od plastičnog laminata
Nezapaljivi materijali (ogledalo, staklo, pločice, metalna galanterija)
Oprema
Ugradne vitrine sa prekrivačima i opremom za gašenje požara
Televizori koji se koriste kao elektro indikatori
Detektori za dim koji aktiviraju izduvni sistem provetravanja da bi stvorili negativni pritisak
Aparati za gašenje požara punjeni halon gasom u projektima rehabilitacije kada je to dozvoljeno
Dizajn prostora
Predsoblje kao barijera u slučaju požara
Vrata otporna na požar sa poklopcem koji sprečava prodiranje dima
Drugi zid između foajea sobe i hotelske sobe da bi soba bila izolovana od hodnika
Nameštaj sa minimalnim brojem nabora, dugmadi ili jastuka da bi se ograničila mogućnost da se cigaretom zapali tapiserija

13.4.2 PROTIVPOŽARNA ZAŠTITA ATRIJUMSKIH HOTELA

Pošto se koncept otvorenog atrijuma vratio u hotele krajem 60tih godina prošlog veka, smatra se da on štedi energiju i izvor je prirodnog svetla, kao i da centralnom javnom prostoru daje vizuelno dramatičan izgled. Naročito u građevinama u kojima postoje kancelarije i hotelske sobe, gde svetlo u kancelarijama obično troši polovinu ukupne energije, prozor na krovu pruža znatnu svetlost radnim prostorijama i tako smanjuje njihovu potrošnju struje.

U slučaju požara u atrijumu, evakuacija dima se postiže postavljanjem stubova kroz koje struji vazduh u centru poda atrijuma koja povlači dim i izbacuje ga kroz operativni prozor na krovu. Pravila za izgradnju nalažu postavljanje raspršivača vode u celoj građevini, uključujući i hotelske sobe, i stepenice na kojima se ne oseća promena u pritisku, slične hotelima slične visine koje nemaju atrijum. Pošto su hodnici hotelskih soba iznad prostora glavnog atrijuma, inženjeri su osmislili način kako da se sanira požar i kontroliše širenje dima, a to obuhvata sledeće karakteristike (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str.337).

- Pritisak u zoni u kojoj je požar treba da bude negativan (zatvoren je dovod vazduha).
- Pritisak na spratovima u kojima nema požara je pozitivan (dovod svežeg vazduha je na krajevima hodnika koji su najudaljeniji od atrijuma; zatvoreni su ventilatori; zatvorena su protivpožarna vrata).
- Pritisak u atrijumu je negativan (stub kroz koji struji vazduh isti izbacuje kroz atrijum, na gore; otvaraju se vrata na krovu da bi izašao dim).
- Pozitivan pritisak na stepeništu (dovod svežeg vazduha, često uz pomoć HVAC sistema; sva se vrata dobro zatvaraju da ne bi propuštala dim)
- Kompjuterski kontrolisani prigušivači dima u cevima za snabdevanje i vraćanje; zatvorene su sve jedinice kroz koje prolazi vazduh, a koje nisu deo sistema za kontrolu dima; manuelni sistem podrške u prostoriji za kontrolu požara.

Tabela 26 Procenti troškova izgradnje

Kategorija troškova	Hotelske sobe	Javne/uslužne
Arhitektura i konstrukcija	60-65%	60-65%
Grejanje, ventilacija i rashladni sistem	10-12%	16-18%
Električna instalacija	11-13%	8-10%
Vodovodna instalacija	8-9%	4-5%
Raspršivači vode	3-4%	3-4%
Opšti uslovi (režijski troškovi)	4-5%	4-5%

Izvor: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str.337)

13.5 BEZBEDNOST IMOVINE I POSETILACA

Bezbednost obuhvata zaštitu i kontrolu imovine, bezbednost gostiju i posetilaca, nadzor osoba i predmeta koji ulaze i napuštaju hotel kao i druge odgovornosti. Ovo je važan aspekt planiranja i upravljanja hotelom, u svetu u kome rastu kriminal i terorističke aktivnosti. Zaštita od vatre i visoki standardi higijene takođe predstavljaju važne aspekte sigurnosti gostiju. Prilikom planiranja bezbednost može biti podeljena na sledeće glavne aspekte kontrole:

Bezbednost imovine kako bi se sprečio neovlašćen ulaz i izlaz;

- Kontrolisan ulaz u individualne sobe i apartmane;
- Obezbeđenje posebnih soba, sefova za čuvanje vrednih stvari;
- Nadzor osoba koje ulaze i izlaze, uključujući i personal;
- Rukovanje i kontrola prtljaga.

Bezbednost imovine

Planiranje i konstrukcija zgrade zahtevaju zaštitu osetljivih tačaka ulaska (prozori, vrata, dvorišta) pomoću jake konstrukcije, čvrstih ramova, brava i dodatnih prepreka (npr. rešetke) kada je to pogodno. Odgovarajuća lokacija ulaza i izlaza i njihova kontrola od strane personala su važni faktori odvraćanja potencijalnih kradljivaca.

Specijalizovani sigurnosni sistemi uključuju automatsku detekciju i sistem upozoravanja. Detektori za različite primene obuhvataju:

- Magnetni detektori prikriveni u ramu vrata;
- Platforma koja reaguje na pritisak, postavljena ispod otirača, odnosno ispod tepiha na ulazima i odmorištima;
- Vibracioni kontakti koji detektuju lomljenje stakla i udare;
- Nevidljivi snopovi zraka na ulaznim vratima i hodnicima, bazirani na infracrvenim talasima usmerenim ka foto električnoj ćeliji koja služi kao receptor;
- Mikrotalasi ili ultrazvučni talasi za volumetrijsku zaštitu pojedinih specijalnih prostorija (blindirane sobe, ostave za vino i sl.);
- Detektori koji reaguju na razlike u pritisku (registruju smanjenje vazdušnog pritiska).

Zaštitni sistem treba da obuhvati i kontrolnu tablu koja aktivira upozoravajući alarm, a može biti i direktno povezana sa policijskom stanicom. Kontrolna tabla takode treba da omogući isključivanje alarmnog sistema.[50]

50 Zatvoreni televizijski sistem se široko koristi za nadzor određenih objekata i prostorija, uključujući kretanje gostiju i personala. Lokacija kamere treba da bude takva da se izbegne zasenjivanje ili reflektovanje svetlosti direktno u sočiva, treba da omogući dobru preglednost i da bude diskretno postavljena. Televizijski ekrani treba da budu locirani u obližnjim kancelarijama i da omoguće kontinuirano osmatranje. Savršenija oprema omogućava permanentno snimanje na traku, za eventualno kasnije posmatranje i u slučaju potrebe kao dokazni materijal.

Gostinske sobe i apartmani

Glavni aspekti bezbednosti o kojima treba voditi računa su:

Prozori i balkoni: posebno u niskim zgradama sa terasama, gde je nužno postaviti dvostruko jako zaključavanje.

Vrata. Sistem zaključavanja u hotelu je kompleksan. Ne samo da je neophodno nekoliko stotina različitih kombinacija zaključavanja brava, već je istovremeno potreban i univerzalni (master) ključ za sobarice, i drugo zaduženo osoblje, koji će biti u stanju da otvara sve sobe. Ključevi i brave moraju povremeno biti menjani kako bi se sprečile zloupotrebe, a takode je neophodno imati dovoljne količine rezervnih ključeva radi zamene izgubljenih ključeva.

Sistemi zaključavanja mogu biti različiti, eventualno sa posebnom rezom koja onemogućava otvaranje spolja od strane neovlašćenih lica. Jačina vrata i rama su isto tako važni kao i kvalitet brave. U opticaju, pored ključeva za goste, može biti i nekoliko tipova univerzalnih master ključeva: master za sobarice (otvara samo sobe na određenom spratu), master za nadzornicu soba i službu obezbeđenja, master za upravu hotela, itd.[51]

Ostali aspekti bezbednosti

Blindirane sobe i sefovi mogu biti ugrađeni kao posebna jedinica ili predstavljaju strukturalni deo zgrade. U drugom slučaju neophodno je posebno ojačanje betonskih zidova, poda i plafona.

Odlaganje vrednosti u hotelski sef se najbolje rešava tako što svaki gost može iznajmiti poseban boks u kome će čuvati svoje vrednosti (sistem dvostrukih ključeva od kojih se jedan nalazi kod gosta, a drugi kod odgovornog službenika hotela).

Iskustvo je naučilo goste da veće svote novca i dragocenosti koje nose sa sobom deponuju na sigurnom mestu. zato svaki savremeni hotel raspolaže ugrađenim trezorom ili sefovima. Prednosti koje pruža takvo pohranjivanje dragocenosti su dvostruke: za hotel jer time čuva svoj dobar glas i ugled; za gosta jer se ne izlaže opasnosti da će ostati bez dragocenosti i novca s kojim putuje.

Sefovi za iznajmljivanje

Betonski trezor ugrađen je u zid iza recepcije, a unutar njega postavljeni su sefovi koji se iznajmljuju gostima. Svaki sef ima dve brave, jednu otključava sam gost, a drugu ovlašćena osoba hotela.

51 Sistem magnetnih kartica je zamena za ključeve i sve češće se koristi. Kartice se posebnom mašinom kodiraju prilikom dolaska svakog novog gosta, tako da se onemogućava zloupotreba. Ovim sistemom se rešava i problem gubljenja ključeva jer se svaka izgubljena kartica može zameniti novom sa drugačijim kodom.

Rukovanje prtljagom. Prihvatanje prtljaga i paketa predstavlja element rizika i neophodno je preduzeti odgovarajuće mere za proveru, kontrolu, identifikaciju i izolaciju. Ostave za prtljag moraju biti tako konstruisane i zaštićene da ublaže posledice eventualne eksplozije ili izbijanje požara.

Nadzor obuhvata posmatranje gostiju i drugih osoba koje ulaze i izlaze, kontrola kretanja personala i roba. U određenim okolnostima može se sprovoditi i kontrola osoblja koji radi na održavanju. Nadzor glavnog ulaza i izlaza se obavlja sa pulta recepcije, od strane portira i recepcionera, i sa pulta nosača prtljaga.

Kretanje personala obuhvata registraciju prilikom ulaska, prostoriju za presvlačenje, tuševe, toalete i sl. Ulaz za personal mora biti odvojen od ulaza za goste kao i od ekonomskog ulaza. Aparat za registraciju dolaska osoblja treba da se nalazi u blizini službenog ulaza.

Ekonomski ulaz treba da bude zatvoren rešetkom na sklapanje ili odgovarajućim metalnim roloom ili pokretnom rešetkom.

Bezbednost kompleksa i okruženja hotela

Na gradskim lokacijama težište će biti na bezbednosti same zgrade i dvorišta, dok je zaštita šireg okruženja hotela od relativno malog značaja. Međutim, za velike hotelske komplekse u turističkim centrima sa više manjih jedinica, ukupna zaštita kompleksa predstavlja važan zadatak. Ovo je posebno važno kada kompleks obuhvata i vrednu rekreacionu opremu, parking, sidrište za jahte i čamce, i ostalo.

Zaštita se najčešće obavlja pomoću rešetkastih ograda koje mogu biti zaklonjene drvećem i drugim zelenilom. Osvetljenje kompleksa je takođe nužno kako zbog sigurnosti i bezbednosti tako i zbog dekorativne privlačnosti. U pojedinim slučajevima mogu se postaviti specijalni uređaji. Sistemi električnih instalacija su glavni deo svakog projekta izgradnje pa je isti slučaj i sa izgradnjom hotela. Međutim, dizajner treba da osvetljenje hotela smatra elementom dizajna, a ne naukom izgradnje. Predvorja, atrijumi, restorani, prostori za zabavu, sale za sastanke i banket sale i hotelske sobe svoj uspeh duguju komfornom i kreativnom osvetljenju koliko i bilo kom drugom elementom dizajna. Kao i u mnogim drugim disciplinama, zahtevi su često zasnovani na zdravom razumu.[52]

52 Na primer, svetlo u hotelskim sobama treba da bude adekvatno za čitanje u krevetu, rad za radnim stolom ili stolom, brijanje ili nanošenje šminke. Ukoliko je bilo koje od ovih svetla slabo, kod gosta će se javiti bar podsvesna iritacija. Osvetljenje u salama za sastanke takođe mora da bude vrlo adaptivno. Trebalo bi da se kombinuje inkandescento osvetljenje za ambijent sa neonskim svetlima koja se koriste u vreme sastanaka i halogenkama kada su u pitanju postavke ili želja da se nešto naglasi. Posebno dekorativno osvetljenje u restoranima je od izuzetnog značaja za stvaranje željenog raspoloženja u prostorima gde se služi hrana.

Odgovornost za takav dizajn svetla se obično pripisuje dizajneru enterijera i konsultantu za osvetljenje, dok su arhitekti i inženjeri odgovorni za dizajn svetla u kancelarijama i tehničkom bloku. Međutim, na mnogim lokacijama postoje posebna ograničenja na ukupnu potrošnju energije. Svest o važnosti protivpožarne zaštite i obezbeđenje sigurnih sredstava za evakuaciju.

- Gosti su često u prolazu, često su umorni jer stižu kasno. Neki od njih su stari, invalidi ili su u pratnji dece;
- Raspored prostorija u zgradi je nepoznat kao i postupak u slučaju evakuacije;
- Postoji tendencija javljanja panike u slučaju nužde, s obzirom da se gosti nalaze u nepoznatom okruženju;
- Veliki broj ljudi, gostiju i drugih posetilaca, može biti grupisan u restoranima, banket salama, kongresnim dvoranama, itd. što može da stvori veliki problem efikasne kontrole i evakuacije;
- Izdržljivost zgrade na vatru često zavisi od vrste nameštaja i opreme, kao i od njihovog sadržaja. Mnogi delovi zgrade i odeljenja predstavljaju visok rizik požara (kuhinje, podzemne garaže, bojleri, kazani, izložbene hale, radionice, itd.);
- Personal radi u smenama. Tendencija je da se smanji noćni rad na minimum neophodan za nadzor i kontrolu.
- Sistem magnetnih kartica je zamena za ključeve i sve češće se koristi. Kartice se posebnom mašinom kodiraju prilikom dolaska svakog novog gosta, tako da se onemogućava zloupotreba. Ovim sistemom se rešava i problem gubljenja ključeva jer se svaka izgubljena kartica može zameniti novom sa drugačijim kodom.

Primer 25 Organizacija bezbednosti u Hotelu IN Beograd

Odeljenje za hitne slučajeve(vanredna stanja) nalazi se na ekonomskom (službenom) ulazu u posebno konstruisanoj kućici prijema, kao i na glavnom ulazu gde gosti pristižu u hotel.
Sektor nadzora i obezbeđenja nalazi se na -1 spratu hotela u posebnoj prostoriji sa praćenjem video nadzora.
Tim obezbeđenja sastavljen je od 5 ljudi po smeni koji pripadaju nezavisnoj agenciji namenjenoj ovakvim poslovima.
Postava ljudi je obučena strogo poslovno i kao važan detalj tu su identifikacione kartice i motorole radi konstantne komunikacije sa bazom.
Hotel ne sadrži obučeni vatrogasni tim, već priučeno osoblje radi pružanja prve pomoći.
Zaštita u slučaju požara nalazi se na svakom spratu (plafon, pumpe, posebna kuhinjska i računarska oprema)
Elektronski nadzor *Kamere u hodnicima hotela (na svakom spratu po 3 koje pokrivaju svaki ulaz (požarni ulaz, lift osoblja i liftove koje koriste gosti hotela)

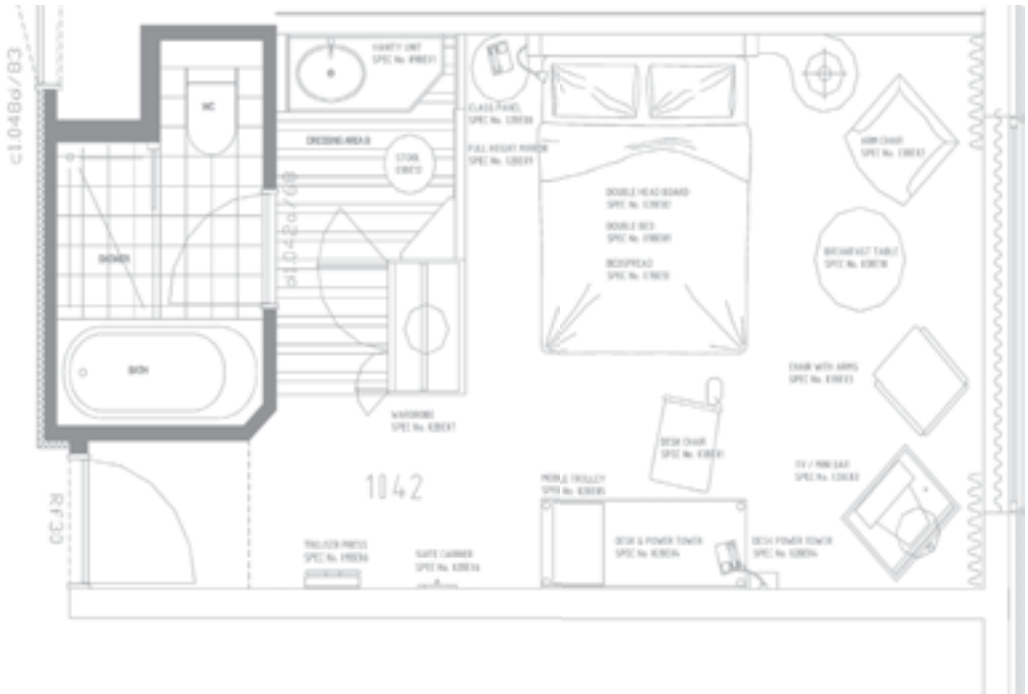
*Izuzeci se javljaju na -1 spratu koji koristi osoblje i dobavljači. Pokriven je svaki ugao i hodnik (kamere ovde imaju primarnu svrhu kontrolisanja osoblja)
*Glavni ulaz i recepcija su obezbeđeni posebnim elektronskim nadzorom.
Identifikacija osoblja nalazi se na ekonomskom ulazu sa elektronskim čitačem kartica osoblja. U hotelu se koriste specijalno dizajnirane metalne pločice koje se nalaze na uniformama. Uprava na pločicama ima ispisana prezimena i po tome je moguće znati sa kim kontaktirate.
Kamere su obložene posebnim okvirom koji u sebi sadrži i alarm sa rotirajućim svetlima u slučaju aktiviranja. Protivpožarne stepenice imaju dve svrhe – osnovnu i pomoćnu (koriste se u većini situacija za strujanje zaposlenih u hotelu radi manje opterećenosti ekonomskog lifta). Na svakom spratu, uključujući prizemlje i -1 sprat postoji pomoćni izlaz.

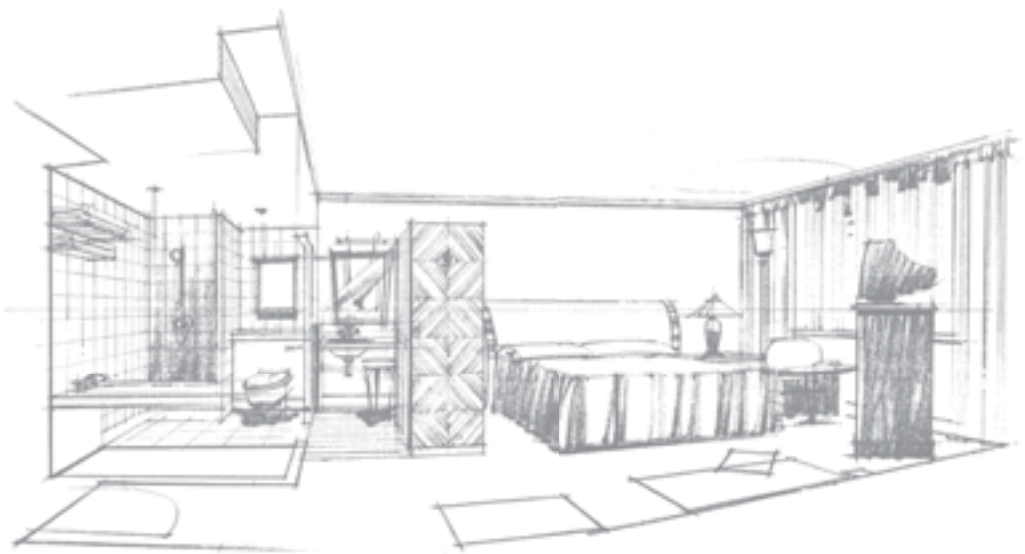
Izvor: Interna dokumentacija Hotela IN Beograd



Pitanja za proveru znanja:

1. Da li znate da objasnite značaj osvetljenja u hotelu?
2. Koji se javljaju problemi prenosa buke, koji je dozvoljen stepe buke i kako se rešava?
3. Kako se planira povećanje sigurnosti u hotelu?
4. Kako se organizuje protivpožarna zaštita u hotelu?
5. Kakve su karakteristike soba otporne na požar.
6. Kako se reguliše protivpožarna zaštita u atrijumskom hotelu?


1042



Nakon čitanja ove glave moći ćete da:

- Objasnite kako se mogu smanjiti troškovi u hotelu.
- Znate koji su zadaci u projektovanju vodovodnih instalacija.
- Znate koje su dnevne količine vode potrebne po gostu.
- Razumete ko je sve zahteve je neophodno ispuniti za projektovanje kanalizacione instalacije.
- Razumete ko je sve zahteve je neophodno ispuniti za projektovanje grejanja, ventilacije i klimatizacije.
- Znate prednosti korišćenja sunčeve energije.
- Znate koje su dozvoljenje temperature u operativnim i tehničkim prostorijama.

14 TEHNIČKE INSTALACIJE I OPREMA

Savremena hotelska zgrada ima tehničke uređaje koji osiguravaju hotelu tekuću hladnu i toplu vodu, rasvetu, signalizaciju, oticanje otpadnih voda i pogon raznovrsnih mašina i aparata, a time i savremene usluge stanovanja. Osim toga, ovi uređaji osiguravaju i bolje uslove rada (mehanizaciju) i postoje ne samo u smeštajnim prostorijama, nego i u drugim prostorijama i odelima hotela.

Među tehničke uređaje ubrajamo vodovod, kanalizaciju, električnu rasvetu, telefon, signalizaciju, ventilaciju, rashladne uređaje, uređaje za grejanje i dovod toplog vazduha, protivpožarne uređaje i liftove. Savremeni hotel ima i uređaj za spaljivanje smeća.

Dobro opremljen hotel raspolaže i savremenim aparatima za vezu kao što su telefaks, teleprinter, diktafon i magnetofon. Diktafon i magnetofon su od posebne važnosti za hotele u kojima se održavaju konferencije, simpozijumi, savetovanja i predavanja. Neki hoteli raspolažu kino - aparatom, projektorom i opremom za emitovanje video traka. Od biro - tehničkih mašina savremeni hoteli raspolažu recepcijskom mašinom, registar - blagajnama, knjigovodstvenim mašinama za mehanografsku obradu podataka, a sve češće i kompjuterima i drugim savremenim elektronskim uređajima za kancelarijsko poslovanje.

Skoro svaka aktivnost u hotelu zavisi od tehničkih instalacija, koje postaju sve savršenije i sa višim standardima. Oprema, kao što su klimatizacija, ventilatori velikih brzina, kupatila, televizor i telefon, su danas postali normalni zahtevi za moderni hotel dobrog standarda. TROŠKOVI TEHNIČKIH instalacija i odgovarajuće opreme u hotelu mogu dostići i do 40% investicija.

14.1 FAKTORI EKONOMIJE I UŠTEDE INVESTICIONIH ULAGANJA

Imajući u vidu visoko učešće troškova tehničkih instalacija i opreme, ovo je oblast u kojoj se mogu izvršiti uštede investicionih ulaganja u hotelima niže kategorije. Korišćenjem jednostavne opreme, izostavljanjem klimatizacije, telefona, televizora i radio aparata u sobama, investicioni troškovi se mogu smanjiti za 20% po sobi. Dalje smanjenje troškova se može postići zajedničkim kupatilima za 2,3 ili 4 sobe, ili obezbeđenjem porodičnih jedinica sa grupnim kupatilima i opremom za samostalnu pripremu hrane.

Hotelski operateri su sve više svesni troškova energije i traže nove načine kontrolisanja i smanjenja izdataka. Jedno rešenje je kogeneracija koja nudi kombinaciju proizvodnje električne energije u hotelu uz ponovno korišćenje oslobođene toplote za grejanje, hlađenje i toplu vodu. Najadekvatnije je rešenje za prostore sa velikom stopom potrošnje energije (kao što su Njujork siti i Karibi) i velikim troškovima i za one hotele u kojima postoje generatori u slučaju nestanka struje.

Tipičan sistem obuhvata set sinhronog motora/generatora koji kao gorivo koristi prirodni gas ili dizel i čija je veličina dovoljna da ispuni osnovne zahteve za snabdevanje strujom (osvetljenje javnog prostora, osvetljenje hodnika u kom su hotelske sobe; rad pumpi i ventilatora; kompresora frižidera) i bilo koje drugo dodatno opterećenje koje može da bude ekonomično izvodljivo. Tamo gde su komunalni troškovi dodatno skuplji u vreme velike potrošnje ili određenog dela dana, može se uštedeti time što će ovaj sistem da proizvodi celokupnu električnu struju koja je potrebna hotelu. Podjednako je važno iskoristiti pogonsku snagu suvišne toplote iz izduvnog ventila hladnjaka i drugih sistema i upotrebiti je u cilju zadovoljenja termalnih zahteva hotela. Ovi tipični izvori suvišne toplote mogu da dovedu do smanjenja troškova tamo gde je to dozvoljeno po osnovu lokalnih pravila i tamo gde je električna struja skupa: topla voda u domaćinstvu, para u kuhinji i perionici, grejanje, hlađenje (sa apsorpcionim hladnjakom) i grejanje u bazenu.[53]

53 U niskim zgradama, do tri sprata, liftovi mogu biti izuzeti, pored ušteda koje se mogu postići jednostavnijim oblicima konstrukcije. Dalje pojednostavljenje konstrukcije i instalacija može biti postignuto odvajanjem struktura bloka sa sobama od bloka sa društvenim prostorijama. Po pravilu, instalacije u društvenim prostorijama (restoran, banket i kongresne dvorane, sale za sastanke, barovi, saloni, itd.) i njihova prateća tehnička oprema i servisne prostorije (kuhinje, klimatizacija, oprema za komunikacije, osvetljenje, toaleti, itd.) predstavlja visoko investiciono učešće u svim, pa i niskotarifnim smeštajnim objektima i najčešće je ograničena na sobe i porodične jedinice sa minimumom druge opreme.

14.2 VODOVODNE INSTALACIJE

Pri lokaciji hotela treba u prvom redu predvideti snabdevanje hotela vodom. Pod pretpostavkom da u mestu postoji vodovodna mreža hotel se vezuje za nju. U slučaju da nema komunalnog vodovoda, može se iskoristiti jači izvor vode koji se kaptira i upotrebljava kao sopstveni hotelski vodovod (posebno u planinskim hotelima) ili se voda crpe iz bunara motorom u rezervoar, pa se onda iz njega razvodi po hotelu ili se potiskuje hidroforom.

Vodovodnoj instalaciji u hotelu treba obratiti posebnu pažnju jer hotelu i danju i noću trebaju velike količine vode. Vodovodne cevi treba provoditi kroz unutrašnje zidove da se pri niskoj temperaturi voda u njima ne bi zamrznula. Unutrašnja distribucija hladne i tople vode u hotelu jedan je od najvažnijih faktora hotelskog komfora.

Hoteli B i A kategorije, ako se nalaze na mestu gde ne postoji gradski vodovod, moraju, prema Pravilniku o kategorizaciji objekata za smeštaj, imati rezervoar za vodu kojim se osigurava količina vode potrebna najmanje za trodnevnu potrošnju, računajući 2501 vode po gostu na dan, a hoteli L kategorije moraju imati rezervoar za vodu kapaciteta 400 1 vode po gostu na dan.

Hotel zahteva velike količine vode za lično korišćenje i higijenu, pripremu hrane, čišćenje, gašenje požara, klima uređaje, kotlarnice, vešernicu, bazen, i rekreaciono korišćenje uključujući zalivanje bašte i travnjaka oko hotela.[54] Javno snabdevanje, preko bunara, se koristi u najvećem broju slučajeva. Kada snabdevanje pomoću glavnog vodovoda nije moguće ili je nedovoljno, mogu se koristiti sledeći izvori snabdevanja:

- Podzemne vode preko bunara i rupa kroz koje se provlače cevi;
- Prikupljanje površinske vode u rezervoare i tankove;
- Destilisanje morske vode pomoću evaporacije i filtriranja. Korišćenje morske vode, tj. njena prerada je veoma skupa, pa se koristi samo u slučaju nedostatka bilo kakvih drugih izvora vode.

Dovoljne količine vode, najmanje 100% dnevnih zahteva, treba da budu uskladištene, kako bi se obezbedio kontinuitet snabdevanja i neophodan konstantan pritisak. Alternativna rešenja obuhvataju rezervoare niskog nivoa pod pritiskom ili visoko postavljene cisterne, a u oba slučaja nužno je obezbediti uslove za pristup, čišćenje i održavanje. U visokim hotelima neophodan pritisak u cevima se obezbeđuje pomoću pumpi koje distribuiraju vodu u zonama od po 10 spratova (30 m), kako bi se ograničio pritisak u cevima i instalacijama.

54 Prosečna, standardna potrošnja vode po hotelskom gostu, u zavisnosti od tipa i kategorije objekta, iznosi 90 do 135 litara po osobi dnevno.

Sve pumpe moraju biti udvostručene, dobro izolovane sa mogućnošću lakog održavanja i opravke.

Projektovanje snabdevanja vodom i distribucionih sistema u hotelima je kompleksno, imajući u vidu veliki broj neophodnih veza i spojeva, kao i veliki broj cevi koje se najčešće postavljaju zajedno u istim kanalima za instalacije.[55] Mreža cevi obuhvata:

- Snabdevanje hladnom vodom za piće (može biti hlađena);
- Hladna i topla voda, distribucija do slavina u kupatilu;
- Snabdevanje vodom za kotliće i ventile za ispiranje WC šolja;
- Hladna i topla voda za bide;
- Cirkulacija tople vode za grejanje radijatora;
- Cirkulacija hlađene vode za klimatizaciju;
- Distribucija tople i hladne vode za kuhinju, pranje sudova i veša. Temperatura vode za piće treba da iznosi 10 °C, topla voda u kupatilima 50 °C, a vrela voda za pranje sudova i sterilizaciju 60 °C do 80 °C.

14.3 KANALIZACIJA I PRATEĆE INSTALACIJE

Hotel mora imati higijenski sprovedenu kanalizaciju, koja se priključuje na mrežu kanalizacije u mestu, ako je ima. Tamo gde nema komunalne kanalizacije, treba izgraditi sabirnik, koji kroz biološku jamu odgovarajućeg kapaciteta vodi do upijajućeg bunara. To treba izvesti u skladu sa sanitarno - higijenskim propisima.

Projektovanje, konstrukcija i instalacija kanalizacionih cevi i cevi za otpadnu vodu, je doživela dramatične promene poslednjih godina, sa težištem na uštedi i lakoći sastavljanja. Grupisanjem kupatila u parove po vertikali, koriste se cevi koje se granaju, Što se ponavlja od sprata do sprata.

Bitan zahtev u svakoj višestrukoj instalaciji su adekvatne dimenzije: determinisane brojem jedinica koje se povezuju; dobar pristup svim glavnim vezama i spojevima cevi; efikasni spojevi otporni na vibracije, udare, pritisak i temperaturne varijacije; odgovarajuće zaptivanje cevi i instalacija koje se na njih priključuju, itd.

Posebne cevi za otpadnu vodu se zahtevaju u drugim prostorijama hotela, kao što su npr. kuhinja gde se moraju ugraditi filteri za masnoće i druge otpatke koji mogu začepiti cevi.

55 Standardni protok hladne i tople vode kroz slavine, tuševe i ventile na pojedinim punktovima iznosi u litrima /sec: kada 0,3-0,4; lavabo: 0,1-0,2; mlaz tuša 0,1; sudopera 0,2-0,3.

U zavisnosti od konkretnih uslova za izradu kanalizacionih cevi mogu se koristiti: bakar, galvanizirani čelik, gvožđe obloženo bitumenom, polietilen, polivinil hlorid, stiren, polipropilen, itd.

Navedeni materijali imaju različite karakteristike i ponašanje u zavisnosti od pritiska, temperature i veličine, o čemu treba voditi računa pri nameni i ugradnji.

0bezbeđenje odvodnjavanja obuhvata drenažu površinskih voda kao i izlivanje, odvođenje, otpadnih voda hotela, pri čemu najčešće treba predvideti odvojene sisteme.

Odvodnjavanje površinskih voda. Kriterijumi planiranja se baziraju na planu prostora koju pokriva zgrada, pristupni putevi, parking i druge površine; najveći mogući intenzitet površinskih padavina u poslednje dve tri godine.

Odvodnjavanje površinskih padavina može biti korisno iskorišćeno kao izvor za popunjavanje rekreacionih jezera, potoka (veštačkih ili prirodnih) ili ukrasnih vrtova. Skladištenje površinskih voda može biti korišćeno za rashladni sistem, gašenje požara ili navodnjavanje, posebno u regijama sa neredovnim atmosferskim padavinama.

Odvođenje otpadne vode. Kvantitet otpadne vode koju proizvodi hotel je skoro podjednak, količini potrošne vode, sa identičnim ritmom dostizanja maksimuma i minimuma. Sistem odvodnjavanja treba da bude što je moguće dalje van zgrade, ali pristupačan za kontrolu duž cele mreže: veoma važan faktor u objektima gde su sanitarni uređaji podložni pogrešnom korišćenju. Klasični odvodni nagib je baziran na minimalnoj brzini samo čišćenja od 0,76 m/sec, međutim, u slučajevima gde gravitacioni protok nije moguć i praktičan, koristi se sistem specijalnih pumpi.

U skoro svim situacijama kada nije raspoloživa gradska kanalizacija i sistem odvodnjavanja površinskih voda, investitor je prinuđen da sam izgradi i ovaj infrastrukturni sistem. Takode je neophodno obezbediti odgovarajući tretman otpadnih voda pre izlivanja.

14.4 ELEKTRIČNE INSTALACIJE

Kao i druga oprema, električne instalacije su takođe predmet nacionalnih propisa koji određuju standarde i norme kvaliteta, karakteristika i zaštite u interesu bezbednosti. Određeni standardi mogu takođe biti regulisani u okviru lokalnih propisa.

Glavno snabdevanje hotela električnom energijom je u principu trofazna naizmenična struja frekvencije 50 do 60 herca. Napon može da varira od zemlje do zemlje, ali se najčešće radi o standardu 220 ili 110 Volti.

Glavno snabdevanje je često vezano za transformator koji može biti smešten van zgrade u posebno ograđenom ili zatvorenom prostoru ili unutar same zgrade.

Minimalni kapacitet primarnog transformatora treba da bude 150% od maksimalno očekivanog opterećenja.

Transformatori su teški i zahtevaju snažno rashlađivanje, odvodnjavanje i lak pristup. Zbog velikog rizika od požara prostorija mora biti posebno zaštićena i ventilisana. Glavni dovodni kabl iz transformatora se završava u posebnoj kontrolnoj sobi, gde se nalazi i glavna kontrolna tabla sa prekidačima pomoću koje se kontroliše distribucija struje do pojedinih delova hotela.

Primarni dovod, transformatorska oprema i glavni sekundarni distribucioni sistem mogu biti duplirani ukoliko je to neophodno, kako bi se izbeglo da kvar bilo kog od navedenih sistema uzrokuje nestanak struje u celom hotelu. U slučaju prekida glavnog dovoda struje automatski prekidači prebacuju snabdevanje hotela energijom iz baterija i generatora. Smeštaj generatora je veoma važan u smislu izbegavanja širenja buke, radi smeštaja goriva, ventilacije i održavanja.

Pomoćni energetski sistem mora biti u skladu sa lokalnim sigurnosnim propisima, a obim rezervnog snabdevanja energijom će zavisiti od pouzdanosti lokalne javne mreže. Normalna snaga generatora je u principu 30% od maksimalne potrošnje hotela, i obuhvata sledeće potrošače energije:

- Osvetljenje svih oznaka za izlaz: 50% stepeništa, 20% osvetljenja hodnika i 10-20% osvetljenja društvenih prostorija;
- Telefoni, požarni alarm i oprema za upozoravanje;
- Oprema za gašenje požara (pumpe, kompresori, itd.);
- Sve kanalizacione i pumpe za vodu, kada je neophodno da se održi snabdevanje toplom i hladnom vodom i delimično grejanje ili hlađenje;
- Lift za goste (sa prekidačem za izbor svakog sprata posebno);
- Delimično funkcionisanje kuhinje;
- Frižideri, zamrzivači i hladne sobe u kojima se nalazi hrana.

Kompleksnost električne instalacije će zavisiti od veličine, razmeštaja i zauzetosti objekta. Opterećenje opreme određuje noseći kapacitet mreže i vodova, kao i jačina distribucije. Opterećenje se određuje za svako strujno kolo.

Opterećenje za izložbene dvorane, sale za sastanke i druge prostorije u kojima je priključena oprema privremenog karaktera i postavljena na različite načine, može takode biti određena u vatima po jedinici prostora (prostoriji).

Ovo se može kretati u rasponu od 44-66 W/m za normalne sale za sastanke, do 220-270 W/m u velikim kongresnim dvoranama.[56]

56 U ostalim prostorijama hotela važe sledeće norme opterećenja izražene u Vatima po m : sobe 27, predvorje i recepcije 65, restorani 32, kancelarije i administracija 55, prodavnice, kafe-bar 32 do 55, sale za sastanke 32 do 55.

Maksimalno proračunato opterećenje treba da obuhvati i kapacitet za buduće povećanje i maksimalnu potrošnju u špicevima, kada se istovremeno koriste svi potrošači (sobe, kuhinja, restorani, kongresna sala, itd.).

14.5 GREJANJE, VENTIIACIJA I KLIMATIZACIJA

Osnova za projektovanje i konstrukciju grejanja, ventilacije i klimatizacije su podaci o spoljnim uslovima u određenom mestu i na samom lokalitetu na kome se objekat nalazi. Takođe treba uzeti u obzir i različite zahteve i standarde koje postavljaju određene prostorije u hotelu.

Posebnu pažnju treba, takode, posvetiti dnevnim varijacijama temperatura tokom leta zbog gubitka visokog sunčevog zračenja tokom noći (što može uzrokovati potrebu za hlađenjem tokom dana i grejanjem tokom noći) i stepen izloženosti vetrovima (što utiče na površinsko gubljenje toplote).

14.5.1 VENTILACIJA I KLIMATIZACIJA

Za ljudsko zdravlje od posebne je važnosti pravilno provetravanje prostorija u kojima ljudi žive i rade. Pogotovo je to važno za prostorije u kojima se skuplja mnogo ljudi, u kojima se puši, kuva, itd., kao i u onima u kojima se spava. Dok je za neke prostorije dovoljna prirodna ventilacija, koja se postiže otvaranjem prozora ili vrata, za druge je neophodno potrebna veštačka ventilacija.[57] Kao pomoćna sredstva ventilacije većih prostorija upotrebljavaju se često ventilatori na plafonu (restoran, kafana, bar i sl.), a za manje prostorije zidni, prozorski i stolni ventilatori, koji mogu istovremeno poslužiti i za rashlađivanje prostorija.

Uređaj za klimatizaciju je skupa stvar, pa instaliranje takvog uređaja u ugostiteljskim prostorijama zavisi od finansijskih mogućnosti preduzeća. Ima međutim i pristupačnijih uređaja. To su ormani s uređajima za kompletnu klimatizaciju, kao i sanduci za klimatizaciju vazduha manjih prostorija. Postoje i uređaji za klimatizaciju na visok pritisak, čija upotreba dolazi u obzir u velikim hotelima. Što se tiče pogonskih troškova za takve uređaje, važi pravilo: ako se upotrebljavaju samo za zagrevanje, onda su troškovi jednaki troškovima normalnog centralnog grejanja, ako se zagreva i hladi izdaci se udvostručuju.

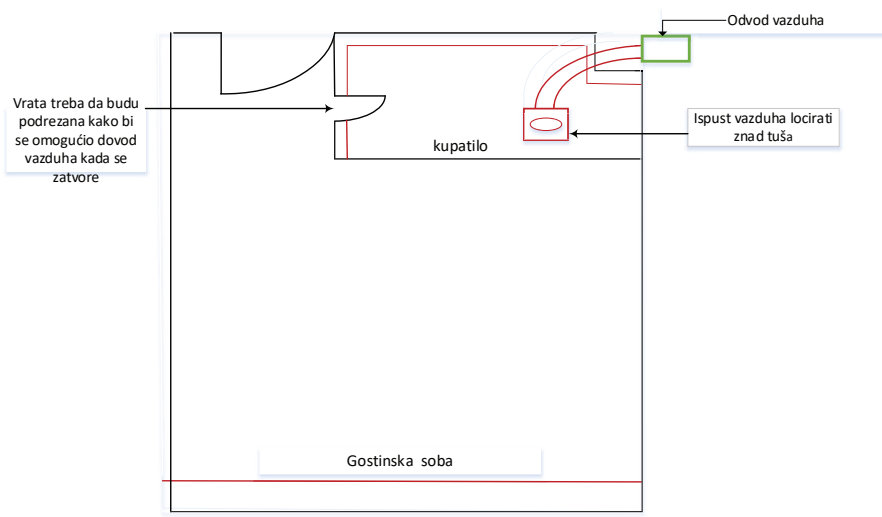
57 Pri lokaciji i izgradnji hotelskih prostorija treba uvek imati na umu mogućnost pravilnog provetravanja pojedinih prostorija. Za veštačku ventilaciju podrumskih, kuhinjskih i većih hotelskih prostorija može se vazduh dovoditi posebnim cevima iz vrta, parka ili podnog mesta, a za to danas postoje različiti uređaji.

Savremeni sistemi ventilacije u restoranu omogućavaju i dovod raznovrsnih mirisa u trpezariju (limun, ruža, ozon itd.). Ventilacija može istovremeno biti povezana s dovodom hladnog ili toplog vazduha - kao pri sistemu uređaja za klimatizaciju (air condition). Posebnu pažnju treba posvetiti načinu ventilacije onih kupatila i WC-a koji nemaju prirodan, neposredan dovod vazduha. Veoma je važna i ventilacija različitih skladišta što zavisi od položaja u okviru hotelske zgrade.

Planiranje zahteva za protok vazduha je bazirano na dva kriterijuma, i to: ventilacija svežeg vazduha i zamena vazduha kako bi se održali optimalni uslovi. Promena vazduha je uslovljena zahtevima grejanja ili hlađenja, isisavanja nečistoća (dim, para, mirisi), stepena centralizacije i mogućnosti individualnog prilagođavanja u pojedinim prostorijama (sobe, apartmani, društvene prostorije, radne sobe). Standardi mogu biti izraženi volumetrijskim odnosom promene vazduha po času, ili protok vazduha po prostornoj jedinici ili osobi.[58]

Kod prirodne ventilacija prostorija broj promena vazduha po času će zavisiti od stepena zauzetosti prostora.[59] Radi orijentacije standard promene vazduha radi ventilacije se kreće u sledećem rasponu za pojedine vrste prostorija: soba 1, dnevna soba, foaje, prostor za cirkulaciju 1.5, društvene prostorije i restorani, radne prostorije 2, ulazno predvorje, sanitarne prostorije, itd. 3 (sve vrednosti izražavaju broj promena vazduha na čas).

Šema 11 Ventilacija u kupatilu



58 Standardi cirkulacije svežeg vazduha u potpuno klimatizovanim prostorijama izraženi u lit/sec po osobi tj. u lit/sec po m : Hotelska soba 12 (1,7); Apartmani 12 (1,7), Restorani 18 (1,7); Kafetarije 12 (1,7); Koktel bar 18 (1,7); Sobe za sastanke 15 (6,0); Kancelarije 12 (10); Malc prodavnice i butici 12(15), itd.

59 Količina svežeg vazduha koji se ubacuje u klimatizovani prostor ne sme biti u normalnim uslovima manja od 8 lit/sec po osobi. Kada se radi o visoko postavljenom plafonu, kao što je slučaj u velikim kongresnim i banket salama, volumetrijski standardi su neodgovarajući, pa se koristi alternativni standard od 125 do 45 litara l sec/m^2.

14.5.2 GREJANJE

Udobnost gostiju zahteva da se u svim prostorijama hotela održava danju i noću jednaka temperatura. Zbog toga pravilnik o kategorizaciji objekata za smeštaj propisuje da u objektima bude osigurano grejanje prostorija u kojima se zadržavaju gosti. Prema pomenutom pravilniku hoteli C i B kategorije moraju imati centralno grejanje, odnosno grejanje na butan - plin ili električnu energiju, ako posluju u zimskoj sezoni. Hoteli A kategorije moraju imati centralno grejanje, a hoteli L kategorije uređaje za klimatizaciju.

Od centralnih i etažnih instalacija za grejanje prednost se daje plafonskom grejanju koje je takođe centralno, ali vruća voda teče kroz cevi, koje su sprovedene na zidovima oko plafona. Plafonski uređaji za grejanje nemaju, dakle, radijatore, koji prikupljaju prašinu, suše vazduh, a i inače smetaju i otežavaju održavanje čistoće u prostorijama.

Novi hoteli se projektuju sa centralnim grejanjem ili uređajima za klimatizaciju. Tim uređajima se postiže poželjna temperatura zimi i leti uz odgovarajuću zasićenost vlagom i još neki određeni prijatan miris (pomorandže, crnogorice i sl.) a vazduh se može istovremeno ventilisati. Kod uređaja za klimatizaciju treba voditi računa o sledeća tri važna činioca: temperatura, relativna vlažnost vazduha i kretanje vazdušnih struja. Kada je reč o temperaturi onda se mora voditi računa o temperaturi izvan prostorija. Ni s vlagom u vazduhu nije jednostavno, leti je najugodnije ako vlaga ne prekoračuje 60%, a zimi 35%. Kada je vazduh u prostoriji prezasićen vodenom parom onda se to oseća kao omorina, zapara. Kada je pak količina vlage ispod normale (ispod 35%) takav suvi vazduh nepovoljno deluje na rad organa za disanje i izaziva nelagodno osećanje i smetnje.

14.5.3 KORIŠĆENJE SUNČEVA ENERGIJE

U većini turističkih mesta, intenzitet i dužina trajanja sunčevih zraka su bitna komponenta atraktivnosti lokaliteta. Položaj hotela je najčešće takav da maksimalan broj soba što duže koristi sunčeve zrake. Istovremeno, potreba za kontrolom unutrašnje temperature i klimatskih uslova, posebno u slučajevima kada klimatizacija nije instalirana, zahteva individualnu zaštitu prozora (roletne, šaloni, zavese) i umanjenje stepena apsorpcije i penetracije sunčeve energije kroz omotač zgrade.

Različit problem se javlja u hotelima u gradskim centrima, gde unutrašnjost hotela može biti potpuno zaptivena (protiv buke i zagađenja) i u potpunosti klimatizovana. U ovom slučaju smanjenje penetracije solarne energije kroz zidove zgrade, uključujući i prozore, predstavlja nužan zahtev za potpunu i uravnoteženu kontrolu unutrašnje klime.

Treći pristup je usmeren ka korišćenju solarne energije za zagrevanje prostorija, kao i za zagrevanje tople vode. Prikupljanje i skladištenje solarne energije je najefektivnije u mestima i regijama sa velikim dnevnim amplitudama temperatura, omogućavajući da se toplota akumulirana tokom dana oslobađa tokom noći. Apsorpcija solarne toplote takode može doprineti unutrašnjem grejanju tokom zime.

Direktna radijacija na površinu zgrade će zavisiti od geografske širine i dužine, kao i od visine lokacije objekta; orijentacije i nagiba terena, itd. Ove brojne varijable, zajedno sa teškoćama skladištenja toplote, čine da je sunčeva energija nepouzdana kao jedini izvor energije. Međutim, sve češće se koristi kao dodatni izvor energije uz konvencionalne.

Kontra - efekti solarne toplote na hlađenje hotela takode zaslužuju pažnju. Prenošenje sunčeve toplote kroz zidove zgrade zavisi od dužine izlaganja, apsorpcije zidnih površina, termalnog kapaciteta cele strukture. Ove karakteristike zgrade takođe utiču na gubljenje toplote tokom zime.

Brze promene temperature (zbog efekta pomeranja sunčeve radijacije) na lake konstrukcione strukture zgrada sa velikim učešćem stakala, takođe predstavljaju teškoću prilikom uravnoteženja opterećenja klimatizacije u zgradi.

Direktan prodor sunčevih zraka i toplote kroz prozore zavisi od sposobnosti stakla da reflektuje zrake i da ih minimalno apsorbuje, na šta utiče zatamnjenost stakala, sjajne reflektujuće površine, kao i eventualno uvlačenje prozora u zidne šupljine radi bolje zaštite. Efekat reflektovane radijacije (o sneg, pesak, belo obojene i metalne površine) takođe može imati značajan uticaj na konstrukciju prozora.

14.5.4 DOZVOLJENA TEMPERATURA U OPERATIVNIM I TEHNIČKIM PROSTORIJAMA

Zahtevi i standardi u ovim prostorijama su najčešće uslovljeni potrebom za evakuacijom vazduha ventilacijom. U principu, radne prostorije moraju biti grejane i ventilirane sa 4 promene vazduha na čas. Specifični zahtevi i standardi se odnose na sledeće vrste prostorija u hotelu.

Ulazno predvorje - U ekstremno toplim ili hladnim regijama razlika u temperaturi treba da bude 3 do 4 °C kako bi se izbegli veliki kontrasti pri ulasku ili izlasku. Dodatno hlađenje ili grejanje se zahteva iza linije pulta recepcije.

Kotlarnica - Neophodno je obezbediti direktan dovod vazduha za sagorevanje na bazi 150% od teorijskih zahteva. Protok hladnog vazduha je takode nužan kako bi se održala pogodna temperatura ambijenta.

Generatorska prostorija - Odgovarajući priliv svežeg vazduha za sagorevanje i hlađenje kao i efikasna ventilacija.

Mašinske prostorije - Transformator, prekidač, telefonska oprema, rashladni uređaji, mehanički uređaji, mehanizam za lift, itd. Hlađeni vazduh, po potrebi filtriran, je nužan da bi se održala temperatura prostorije u okviru standarda koje propisuje proizvođač (max. 32 °C). Ventilacija je takođe neophodna.

Kuhinje - Ventilacioni zahtevi su određeni velikim obimom dima i isparenja iznad opreme (šporeti, npr.). Imajući to u vidu broj promena vazduha u kuhinji se kreće od 20 do 60 promena vazduha na čas.

Alternativno rešenje je da se koriste isparivači iznad opreme koji velikom brzinom usisavaju isparenja (50 lit/sec). Lako promenljivi filteri za masnoće (koji zahtevaju često čišćenje) i automatski uređaji za gašenje požara se zahtevaju iznad opreme za kuvanje. Veliki deo izbačenog vazduha (oko 60-80%) čini zagrejani vazduh. Ulazni vazduh treba da bude grejan na najmanje 13 °C, ili hlađen do 8 °C ispod spoljnje temperature. Posebni zahtevi se odnose na odeljenje kasapnice.

Vešernice - 15 od 20 promena vazduha na čas se obezbeđuje, bazirano na standardu od 6,44 lit/sec/m^2. Pažljivo postavljanje izduvnih rešetki je nužno da bi se obezbedilo lako uklanjanje. Izduvni ventilatori moraju biti udvostručeni, sa automatskim prebacivačem u slučaju kvara jednog od njih. Ovaj izduvni sistem mora biti odvojen od ostale ventilacije.

Zatvoreni auto - parking - Posebni zahtevi se odnose na izbegavanje rizika od požara kao efikasno izduvavanje dima i izduvnih gasova (separacija, uređaji za gašenje požara, alatke, razni pomoćni uređaji, itd.).

Intenzitet izduvavanja je 6 promena vazduha na čas, pri čemu jedna trećina isisavanja treba da bude na niskom nivou, a dve trećine na visokom nivou (tako uređeno da se obezbedi unakrsna ventilacija). Neophodno je instalirati dva isisna ventilatora od kojih svaki treba da poseduje 50% kapaciteta.

Skladišta za hranu - Lokalno hlađenje vazduha je neophodno kako bi se održali pogodni uslovi skladištenja. Prostorije za otpatke se često takode hlade, kako bi se usporilo raspadanje i sprečilo širenje neprijatnih mirisa.

Ulazna predvorja - Visok stepen ventilacije je nužan zbog infiltracije, a isisavanje i izduvavanje vazduha je nužno.

Hlađenje se može obezbediti opremom visokog rashladnog kapaciteta, u odnosu na kapacitet prerade vazduha, omogućavajući da veličina kanala bude minimalna. Prvo, snabdevanje vazduhom može normalno biti smanjeno na manje od jedne promene vazduha na čas. Kontrola temperature može biti regulisana pomoću termostata na zidu ili stubu, a često je tako prilagođena da obezbedi tranzitnu zonu između unutrašnjih i spoljnih uslova. Vazdušna zavesa na ulazu u predvorje ima problematičnu prednost.

Restorani, koktel saloni i kafei - Priliv vazduha mora biti obezbeđen bilo iz posebne klimatizacione jedinice ili iz centralnog uređaja sa opremom za grejanje/hlađenje za svaku površinu ili zonu, tj. dvostruki sistem kanala. Najčešće se instaliraju plafonski difuzeri, a vazdušni mlaz može biti koncentrisan iznad ili ispod prozora kako bi se sprečilo gubljenje ili priliv toplote, takođe oko koktel bara i mesta za serviranje hrane. Izduvavanje treba da je usklađeno sa ubacivanjem vazduha.

Visok kapacitet izduvavanje je neophodan iznad kuhinjske opreme za izlaganje, treba obezbediti vazduh male brzine i temperature oko 13 stepeni C. Negativan pritisak treba da se održava u kuhinji, kroz koju ventilacioni vazduh iz restorana može delimično da se evakuiše.

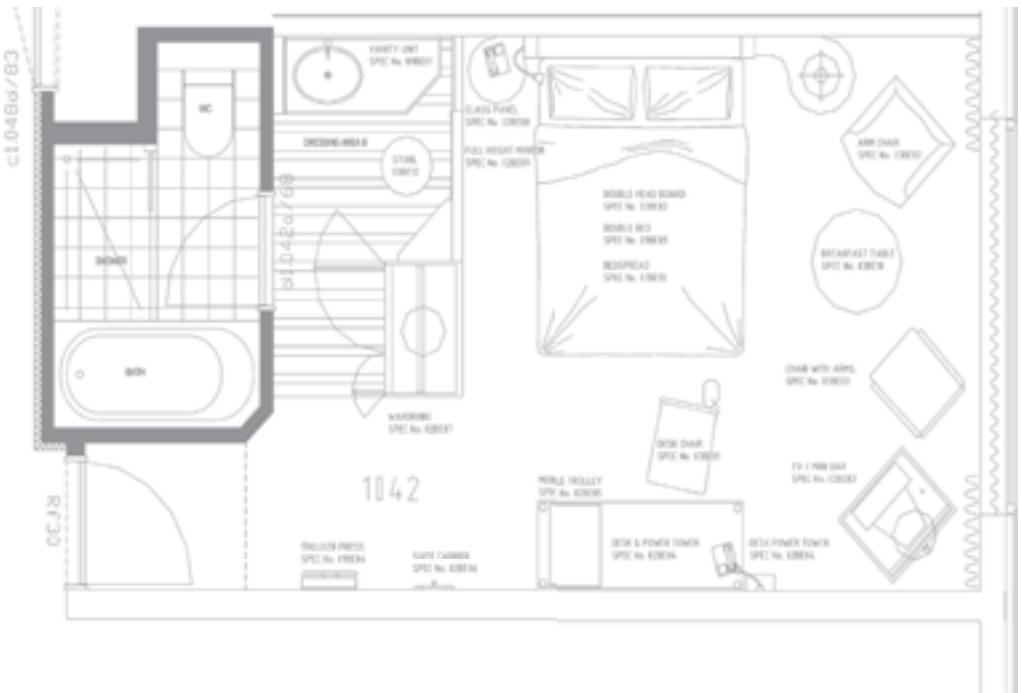
Posebne prostorije za sastanke i ishranu - Klimatizacioni sistem mora imati širok raspon prilagođavanja, što može biti postignuto bilo instaliranjem primarnog snabdevanja vazduhom samo za hlađenje, sa terminalnim uređajem u svakoj prostoriji, ili dovođenjem svežeg vazduha za ventilaciju samo iz centralne jedinice, uz dodatno sekundarno kruženje vazduha u prostoriji. Treba osigurati unakrsne tokove vazduha, sa izduvavanjem u smeru servisnih prostorija.

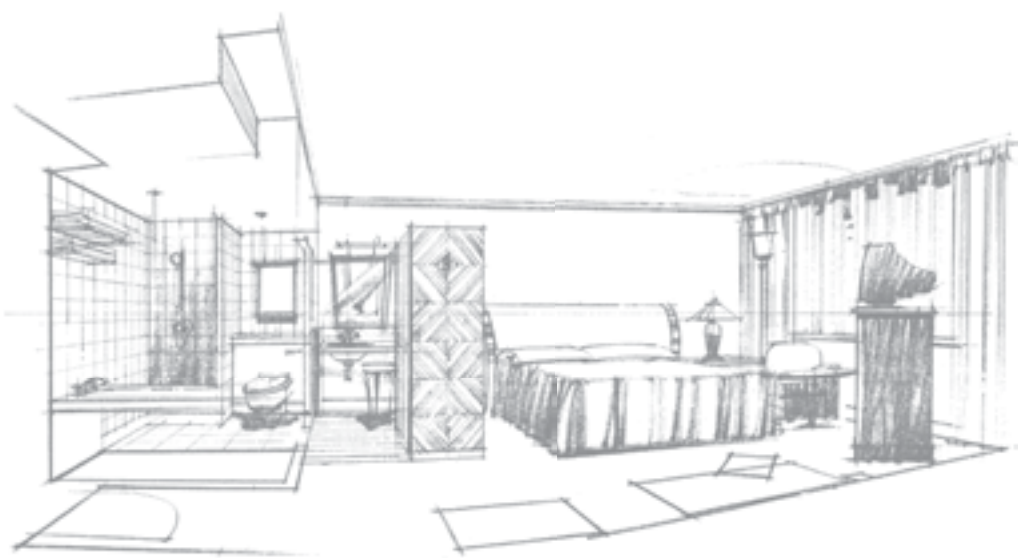
Banket i kongresne sale - U većini slučajeva velike prostorije ovog tipa se mogu pregrađivati na manje delove, a svaki takav deo zahteva posebnu kontrolu klimatizacije. Alternativna rešenja obuhvataju odvojeni, nezavisan, uređaj za svaki deo, ili jednu glavnu jedinicu sa posebnim terminalima za hlađenje/grejanje i mogućnošću individualnog podešavanja. Drugi aspekti obuhvataju potrebu za uravnoteženjem dotoka vazduha i njegovu podjednaku distribuciju u skladu sa promenljivim uslovima u prostoriji.



Pitanja za proveru znanja:

1. Da li znate kako se mogu smanjiti troškovi u hotelu?
2. Da znate koji su zadaci u projektovanju vodovodnih instalacija.
3. Koje su dnevne količine vode potrebne po gostu.
4. Da li znate ko je sve zahteve je neophodno ispuniti za projektovanje vodovodne, kanalizacione, električne instalacije?
5. Ko je sve zahteve je neophodno ispuniti za projektovanje grejanja, ventilacije i klimatizacije.
6. Da li znate prednosti korišćenja sunčeve energije?
7. Da li znate koje su dozvoljene temperature u operativnim i tehničkim prostorijama?


1042



Nakon čitanja ove glave moći ćete da:

- Znate koji specijalni sistemi se primenjuju u hotelu
- Objasnite prednosti sofisticiranih telefenskih sistema.
- Objasnite šta sve čini potrebnu elektronsku opremu u savremenom hotelijerstvu.
- Navedete koje su to glavne funkcije savremenih sistema upravljanja imovinom.

15. KOMUNIKACIONA I KONTROLNA OPREMA

Tehnologija se razvija takvom brzinom da su napreci zabeleženi u raznim sistemima tokom poslednje decenije dramatično izmenili, kako aktivnosti hotela, tako i usluge koje gosti očekuju. Krajem dvadesetog veka je primećeno skoro sveopšte prihvatanje kompjuterizovane prijave i automatskih poziva za buđenje, elektronskih brava hotelskih soba, satelitske televizije, sofisticiranih sistema zaštite i bezbednosti, i tele konferencije.

Ove sisteme možemo podeliti u šest širih kategorija: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str. 343)

- Obrada informacija
- Telekomunikacije
- Kontrola energije
- Sistemi za zaštitu i očuvanje bezbednosti
- Sigurnosni sistemi
- Audio i video sistemi

Brzi napredak i izmene se ne odnose samo na jednu ili dve kategorije, već na sve linije, odražavajući sve veći uticaj računara i srodnih elektronskih kontrola. Iako su neke od ovih tehnologija bile dostupne i tokom osamdesetih godina prošlog veka, mada u mnogo drugačijoj formi, period koji je prošao je učinio da one budu mnogo sofisticiranije kao i jeftinije.

Tehnologija je lako dostupna, na primer, za potrebe kreiranja automatizovanog uređaja na recepciji, koji je jako sličan bankarskoj kasi i koji bi mogao da vrši registraciju gostiju – iako mnogi operateri

nisi sigurni kako će javnost reagovati na tu impersonalnu transakciju. Ipak, sistem bi lako mogao da prima ulazne podatke o imenu, da proverava rezervaciju, zabeleži podatke o kreditnoj kartici ili prihvati gotovinsko plaćanje, dodeli sobu i izda magnetnu ključ - karticu koja važi sve do naznačenog dana i sata odjave. Ne samo što bi ključ - kartica pružila pristup sobi, ona bi aktivirala telefon, uključila sistem grejanja i hlađenja i dozvolila upotrebu električnih uređaja (računara, faks mašine, filmova i zabave) i centra za osveženje. Gosti bi potvrdili svoj račun i odjavili se uz pomoć televizora i na taj način ne bi imali nikakav kontakt sa osobljem hotela sve vreme boravka. Ove automatizovane operacije su rutinske operacije u mnogim hotelima širom sveta.

15.1 TELEFONSKI, KOMUNIKACIONI I RAZGLASNI SISTEMI

Oprema za spoljnje komunikacije je u većini zemalja propisana i kontrolisana (atestirana) od strane javnog telefonskog preduzeća (PTT). Ovi propisi se u principu ne odnose i na opremu koja se koristi za internu komunikaciju u okviru hotela, kao ni na veze između zgrada koje čine deo hotela ili hotelskog kompleksa.

Današnji **telefonski** elektronski sistemi nude hotelima iste one prednosti koje gosti imaju kod kuće ili na poslu: digitalnu centralu, brzi prenos podataka (što je sve važnije pošto sve više gostiju na poslovnim putovanjima sa sobom nosi lap top računare), i neke dodatne karakteristike kao što su govorna pošta i identifikacija poziva. U najvažnije sisteme, kada je zadovoljstvo gostiju u pitanju, ubraja se telefonski sistem zasnovan na privatnoj telefonskoj centrali (PBX). Svi hoteli moraju biti prikopčani na gradsku telefonsku mrežu i imati potreban broj telefonskih aparata. Hoteli visoke kategorije moraju imati u svim sobama telefonski priključak. Hoteli niže kategorije mogu imati telefon samo kod portirnice. Telefon je sredstvo koje gostima omogućava najveću nezavisnost, a istovremeno i najaktivniju vezu sa spoljnim svetom. Dalje on osigurava brzu vezu između pojedinih odeljenja hotela i gosta. Preko telefona gost se može staviti u vezu sa svakim mestom u zemlji i u inostranstvu, a mogu se predati i telegrami pošti.

Za davanje telefonskih veza hotel ima kućnu telefonsku centralu, s jednom ili više telefonskih linija, odnosno brojeva. Telefonska kućna centrala može biti smeštena u portirnici ili u nekoj drugoj prikladnoj prostoriji. Pri odabiranju sistema telefonskog uređaja princip je da gost treba da bude poslužen, a ne da se sam poslužuje. Prema tome, za hotel odgovara poluautomatska telefonska centrala. Pomoću takve telefonske centrale gosta poslužuje u kućnom i međugradskom prometu telefonista pa nije potreban nikakav telefonski imenik -

dovoljno je da digne slušalicu i zatraži broj. Međutim, u modernim hotelima se sve češće instaliraju potpuno automatske elektronske centrale, koje preko kompjutera automatski registruju i obračunavaju sve pozive gostiju. Tako se na računu ispisuje broj koji je pozvan, mesto koje je pozvano, datum i vreme poziva, broj impulsa i iznos koji treba platiti.

Izvestan broj kompanija je već razvio sofisticirane telefonske sisteme koji: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str. 345)

- Obuhvataju telefone sa dve linije da bi se omogućila funkcija poziva na čekanju i upotreba računara
- Obuhvataju sisteme poruka sa mogućnošću da gost snima svoje lične poruke
- Kontrolišu uređaje u sobi, uključujući i funkciju daljinskog upravljača, podešavanje temperature u sobi i pomeranje draperija
- Pružaju informacije o zaštiti od požara služeći kao zvučnik kojim se prenose poruke u hitnim slučajevima
- Automatski obaveštavaju hotel kada gost iz hotelske sobe prijavi hitan slučaj
- Recepciji prenose informaciju o alarmima uključenim usled detekcije dima ili pokreta ili druge sigurnosne senzore
- Funkcionišu kao sistem za praćenje statusa hotelske sobe koji registruje čišćenje zakupljenih soba i pripremu slobodnih soba.

Sistemi za obračun telefonskih poziva su profitabilni zato što dopuštaju hotelu da automatski identifikuje međunarodne pozive i gostu tačno naplati sve načinjene pozive. Među ostalim uštedama, noviji sistemi automatski usmeravaju pozive na privatne među povezane kompanije da bi ostvarili niže cene. Zahtevi u vezi sa telekomunikacijama će nastaviti ujednačeno da rastu u budućnosti, pa hotelski operater mora da razmatra najbolje načine širenja infrastruktura komunikacija. Na primer, ujednačeni rast upotrebe lap top računara od strane gostiju dovešće do potrebe instaliranja dodatnih prenosničkih linija da bi se omogućila veća i duža konekcija.

U sobama nekih hotela postoje bežični telefoni sa svim karakteristikama. Mnoge od ovih jedinica, u zavisnosti od proizvođača pružaju dve linije (za razgovor i računare), instrument zasnovan na spikerfonu, svetleći ekran na kom se prikazuju brojevi, indikator za poruke koje su na čekanju, i uobičajenu dugmad za pružanje usluga gostima (održavanje, rum servis, itd.). Bežični telefoni omogućavaju gostima da se komforno šetaju po sobi dok razgovaraju i čak eliminišu potrebu za drugim ili trećim telefonom u sobi.

Javni telefon koji se plaćaju, najčešće se lociraju u: glavnom predvorju, kongresnoj ili banket sali i foajeu, rekreacionim prostorijama, restoranu ili kafeteriji za radnike, itd.

Telefon za grupne rezervacije se nalazi na pultu glavne recepcije, tako da bude pogodan za javno korišćenje. Ostali javni telefoni treba da budu zaštićeni u kabinama ili akustičnim školjkama, grupisani zajedno i locirani na relativno tihom mestu sa jedne strane glavnog cirkulacionog prostora. Tipične dimenzije telefonske kabine iznose 850 x 850 mm sa visinom od 2100 mm.

Automatske telefonske centrale najčešće imaju sledeće karakteristike: kapacitet komunikacione razmene zavisi od broja linija i priključaka koji mogu biti instalirani; sistemi povezivanja, može se koristiti korak po korak, unakrsna ili elektronska oprema; šema prekidača i brojeva i opšta i dodatna oprema.

Hotelski sistemi najčešće imaju tri vrste korisnika: linije za goste, administrativne linije, servisne linije.

Potrebno je uskladiti brojeve lokala sa brojevima soba, npr.: soba 12 na 3 spratu - 0312; soba 15 na 18 spratu - 1815. Kod centrale, ispred telefoniste, treba obezbediti kontrolnu tablu za identifikaciju poziva. Svetleći indikator ostavljenih poruka takođe treba da se nalazi na centralnoj tabli. Sistemi za buđenje se mogu koristiti za simultano pozivanje 10 brojeva (soba), a uz njih može biti povezan uređaj sa snimljenom porukom.

Uređaji za buđenje gostiju nalaze se u okviru recepcije hotela i ovaj uređaj se sastoji od tastature s oznakom brojeva soba. Pritiskom na željeni broj aktivira se u odgovarajućoj sobi zujalica koja se nalazi pored ili iznad kreveta, dok se prekidač nalazi dalje od kreveta tako da je gost prinuđen da ustane ako želi da prekine zujanje. Na ovaj način sprečava se da gost ponovo zaspi, što je čest slučaj pri klasičnom buđenju.

Razglasni uređaji i zvučnici odnosno male radio-stanicama, preko kojih se odašilju ili emituju poruke gostima, čitaju govori i emituje muzika. Sve se to čuje preko zvučnika koji se u hotelu postavljaju u prostorijama za dnevni boravak, da bi se gosti mogli pozivati ako ih neko traži ili zove na telefon. Radio-stanica se obično nalazi u kabini kućne telefonske centrale.

Posebnim uređajima u mnogim hotelima se uvodi i tzv. pozadinska muzika (zvučna zavesa). To je muzika koja se emituje u različitim društvenim prostorijama hotela, veoma tiho da bi se stvorila prijatna atmosfera za goste. Ovaj sistem omogućava i istovremenu govornu najavu pomoću mikrofona, koji nadjačava muziku u pojedinim prostorijama hotela, i to iz jedne kontrolne stanice putem zvučnika koji prenosi pozadinsku muziku. Adaptiranjem potenciometra i birača kanala može se pozadinska muzika uvesti i u gostinske sobe. Ona nije ograničena samo na unutrašnjost hotela, već se može uključiti i okolina hotela, npr. plaža.

Pozivni uređaji su obavezni u svim objektima za smeštaj i moraju biti postavljeni u svim sobama i kupatilima. Ti odgovarajući pozivni uređaji služe za održavanje veze s dežurnim službama (svetlosna ili zvučna signalizacija ili telefonski priključci) osim u pansionu ili motelu niže kategorije i u hotelu i turističkom naselju niže kategorije. Pozivni uređaj se mora nalaziti i na ulazu u ugostiteljski objekat.

Svetlosna signalizacija u hotelu postavlja se iznad vrata gostinjskih soba, dve ili tri male sijalice u različitim bojama. U svakoj se sobi nalaz, pored vrata mala, pločica sa natpisom „sobarica, sobar, sobni konobar" ili je na pločici crtež koji preporučuje tu poslugu a uz njih je obojeno pozivno dugme. Kad gost pritisne jedno od tih dugmeta, upali se iznad vrata sobe odgovarajuća sijalica. Istovremeno zasvetli sijalica iste boje i u sobi dežurne sobarice i u recepciji na kontrolnom aparatu ili ploči, a eventualno se začuje i blago zujanje. Posluga samo pogleda duž hodnika i odmah vidi koja soba zove i koga zove, jer je za svakoga određena druga boja sijalice.

Interfon služi kao sredstvo Internog komuniciranja direktora hotela s pojedinim odeljenjima, odnosno rukovodiocima može se, osim telefonom, postići i interfonom. To je aparat koji služi kao sredstvo veze unutar radne organizacije. Radi na bazi električne energije, a može biti povezan žičanim sistemom ili UKV sistemom.

Administrativne i servisne linije. Zahtevi zavise od položaja i uloge korisnika. Tako npr., perionica može imati lokal sa koga i ulazni i izlazni razgovori idu preko centrale, dok recepcija i uprava hotela moraju imati i lokal i direktnu liniju za ulazne i izlazne pozive.

Pored ovoga, interni telefoni treba da budu obezbeđeni i za slučaj nužde i održavanje, pa radi toga mogu biti locirani ili smešteni u:

- liftovima (gostinskim, servisnim i teretnim) i uz pokretne stepenice;
- mašinskom delu lifta i mašinskoj prostoriji u hotelu;
- kuhinji, baru restoranu, itd;
- radio i televizijskoj sobi;
- na svakom 3. ili 4. odmorištu pomoćnih stepenica.

15.2 OSTALA ELEKTRONSKA OPREMA

Sa povećanim fokusom na poslovne grupe, hoteli istražuju nove audio i video tehnologije koje im mogu dati konkurentsku prednost. Međutim, operateri su došli do zaključka da neki sistemi nude različit vid zabave u hotelskim sobama i opšte opcije poslovanja koje nude dodatne pogodnosti iznad onih koje su uobičajene za sale za sastanke. Kao što je to slučaj sa većinom tehnologija, svake godine sistemi nude nove karakteristike, veću pouzdanost, a ponekad i niže troškove. Tipični sistemi obuhvataju: (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str.348)

- Mobilnu tehnologiju
- Pozivanje zaposlenih
- Pojačanje zvuka u salama za sastanke
- Televiziju zatvorenog kruga
- Video konferenciju
- Veliki televizijski ekran
- Informacije o hotelskim sobama/sadržajima
- Kablovsku televiziju uključujući i informacije o sadržajima i integrisane sisteme za zaštitu od požara, sigurnosne sisteme i upravljanje energijom.

U velikoj meri su ovi sistemi već mnogo godina dostupni u nekom obliku, ali kao što je to slučaj sa drugom tehnologijom, oni brzo postaju sofisticiraniji, dodavanjem novih inovacija i karakteristika. Mobilne tehnologije bi trebalo da nastave da cvetaju kako računari i komunikacijski sistemi postaju sve integrisaniji. Osoblje zaduženo za inženjering ili održavanje domaćinstva, na primer, biće u mogućnosti da ostane u bliskom kontaktu sa svojim rukovodiocima i da direktno u bazu podataka za održavanje hotela unosi potrebne informacije sa udaljenih lokacija. Druga oblast koja doživljava eksplozivan rast jeste upotreba kompjuterskih terminala u hotelskim sobama u zabavne, poslovne i informativne svrhe. *Videotel*, dobavljač elektronskih usluga u hotelskim sobama je nedavno sproveo anketu među gostima jednog hotela u Bostonu i došao do zaključka da je više od 20% gostiju voljno da više plati za specijalne usluge. Ove usluge uključuju kablovsku televiziju, video igrice, online rasporede avio kompanija, lokalne informacije (o restoranima, filmovima, šopingu itd.), telegrame, dnevne cene akcija i druge finansijske vesti.

Česte ankete koje ukazuju na povećana investiranja u sisteme, kao i predstavljanja novih proizvoda na godišnjim tehnološkim konferencijama svedoče o uzbudljivim inovacijama koje bi trebalo da se pojave u hotelima i odmarališta visoke kategorije.

Ozvučenje hotela obuhvata opremu za izbor, pojačavanje i distribuciju muzike sa radija, magnetofona, kasetofona, kompakt diskova i drugih nosača zvukova do većeg broja zvučnika razmeštenih po različitim delovima hotela. Mikrofoni takođe mogu biti priključeni u sistem ozvučenja za javne poruke i govor, posebno u određenim prostorijama (kongresne sale i sl.). Ovi sistemi mogu biti opšti, pokrivajući i službene i gostinske prostorije, ili lokalni, tj. u specifičnim prostorijama i sa njima povezanim foajeima i predvorjima (banket, kongresne i izložbene sale).

Lokalni i opšti sistem treba da budu međusobno povezani. Zvučnici mogu biti kabinetskog, stubnog tipa ili ugrađeni u plafonu ili zidovima i usklađeni sa dekorom i stilom enterijera. Refleksni zvučnici se mogu koristiti spolja i oko bazena. Da bi se obezbedila jasnoća zvuka i kontrola potrebno je obezbediti: relativno veliki broj zvučnika, veći broj kanala za različite prostorije, promenljivi nivo jačine za javne prostorije. Zvučnici u konferencijskim salama mogu biti prenosivi.

Televizijski i radio sistemi zavise od lokalnih uslova i ugovora o iznajmljivanju i instaliranju opreme. U principu instalira se glavna televizijska antena sa pojačivačem signala i distribucijom koaksijalnih kablova i antenskih priključaka do svih prostorija u kojima se predviđa priključenje televizijskih aparata. Distribucija interne televizije se takođe može obezbediti posredstvom iste mreže preko VHF kanala. Distribucija radio programa se obavlja preko centralnog transmisionog sistema, ali se antena za kratke i srednje talase može koristiti za individualne prijemnike u sobama.

Sistem satova, sinhronizovani glavni sat (master) je kablovima povezan sa svim ostalim sekundarnim satovima u hotelu. Preko glavnog sata korekcioni signali se šalju svim ostalim satovima u hotelu.

Audio vizuelna oprema i uređaji za kongrese i izložbe obuhvataju sledeće:

- televizijska kamera zatvorenog TV sistema, prikazivanje na ekranu, snimanje, emitovanje i prenos do drugih prostorija;
- multimedijalni projektor sa daljinskom kontrolom i mogućnošću priključka ozvučenja;
- platno za projektovanje slika i filmova;
- muzika, snimljeni govor, najavljivanje mikrofonom, i pejdžing kroz lokalni sistem ozvučenja;
- mogućnost snimanja na elektronske nosače zvuka;
- telefonske veze;
- simultano prevođenje;
- projekcione kabine i oprema za projektovanje.

15.3 ELEKRONSKO PRENOŠENJE INFORMACIJA I OBRADA PODATAKA

Istraživanja u SAD su ukazala da hoteli nedovoljno koriste sve prednosti i mogućnosti elektronske opreme, kao i da najčešće nisu izabrani najpogodniji i najprilagođeniji sistemi za potrebe hotela.

S ciljem razvoja elektronske opreme, veoma je važno predvideti i mogućnost za buduće instalacije, proširenje i zamenu opreme bez većih problema adaptacije i pregrađivanja. Kanali, šahtovi i slične šupljine namenjene za postavljanje instalacija moraju biti tako planirani i konstruisani da olakšaju buduće promene i postavljanje novih kablova.

U prošloj deceniji zabeležen je značajan rast velikog broja vlasničkih sistema koje izvršavaju mnoštvo zadataka upravljanja na nivou nekretnina, od kojih svaki nudi neki novi obrt ili trik. Budućnost bi trebalo da donese više inovacija kao što su šira upotreba ekrana osetljivog na dodir i bežičnih terminala. Centralna stvar svakog sistema je mogućnost interfejsa sa najkritičnijim aplikacijama kao što su obračun telefonskih poziva i sistemi prodajnih mesta. Najčešće funkcije današnjih sistema upravljanja imovinom su (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str. 344):

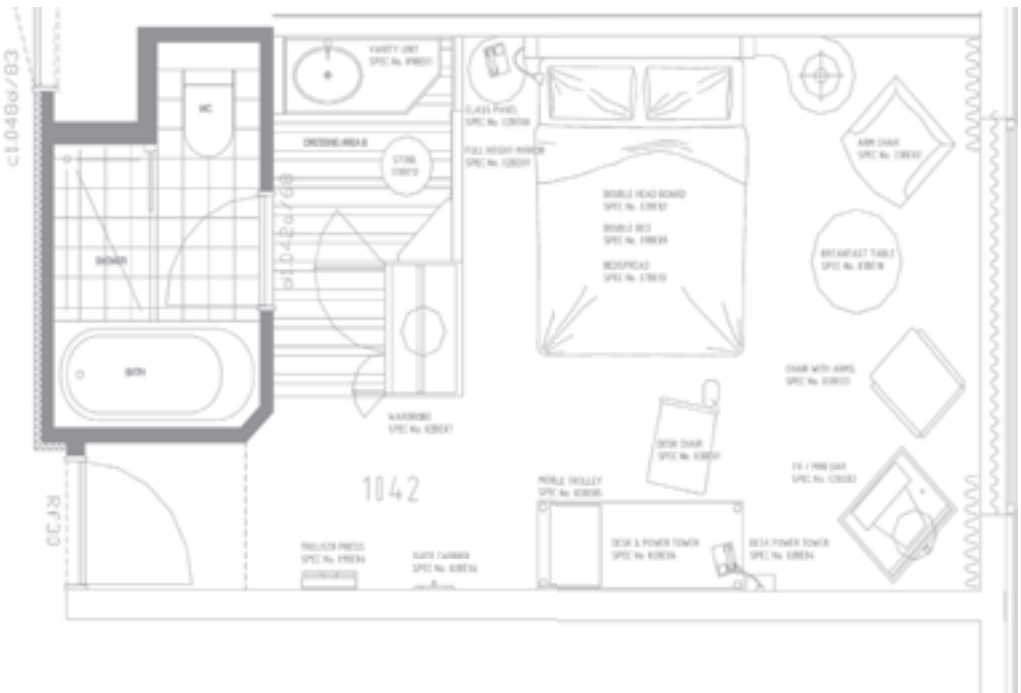
- Rezervacije
- Registracija gostiju i lista troškova (troškovi iznajmljivanja sobe, troškovi za hranu, piće i telefon)
- Računovodstvo, uključujući i večernju reviziju, potraživanja, dugovanja i glavnu knjigu
- Računovodstvo putničke agencije (evidencija provizija koje treba da se plate)
- Istorija gostiju i drugi marketinški izveštaji
- Dnevni i mesečni operativni izveštaji
- Platni spisak i povezani izveštaji
- Inventar.

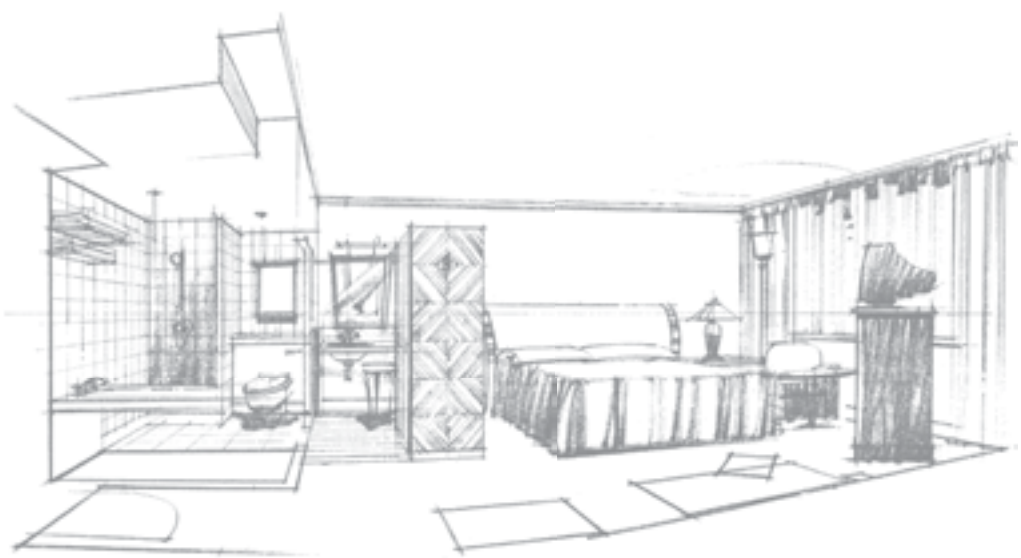
Nakon aviokompanija, veći hoteli i odmarališta su prihvatila tehnike upravljanja profitom. Ovi sistemi koji se ponekad nazivaju „upravljanje prihodima" i koji moraju biti integrisani sa sistemom upravljanja imovinom, povezuju prošlu istoriju sa tekućim rezervacijama da bi se predvidela potražnja u budućnosti. Cilj je prilagoditi cene hotelskih soba da bi se maksimizirao ukupan prihod od izdavanja. Vrlo često u prošlosti, menadžment bi počeo da smanjuje cene hotelskih soba da bi povećao broj rezervacija. Međutim program upravljanja profitom prati istorijske šablone i na primer, predviđa da će gosti koji plaćaju punu cenu rezervisati sobu onda kada to požele; na taj način eliminiše određene popuste u cilju ostvarivanja vrlo mogućeg povećanog prihoda. Pored toga, sistem može da ne prihvati jednodnevnu rezervaciju čak i po punoj ceni kada predviđa da će to kasnije materijalizovati pojavom gostiju koji će duže ostati.



Pitanja za proveru znanja:

1. Da li znate koji specijalni sistemi se primenjuju u hotelu?
2. Da li znate da navedete prednosti sofisticiranih telefonskih sistema?
3. Kako bi ste objasnili šta sve čini potrebnu elektronsku opremu u savremenom hotelijerstvu?
4. Koje su to glavne funkcije savremenih sistema upravljanja imovinom?


1042



Nakon čitanja ove glave moći ćete da:

- Znate kako se mogu smanjiti troškovi izgradnje sprovođenjem kontorle budžeta.
- Objasnite šta je to tehnički vodič i od koliko tomova se sastoji.
- Objasnite šta sve čini potrebnu elektronsku opremu u savremenom hotelijerstvu.
- Navedete koju problematiku tretiraju tomovi tehničkog vodiča.

16. BUDŽETIRANJE I KONTROLA TROŠKOVA I PLANIRANIH STAVKI IZGRADNJE

Najveći cilj sistema budžetiranja i procene jeste da utvrdi pouzdani budžet koji funkcioniše tokom celog programa razvoja i izgradnje, počinje sa adekvatnim doplacima i dodavanjem detalja kako projekat počinje da dobija svoj oblik. Potpuno detaljan nacrt sadržaja hotela i programa prostorija zasnovan na studiji o potražnji na tržištu , omogućava preduzimaču da postavi početne budžete za projekat i da za isti pripremi desetogodišnji plan poslovanja i finansijsku prognozu.

Složenost izgradnje hotela iziskuje da preduzimač vrši procenu i nadgleda budžet sa na stotine pojedinačnih stavki u istom. Najraniji budžeti, zasnovani na preliminarnim planovima i skicama, pre određivanja vrednosti projekta, vrednosti inženjeringa ili značajnih detalja u dizajnu enterijera, su previše preliminarni da bi se koristili u stvarne svrhe budžetiranja.

Međutim, preduzimač bi trebalo da bude siguran da su procene budžeta (1) potpune i nije izostavljena nijedna kategorija ili stavka i (2) adekvatno indeksirane u skladu sa lokalnim područjem – a ne u skladu sa širim regionom ili nacionalnim indeksima koji uzimaju prosečnu cenu svih tipova izgradnje hotela. Pored toga, važno je da, tamo gde konstrukcija ili koncept hotela mogu da budu neobično skupi, menadžer izgradnje ponudi vrednost projekta i postara se da tržišni koncept bude dovoljno jak da može da izdrži dodatne početne troškove kao i zaduživanje.

16.1 KONTROLA BUDŽETA

Održavanje kontrole budžeta iziskuje pažljivo praćenje projekta kako u fazi projektovanja, tako i u fazi izgradnje. U periodu projektovanja, vlasniku je potrebno da se osloni na tačnost procene svih kategorija, koje se ažuriraju mesečno ili na kraju svake dokumentacijske faze. Pored procene budžeta za arhitekturu i inženjering, razvoj gradilišta i dizajn enterijera, kuhinjsku opremu i potrošni materijal – procena koje su podneli arhitekta i drugi konsultanti – projekt menadžer ili, gde je to neophodno, spoljna firma koja se bavi procenom, treba da pripremi drugu procenu, a da se sve razlike u procenama budžeta reše putem ponovnog pregleda radnih crteža i specifikacija uz zajedničku saglasnost. Konsultanti za dizajn treba da budu odgovorni za redizajniranje, ponovno analiziranje i respecifikaciju da bi se sve uradilo u skladu sa dogovorenim budžetom i bez dodatnih troškova.

Usled jasne povezanosti troškova projekta i površine prostora, održavanje kontrole nad budžetom je pitanje kontrole prostora. Vlasnik, uz pomoć projekt menadžera ili menadžera izgradnje, tokom šematskog projekta i razvoja projekta, mora da se postara da arhitektonski planovi obuhvataju samo onaj deo teritorije koji stoji u programu sadržaja hotela. Kako se projekat obrađuje u ugovornoj dokumentaciji, tim treba da prati uvođenje posebne opreme ili skupe završne obrade osim ako se sve to može opravdati kao mogućnost stvaranja dodatnog prihoda.

Kontrola budžeta nije manje važna tokom faze izgradnje. Sve ponude treba da budu konkurentne i u slučaju da ponude premašuju budžet, arhitekta i konsultanti za dizajn moraju da redizajniraju ili respecificiraju ili vlasnik mora da razmatra pitanje smanjenja obima projekta ili povećanja budžeta. Izgradnja ne bi trebalo da počne sve dok zaista sve glavne stavke nisu zagarantovane ugovorom ili nisu utvrđeni razumni doplaci firmi i dok zahtevana smanjenja u projektu nisu implementirana da bi bila u skladu sa budžetom.

Jedna od najvažnijih alatki za kontrolu troškova jeste „vrednost projekta", što zahteva većina ugovora. Na taj način eliminiše se onaj neiskorišćeni prostor koji ne doprinosi tržišnom konceptu ili prihodima hotela i pažljivo procenjuje plan izgradnje sa konfiguracijama koje najviše odgovaraju gradilištu i unutrašnjem izgledu određene vrste hotela. Na primer, kroz pažljivo određenu vrednost projekta prototip *Embassy Suites* je postao mnogo isplativiji od ostalih hotela sa apartmanima. Hotelski apartmani ovako osmišljeni zahtevaju manje prostora za hodnik i manje spoljnih zidova i na taj način umanjuju ukupan iznos troškova izgradnje, sadrže atrijum, pojačavajući javno iskustvo i prosečnu cenu, kao i procenat posećenosti.

Tokom početnih faza vrednost projekta se fokusira na ona osnovna pitanja planiranja koja za rezultat imaju predimenzionirane troškove, uključujući:

- *Skupu izgradnju*: u hotelima u predgrađu često su javne i uslužne prostorije smeštene na jednom spratu; umesto toga ako su javne prostorije na glavnom nivou, a tehnički blok ispod nivoa hotela, to znatno umanjuje troškove izgradnje i pojednostavljuje kretanje.
- *Neefikasno kretanje*: konfiguracija hodnika u kom su sobe postavljene sa obe strane dovodi do uštede 50% prostora hodnika u poređenju sa šemom hodnika u kom su sobe samo na jednoj strani i može da pruži od 15-20% uštede celokupnog prostora
- *Neefikasni građevinski sistemi*: jedno jezgro lifta sa javnom i uslužnom namenom je efikasnije od odvojenih kućišta lifta na različitim mestima; spojene sobe u velikoj meri umanjuju troškove vodoinstalaterske opreme.
- *Visoki neto i bruto faktor iskorišćenosti prostora*: proučite alternativne izglede da biste umanjili veličinu prostora koji se ne koristi i koji ne stvara nikakav profit. Na primer, povećanje broja soba po spratu i smanjenje visine građevine iziskuje niži bruto faktor i uopšteno je mnogo ekonomičnije.

Poboljšanja poput ovih, koja se često nazivaju „jačanje projekta", obično vode tome da građevina bude mnogo uslužnija gostima, smanjuju udaljenost između različitih sadržaja i olakšavaju upravljanje.

Prve procene troškova hotela koje su zasnovane na prosečnim troškovima po jedinici površine prostora ili troškovima po hotelskoj sobi su samo preliminarne, u najboljem slučaju, zbog velikog broja promena u procesu planiranja i projektovanja. Projekt menadžer mora da priprema sve tačnije procene tokom razvoja projekta i dokumentacijske faze, i smanji nepredviđene troškove sa 15% koliko ih je na početku na ne više od 5% kada se dodeli ugovor o izgradnji:

Nepredviđeni troškovi (Walter A.R.,Richard H.P., Lawrence A., 2007., str.334):

• Program i koncept projekta	15%
• Šematski projekat	10%
• Razvoj projekta	7%
• Dokumentacija o izgradnji	5%
• Podnošenje prijava ili dodeljivanje ugovora	5%

16.1.1 VREDNOST PROJEKTA, VREDNOST INŽENJERINGA I ANALIZA ŽIVOTNOG CIKLUSA

Osnovni cilj da se postigne projekat sa vrednošću ili projekat koji dodaje vrednost, prisutan je od početnog programa za prostor do dodele ugovora. Uopšteno on obuhvata i glavne i sporedne objekte koje, ukupno lako mogu da naprave razliku kada je u pitanju održivost projekta. Na primer, koncept butik hotela, pored toga što ima dosta svojih marketinških prednosti, uopšteno ima manje sobe i uže hodnike (zbog velikog broja starih zgrada koje su pretvorene u butik hotele) mnogo efikasnije organizovanu okolinu i kretanje. Soba u manjem butik hotelu smanjuje ukupnu površinu za oko 15% u poređenju sa hotelom slične veličine ali srednje klase. Ovo za rezultat ima uštedu od u proseku 7m^2 po sobi ili više od 1 miliona dolara za hotel sa 150 soba.

Međutim vrednost projekta pokriva i najsitnije detalje. U knjizi The Art of the Deal, preduzimač Donald Trump navodi da se stavljanjem po 3 šarke na svaka vrata plesne dvorane, umesto po 4 manje šarke, uštedi 25% troškova instaliranja istih bez bilo kakve izmene u materijalnim troškovima. Proces jednostavno predstavlja „zdrav razum troškova" i svaki projekat može da od toga ima koristi. Na isti način svaki posebno iskorišćen prostor hotela treba da potvrdno odgovori na pitanje: „Da li je ovaj prostor od izuzetne važnosti za tržišni koncept?"

U „vrednosti inženjeringa", arhitekta, inženjeri, predstavnici proizvođača i tehničko osoblje hotela razvijaju analizu troškova i koristi održavanja, pouzdanosti i trajnosti glavnih materijala, sistema i opreme koja se uzima u obzir za hotel. Na primer, oni traže i procenjuju alternativne predloge od bar dve različite kompanije koje proizvode liftove ili dva proizvođača rashladnih uređaja. Pored toga, preduzimač treba da traži od konsultanata za inženjering da sastave analizu „troškova životnog ciklusa", koja uključuju procenu troškova energije, održavanja i zamene pre nego što se odabere finalni sistem. Vrednost inženjeringa obuhvata i mnogo više od građevinskih sistema. Na primer, nekoliko izvođača radova je prihvatilo sisteme izgradnje tunela od čelika kako bi se napravili zidovi soba i podovi izlivanjem betona, što štedi vreme i radnu snagu prilikom izgradnje zgrade u obliku slova L.

Za uspešno upravljanje troškovima neophodan je i efikasan sistem kontrole da prati napredak u radu u poređenju sa rasporedom završetka radova i sistem merenja da uporedi stvarne troškove sa budžetom. Ovi sistemi blisko prate i stopu i iznos potrošnje resursa u pogledu rasporeda, troškova, materijala i radne snage, i tim koji je zadužen za razvoj blagovremeno obaveštavaju o svim mogućim varijantama u planu rada, budžetu, tehničkim performansama, standardu kvaliteta ili rasporedu.

Ovo dopušta blagovremene korektivne mere da bi se rešili problemi pre nego što isti za rezultat imaju veliko odlaganje, prekoračenje troškova ili utiču na prinos od investicija u projekat. Isti sistemi se koriste da bi se odredile mogućnosti smanjenja potencijalnih troškova.

Međutim, najveće mogućnosti smanjenja troškova projekta nastaju u najranijim fazama i oštro opadaju sa podnošenjem prijava i dodeljivanjem ugovora.

16.2 TEHNIČKI VODIČI

Glavne menadžment kompanije pružaju usluge tehničkog projektovanja i smernice za inženjering hotelskim operaterima i njihovim konsultantima. Ovi priručnici pomažu timu u razvoju imaginativnih, efikasnih i konkurentnih projektnih rešenja, kao i obezbeđivanju bezbedne i ekološki zdrave konstrukcije. Pošto su ovi vodiči razvijani tokom dugačkog niza godina i na osnovu iskustva iz velikog broja projekata širom sveta, sveobuhvatnost vodiča je očigledna u njihovom tipičnom nacrtu. Prvi tom jednog tipičnog korporativnog standarda može da sadrži zaštićeno planiranje i tehničke standarde, a drugi tom pokriva predložene sisteme i procedure (liste provere, reference i metode koordinacije) koje se koriste tokom perioda razvoja i izgradnje. Vodiči mogu da imaju i treći tom koji pokriva „prototip" planove i tipične detalje samo za internu upotrebu.(videti narednu tabelu)

Tabela 27 Tehnički vodiči

Prvi tom Standardi za projektovanje, planiranje i razvoj
- Uvod, svrha i namena
- Opšti zahtevi, pregledi i odobrenja
- Planiranje gradilišta, zoniranje, sakupljanje i razmatranje dizajna spoljnog prostora
- Propisi za izgradnju uključujući konstrukcijske, bezbednosne zahteve i zahteve osoba sa hendikepom
- Standardi za programiranje sadržaja i prostora
- Zahtevi za planiranje gradilišta i okruženja uključujući parkiranje i obilaznice, rekreaciju i pejzaže
- Standardi za hotelske sobe, apartmane i vile
- Standardi za javni prostor uključujući restorane i salone, konferencijske sale i sale sa posebnom namenom, zatvoreni prostor za rekreaciju u specijalizovane radnje i sadržaji za zabavu
- Zahtevi tehničkog bloka
- Standardi za nameštaj, instalacije i opremu
- Zahtevi specijalnih sistema uključujući sisteme za zaštitu od požara, sigurnosne sisteme, uređaje za komunikaciju, televizore i sadržaje u sobama, audio - vizuelne sisteme i sisteme za upravljanje imovinom
- Ključevi i standardi za bezbednost gostiju

- Građevinski sistemi uključujući sisteme električnih instalacija, mašinske (grejanje, ventilacija i rashladni uređaji; čuvanje energije), vodovodne sisteme, sisteme za vertikalan transport (liftovi i pokretne stepenice) i sisteme za zaštitu od požara.

Drugi tom Tehničke usluge

- Opšti opis: obim tehničkih usluga, vrsta ugovora, spisak konsultanata i tok izgradnje
- Marketinške ankete i studije o izvodljivosti: predmet anketa i analize, vrste ugovora i proforma softvera za izgradnju
- Sistemi za programiranje objekata: matrica površine i softver za programiranje i lista provere objekata
- Sistemi za budžetiranje i procenu: softver za procenu budžeta, pregled troškova i napretka, vrednost inženjeringa koju su odredili menadžer izgradnje, arhitektonsko - inženjerska firma ili konsultant za troškove; definitivan format procene; i aktivnosti pre otvaranja formata za budžet troškova
- Dinamika rada i sistemi za izveštavanje: sistem upravljanja kompanijskim učinkom za određivanje rokova, izveštavanje i odobravanje; obrasci za određivanje rokova za faze projektovanja i izgradnje; lista provere prvih prostorija spremnih za instalaciju i obuku u pogledu nameštaja, instalacija i opreme; i liste provere koordinacije projekt menadžera
- Zahtevi projekta: format procesa selekcije i potpisivanja ugovora sa arhitektom, dizajnerom enterijera, konsultantom za pružanje usluga ishrane, konsultantom koji vrši pregled gradilišta pre izgradnje, konsultantom koji sastavlja geotehnički izveštaj i ostalim neophodnim konsultantima; lista provere okruženja, lokacije i parkinga uključujući i dijagrame cirkulacije, analizu parkinga i alternative osnovne konfiguracije objekta; lista provere bezbednosti, sigurnosti, audiovizuelnih i specijalnih hotelskih sistema; lista provere vrsta hotelskih soba, hrane i pića, prostora za rekreaciju i zdravstvenog i spa centra, konferencijske sale, predvorja, kancelarije uprave i usluge tehničkog bloka; lista provere za renoviranja i dodatke
- Ugovaranje izgradnje, proces podnošenja prijava i pregovaranja: selekcija formata za alternativne sisteme ugovaranja izgradnje
- Ugovori o izgradnji i zahtevi za nadzor terena
- Ugovori o izgradnji i opšti uslovi uključujući i odredbe za inspekciju, testiranje, izveštavanje i osiguranje; ugovori o upravljanju izgradnjom po potrebi, zahtevi za nabavku nameštaja, instalacija i opreme; ugovor agenta nabavke, lista provere potrebnih komada nameštaja, delova instalacije i opreme, format za preliminarne informacije i procene nameštaja, instalacija i opreme
- Potrebne inspekcije, dozvole i odobrenja: format za lokalne liste provere dozvola i licenci
- Potvrda obuke zaposlenih i zahtevi za početak rada hotela
- Neformalan početak rada hotela i procedure prihvatanja građevine: lista provere završenih radova
- Otvaranje

Treći tom Prototip planova i tipični detalji

- Novi prototip planova za hotel
- Predloženi prototip planovi: izgled hotelskih soba, planovi za zdravstveni centar, izgled tehničkog bloka
- Tipični detalji: logo brenda, standardni i odabrani detalji za posebne aplikacije



Pitanja za proveru znanja:

1. Možete li da objasnite kako se mogu smanjiti troškovi izgradnje sprovođenjem kontrole budžeta?
2. Šta je to tehnički vodič i od koliko tomova se sastoji?
3. Možete li da navedete koju problematiku tretiraju I Tomo tehničkog vodiča?
4. Da li znate šta obuhvata II Tomo tehničkog vodiča?
5. Da li znate šta obuhvata III Tomo tehničkog vodiča?

SADRŽAJ

PRIMERA, PREGLEDA, SLIKA, TABELA, ŠEMA

Primer 1 Burg al Arab (Burg el Arab) hotel Dubai 45
Primer 2 Sobe i apartmani u Hotelu W Barcelona 122
Primer 3 Standardne veličine soba InterContinental Hotels & Resorts 150
Primer 4 Standardi foaje i garderobera sobe InterContinental Hotels & Resorts 151
Primer 5 Standardi spavaće sobe InterContinental Hotels & Resorts 151
Primer 6 Standardi dnevne sobe InterContinental Hotels & Resorts 152
Primer 7 Standardi radne sobe InterContinental Hotels & Resorts 152
Primer 8 Standard poslovnih soba u MR. President Design Hotel Beograd 153
Primer 9 Izračunavanja potrebnog broja parking mesta u hotelu 187
Primer 10 Uputstvo za organizaciju Main Lobby-a po standardima InterContinental lanca 203
Primer 11 Lobi foaje po standardima InterContinental lanca 209
Primer 12 Recepcija hotela Hyatt Regency Beograd 211
Primer 13 Uputstvo za organizaciju Recepcije po standardima InterContinental lanca 214
Primer 14 Uputstvo za organizaciju Konsijerž foajea po standardima InterContinental lanc 215
Primer 15 Uputstvo za komuniciranje sa gostima po standardima InterContinental lanca 215
Primer 16 Wine Bar & Delikatessen 255
Ptimer 17 Mosaic restoran Beograd Art Hotela
Primer 18 Opštih standarda restorana InterContinental Hotels & Resorts 256
Primer 19 Kafe-poslastičarnica "Tea House" Hotela Hyatt Regency Beograd 258
Primer 20 Standardi bara InterContinental Hotels & Resorts 261

Primer 21 Banket prostor Hotela Hyatt Regency Beograd 266
Primer 22 Spa i fitness centar ”Club Olympus” Hotela Hyatt Regency Beograd 270
Primer 23 Spa i Fitness centar Hotela W Barcelona 275
Primer 24 Organizacija prostorija za zaposlene u Hotelu IN Beograd 277
Primer 25 Organizacija bezbednosti u Hotelu IN Beograd 327

Slika 1 Geoffrey Bawa Kandelama sa pogledom na jezero Dambula i Siguriju-srednjovekovnu kamenu tvrdjavu 47
Slika 2 Destinacija Boulders Okamenjena šuma Arizona, vulkanske stene u dolini Obojene pustinje 48
Slika 3 Steigenberger el Fanadir u Hurgadi, Egipat 49
Slika 4 Sheraton Paris Airport Hotel 51
Slika 5 InterContinental Afrodita 70
Slika 6 Pogled iz sobe Hyatt Regensy Indianopolis 71
Slika 7 InterContinental Bali Hotel Resorts 73
Slika 8 InterContinental Resorts Tahiti 73
Slika 9 Grand Hayatt Balut 74
Slika 10 Hotel Peachtree Centre Plaza Hotel u Atlanti 83
Slika 11 Hotel Casadelmar, Porto Vecchio, Korzika 85
Slika 12 Las Alamandas Resort Hotel, Puerto Vallarte, Meksiko 85
Slika 13 Budući izgled Hotela Jugoslavija Beograd - kombinacija horizontalnog i tower hotela 106
Slika 14 Palms Casino and Resorts Las Vegas-izgled toweras hotela 109
Slika 15 Atrijum hotela Hyatt Regency Atlanta 112
Slika 16 Denver's Brown Palace Hotel 113
Slika 17 Soba InterContinental Hotels &Resorts 149
Slika 18 Soba sa Deluxe King krevetom Hotela Hyatt Regency Beograd 155
Slika 19 Hotel The Venetian Las Vegas 159
Slika 20 Predsednički Apartman Hotela Hyatt Regency Beograd 160

Slika 21 Deluxe Cortyard Room Peninsula Hotel Hong Kong 163
Slika 22 Kupatilo Hotela THE LALU-Taiwan 175
Slika 23 The Nam Hai Hotel Vijetnam 189
Slika 24 Vrtovi Four Seasons Hotel Firenze 190
Slika 25 Predvorje – pogled na vrata Hotela IN Beograd 206
Slika 26 Prijemni prostor - predvorje Hotela IN Beograd 208
Slika 27 Restoran na otvorenom Le Château des Alpes, Saint Rémy-de-Provence, France 252
Slika 28 Restoran Le Château des Alpes, Saint Rémy-de-Provence, France 254
Slika 29 Kafana Hotela Moskva – Bečka kafana 257
Slika 30 Otvoreni Bazen Hotela Hyatt Summerfield Suites hoteli (Miami FL) 273
Slika 31 Wellness centar Hotela Merkur Vrnjačka Banja 274

Pregled 1 Priprema pre otvaranja hotela 27
Pregled 2 Model za izbor lokacije smeštajnog objekta 38
Pregled 3 Program površine hotela 117
Pregled 4 Pitanja koja treba razmotriti pri izradi plana mix soba 120
Pregled 5 Analiza kombinacije soba 121
Pregled 6 Nacrt toka razvoja tima - Dijagram razvrstava osnovne discipline potrebne da bi se kreirao uspešan hotel od „velike ideje“, do dočekivanja prvih gostiju 126
Pregled 7 Obavezni sadržaj soba po srpskom zakondavstvu 146
Pregled 8 Procentualni odnos soba i ostalog prostora zavisno od vrste gotela 147
Pregled 9 Prostorni plan hotela – veličine soba, dodatnog prostora i ukupnog potrebnog prostora u hotelu po sobi u m^2 147
Pregled 10 Minimalnih veličina kreveta po srpskom zakonodavstvu 155
Pregled 11 Potrebni elementi za potpuno uređenje sobe 163
Pregled 12 Obaveznim elementi u sobama u Srbiji 166
Pregled 13 Obavezan sadržaj kupatila po zakonodavstvu Srbije 180
Pregled 14 Neophodna parking mesta po sobi 187
Pregled 15 Oznake i grafika 194
Pregled 16 Planiranje oblasti za prijem i izbacivanje smeća 198
Pregled 17 Front office hotela 213
Pregled 18 Međunarodni hotelski objekti H&P 250

Pregled 19 Dimenzije rekreacijskih sadržaja 270
Pregled 20 Organizacija izvršne i prodajne funkcije hotela 278
Pregled 21 0rganizacija službe obračuna 280
Pregled 22 Planiranje kuhinje 282

Šema 1 Proces izgradnje 12
Šema 2 Sackett Lake Resort, Monticello, New York 75
Šema 3 Konfiguracija horizontalnog hotela 107
Šema 4 Slika sprata Tower konfiguracije hotela 111
Šema 5 Konfiguracija Atrijum hotela 114
Šema 6 Pregled prostorija u hotelu W u Barseloni 116
Šema 7 Klasičan i apartmanski sprat 122
Šema 8 Executive sprat konvencijskih hotela 141
Šema 9 Tipičan i jedinstven izgled soba, planovi soba 143
Šema 10 Zone aktivnosti u sobi 156
Šema 11 Ventilacija u kupatilu 338

Tabela 1 Orijentaciona struktura prihoda i troškova 10 hotela Beograda 20
Tabela 2 Troškovi izgradnje soba po vrstama hotela 21
Tabela 3 Struktura troškova izgradnje hotelskog objekta 22
Tabela 4 Ocena stepena doprinosa alternativnih doprinosa 36
Tabela 5 Rangiranje zahteva po značaju 37
Tabela 6 Prostor potreban za rekreativne aktivnosti 46
Tabela 7 Kontrolna lista spoljašnjeg i uređenja mesta 72
Tabela 8 Alternativne konfiguracije sistema izgradnje 88
Tabela 9 Svrha (ciljevi) planiranja sprata za sobe 102
Tabela 10 Standardne površine za pojedine vrste hotelskih prostorija 104
Tabela 11 Analiza sprata na kom se nalaze sobe 105
Tabela 12 Površina za dvokrevetnu sobu u hotelu po kategorijama u m^2 116
Tabela 13 Tipičan tim preduzimača i projektanata 125
Tabela 14 Opcije ugovora o izgradnji 133
Tabela 15 Karakteristike hotelskih gostiju 142
Tabela 16 Minimalne dimenzije soba 150
Tabela 17 Tipovi kreveta u sobama 154

Tabela 18 Kombinacija soba za različite tipove hotela 157
Tabela 19 Tipovi apartmana 158
Tabela 20 Potreban broj izlaza u odnosu na broj soba 205
Tabela 21 Planiranje kancelarija u prednjem delu 212
Tabela 22 Planiranje vešernice i prostora za održavanje čistoće Vešernica 302
Tabela 23 Cirkulacija veša 302
Tabela 24 Otpornost na požar i kompartmentalizacija 317
Tabela 25 Karakteristike hotelskih soba koje su otporne na požar 322
Tabela 26 Procenti troškova izgradnje 323
Tabela 27 Tehnički vodiči 359

LITERATURA

1. (*Angelika Taschen, 2011.*).
2. **Baud Bovy – Lowson** *Tourism and recreational development*, CBI Publishing Company, Boston, 1977.
3. **Baud Bovy, M**. *Contribution a l etude des programmes de nouvelles stations des vacances*, CHET, Aix en Provence, 1967.
4. Beograd, 1969
5. **Bival, G**. *Standardi radne odeće zaposlenih u hotelu,* Ugostiteljstvo – Turizam br. 12, Zagreb, 1987.
6. **Bjorklund, R. / King**, B. *A consumer based approach to assist in the design of hotel*, Journal of travel research, no. 2, 1982.
7. **Bukumirović, Ž**. *Poslovanje ugostiteljskih i turističkih preduzeća*, Viša ekonomska škola, Beograd, 1974.
8. **Burseau, M**. *L equipement hotelier*, Flammarion, Paris, 1980.
9. **Carević. A., Simčić, V**. *Turistički objekti od ideje do ostvarenja*, Turizam br. 11-12. Zagreb, 1988.
10. **Čačić K.**, *Poslovanje hotelskih preduzeća*, ČIGOJA ŠTAMPA, Beograd, 1995.
11. **Čačić K**., *Poslovanje hotelskih preduzeća*, Univerzitet Singidunum, Beograd, 2010.
12. **Čomić, Đ**. *Mikrolokacioni faktori i metode*, Turizam br. 4, Zagreb, 1983.
13. **Čomić Đ., Vukić M**., *Izgradnja i opremanje hotelskih objekata*,VHŠ strukovnih studija, 2008.
14. **Čubra, N**. *Planiranje u građevinarstvu*, CAPPS, Beograd, 1978.
15. **David Collins**, *Hotels Design*, Architecture et décoration
16. **End, H.** *Interiors of hotels*, Watson Guptil, NewYork, 1978.
17. **England, R**. *Architecture pour les tourists*, Revue internationale des sciences sociales, vol. 23, Paris, 1980.

18. **Frlić, A**. *Hotelijerstvo*, Školska knjiga, Zagreb, 1976.
19.**Frlić. A**. *Ugostiteljsko poslovanje*, Školska knjiga, Zagreb, 1975.
20. **Gautier, M**. *Tourisme et hotellerie*, Eyrolles, Paris, 1954.
21. **Grupa autora**, *Hotelijerstvo*, Institut za turizam, i Viša turistička škola, Beograd, 1974.
22. **Holjevac Avelini, I**. *Hotelski standardi rada,* Turizam br. 6, Zagreb, 1991.
23. **Ivić, A**. *Organizacija i tehnika rada u hotelskim organizacijama – Kuhinja*, Hotelijerski fakultet, Opatija, 1980.
24. **Jakopovič, B**. *Uvjeti, organizacija i priprema investicione izgradnje u hotelijerstvu*, Hotelska kuća 1974, Hotelijerski fakultet, Opatija, 1974.
25. **Knežević – Kordiš**, *Stambene i javne zgrade,* Tehnička knjiga, Zagreb, 1987.
26. **Kobašić, A**. I*nvesticioni kriteriji u ugostiteljstvu*, Hotelijerski fakultet, Opatija, 1974.
27. **Kovačević, A**. *Transfer tehnike, tehnologija i opreme u ugostiteljstvu,*
28. **Kovačević, S**. *O investicijama u turizmu*, Turizam br. 3, Zagreb, 1985.
29. **Krešić, I**. *Prostorna ekonomija*, Informator, Zagreb. 1977.
30. **Krippendorf, J**. *L importance de l architecture et urbanisme pour le development du tourisme*, Revue de tourisme no. 4., Berne, 1975.
31. **Lawson, F**. *Hotels, motels and condominiums – Deseign, planning and maintenanace*, Cahners Books, Boston, 1976.
32. **Lazić, V**. *Moteli*, Građevinska knjiga, Beograd, 1970.
33. **Linč, K**. *Slika jednog doba*, Građevinska knjiga, Agora, Beograd, 1960.
34. **Makarena San Martin**, *Coole Design Hotels*, LOFT Publicitions i Via Laietana, 2007
35. **Medlik, S**. *Market feasibility approach to hotel location*, Tourist Review, Berne, 1966.
36. **Middelton, V. T**. *Marketing in travel and tourism*, Heinemann, London, 1988.

37. **Mill, C. / Morrison, A**. *The tourist system*, Prentice Hall, New Jersey, 1985.
38. **Mirković, B**. *Osnovi urbanizma,* Građevinska knjiga, Beograd, 1978.
39. **Nejkov, D**. *Ekonomika i organizacija ugostiteljstva*, Turistička štampa,
40. **Nikolić D.,** *Tehnologija u hotelijerstvu* , Visoka hotelijerska škola, Beograd, 2005.
41. **Piha, B**. *Osnove prostornog planiranja*, PFV, Beograd, 1979.
42. **Piha, B**. *Planiranje turizma i svakodnevne rekreacije u samoupravnom društvu,*
43. Privredno finansijski vodič, Beograd, 1982.
44. **Ransley J. and Ingram H.**, *Developing Hospitality Properties and Facilities Second edition,* Elsevier Butterworth-Heinemann, 2004.
45. **Rošin, J.** *Arhitektura i turizam*, Prvo jugoslovensko savetovanje „Humanističke vrjednosti turizma", Zadar, 1977.
46. **Salaj, M**. *Oblici izgradnje i psihofunkcija turističkog objekta i lokaliteta*, Čovek i prostor, Zagreb, 1982.
47. Savezni centar za unapređenje hotelijerstva i ugostiteljstva, Beograd, 1998.
48. **Todorović, J**. *Organizacija i održavanje sredstava za rad*, Svetozar Marković, Beograd, 1984.
49. Travel Magazine
50. **Unković, S., Zečević B**., *Ekonomika turizma*, Ekonomski Fakulte Beograd, Čigura print, Beograd, 2004.
51. **Vasiljević, R**. *Hotelsko domaćinstvo*, Viša ugostiteljska škola, Beograd,
52. **Veselinović P.**, *Ekonomija*,Univerzitet Singidunum, Beograd, 2010
53. **Vukić, M**. *Poštovanje ukupnog kvaliteta ljudskih osobina i raznolikosti u gastronomiji*, Hotellink br.6, VHŠ, Beograd, 2005.
54. **Walter A.Rutes,Richard H.Penner, Lawrence Adams**, *Hotel Disign-Plannining and Development,* Arhitectural Press is an imprint of Elsevier, ISBN 0 7506 4607 1, 2007.
55. **Winslet, V. G**. *Catering and hotel operation*, Hodder / Ghoton, Suffolk, 1970
56. **Zečević, M**. *Investicije i razvoj turizma u Jugoslaviji*, Institut za spoljnu trgovinu, Beograd, 1973.

ELEKTRONSKI IZVORI

57. http://www.intercontinental.com/intercontinental/en/gb/resorts/gallery

57. http://www.tripadvisor.com/Hotel_Review-g295424-d302457-Reviews-Burj_Al_Arab-Dubai.html

59. Ihttp://www.indianapolis.hyatt.com/hyatt/hotels/index.jsp?null

60. http://www.intercontinental.com/intercontinental/en/gb/locations/bali

61. http://www.intercontinental.com/intercontinental/en/gb/resorts/gallery

62. http://bali.grand.hyatt.com/hyatt/hotels/index.jsp?extCorporateId=

63. http://www.intercontinental.com/intercontinental/en/gb/resorts/gallery

64. http://bali.grand.hyatt.com/hyatt/hotels/index.jsp?extCorporateId=

65. http://www.hotel.info/booking.aspx?gclid

66. http://www.alamandas.com/

67. http://en.wikipedia.org/wiki/File:Dnevna

68. http://www.google.com/maps?q=las%20vegas

69. http://www.hyattregencyatlantarenovation.com/

70. http://www.hotelsone.com/denver-hotels-us/brown-palace-hotel-spa.html

71. http://www.intercontinental.com/intercontinental/en/gb/resorts/gallery

72. http://belgrade.regency.hyatt.com/hyatt/hotels/gallery/photos.jsp?hotelId=36&start=3

73. http://www.yeego.com/unitedstates/lasvegas/hotel31768.html

74. http://belgrade.regency.hyatt.com/hyatt/hotels/gallery/photos.jsp?hotelId

75. http://www.agoda.com/asia/hong_kong/hong_kong/peninsula_hotel.html?

76. www.bookingroom.com

77. www.inhotel-belgrade.com

78. http://charlotte.summerfieldsuites.hyatt.com/hyatt/hotels/

79. http://www.vrnjcispa.com/menu

BIOGRAFIJE



dr Slobodan Čerović, redovni profesor

dr Slobodan Čerović je rođen 30.03.1955. godine u Beogradu. Osnovnu školu i X Beogradsku gimnaziju, takođe je završio u Beogradu. Ekonomski fakultet u Beogradu upisao 1973. i na istom diplomirao 1977. odbranom diplomskog rada na temu "Kulturno- istorijske pretpostavke razvoja turizma opštine Dubrovnik". Poslediplomske studije upisao 1978. godine na Ekonomskom fakultetu u Beogradu i iste završio odbranom magistarskog rada "Samoupravno organizovanje i udruživanje turističke privrede Srbije" 1981. godini.

Doktorsku disertaciju odbranio marta 2002g. na Univerzitetu u Novom Sadu - Fakultetu za geografiju, turizam i hotelijerstvo, na temu "Strategijsko prilagođavanje turističke privrede Srbije tržišnim promenama".

Odmah nakon diplomiranja na Ekonomskom fakultetu zaposlio se u GK SK Beograda. Nakon toga, 1985., prelazi u R.O."Beograd gradnja" na mesto pomoćnika generalnog direktora za plan i razvoj. Takođe, iste godine prelazi u HP "Metropol" na mesto direktora OOUR-a hotel "Metropol", na kome se zadržava do 1987., a nakon toga postaje generalni direktor HP"Metropol". Na tom mestu ostaje do 1998., nakon čega je izabran za ministra turizma Vlade Republike Srbije (na toj funkciji je do 2000g.) i istovremeno razrešava se dužnosti generalnog direktora i kolektiv HP "Metropol" d.d. bira ga za Predsednika Upravnog odbora HP "Metropol". Takođe, obavlja i funkciju Potpredsednika kompanije "Dunav osiguranje" zaduženog za Turizam. Na PMF - department za geografiju, turizam i hotelijerstvu u Novom Sadu, izabran je za docenta na predmetu MENADŽMENT U TURIZMU marta 2003. Izabran je u zvanje vanrednog profesora novembra 2007. na Univerzitetu u Novom Sadu, PMF - departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo.

Na Univerzitetu Singidunum, Fakultet za turistički i hotelijerski menadžment je od 1.03.2008. u zvanju vanrednog profesora na predmetima: Menadžment u hotelijerstvu, Kontrola i revizija hotelskog poslovanja i Projektovanje izgradnja i zaštita prostora u hotelijerstvu, Upravljanje ljudskim resursima. Takođe, predavao je i predmete Ekonomija, Makroekonomija i Strategijski menadžment na Univerziteti Singidunum i to na Poslovnom Fakultetu i Fakultetu za inženjerski menadžment. U zvanje redovnog profesora izabran je septembra 2012. na Univerzitetu Singidunum.

Na Prirodno - matematičkom fakultetu u Novom Sadu i Nišu predavao je predmete: Menadžment u turizmu, Menadžment turističke privrede, Menadžment u restoraterstvu, Menadžment u hotelijerstvu, Marketing u turizmu i Istraživanje tržišta i zaštita potrošača.

U toku svog petnaestogodišnjeg rada u turističkoj privredi obavlja i razne druge dužnosti. Tako je u dva mandata obavljao funkciju predsednika Udruženja turističko - ugostiteljske privrede Srbije, u dva mandata bio član predsedništva turističke organizacije Beograda, u dva mandata član Republičke privredne komore i odbora za ugostiteljstvo i turizam; u dva mandata član Privredne komore grada Beograda i Komisije za ugostiteljstvo i turizam, takođe, u Privrednoj komori Jugoslavije član Komisije i odbora za turizam, kao i odbora za marketing i menadžment. Funkciju člana predsedništva turističke organizacije Aranđelovac obavljao je u jednom mandatu.

U okviru nastupa turističko - ugostiteljske privrede u Izraelu 1989. godine Predsednik je uređivačkog odbora za izradu kataloga "Investicije u turizmu Srbije". Na funkciji ministra turizma u Vladi Republike Srbije nalazi se od 1998. godine, i shodno toj funkciji, aktivno je učestvovao u izradi "Strategija razvoja turizma Republike Srbije" usvojene januara 1999. godine, "Izmena i dopuna Zakona o turizmu" Republike Srbije, usvojene decembra 1999. godine, kao i u nizu drugih zakonskih i podzakonskih akata koji su doprineli ekonomskom jačanju ove privredne grane. Na Univerziteta Singidunum Beograd predavao je predmete: Ekonomija, Makroekonomija, Strategijski menadžment i Kontrola i revizija hotelskog poslovanja. Trenutno predaje: Poslovanje hotelskih preduzeća, Upravljanje ljudskim resursima u hotelijerstvu, Projektovanje i izgradnja hotela i Ekonomsko - finansijska analiza u hotelijerstvu.

Dobitnik je priznanja "Turistički cvet Srbije" za 1987. godinu., dobitnik je Diplome of Exelence od strane Amifitetatru Economic iz Bukuresta-Rumunije, kao i nagrade Brand Leader Awartd za 2018. godinu.

U toku svog profesionalnog, stručnog i naučnog angažovanja objavio je više od 160 naučno - stručnih radova iz oblasti ekonomike preduzeća, poslovanja, turizma, menadžmenta u turizmu itd. Učestvovao je u izradi više projekata (o investicionom ulaganju oko kupovine hotela za partnera iz Engleske i sl.). Autor je dve monografije, „Strategijski menadžment turističke privrede Srbije", 2002. i „Strategijski menadžment u turizmu", 2009. godine. Takođe, napisao je udžbenike „Upravljanje ljudskim resursima u hotelijerstvu" i „Projektovanje i izgradnja hotela", a u koautorstvu sa prof. dr Miroslavom Kneževićem „Menadžment u hotelijerstvu", a koje su udžbenici na Fakultetu za turistički i hotelijerski menadžment Univerziteta Singidunum Beograd.



Prof. dr Đorđe Čomić

Rođen je 1949. godine u Beogradu. Nakon završene Pete beogradske gimnazije upisao je Višu ekonomsku školu gde je diplomirao 1971. godine. Na Odseku za turizmološke nauke Univerziteta u Beogradu diplomirao je 1976. godine. Na istom fakultetu je 1979. odbranio magistarski rad, a 1982. doktorsku disertaciju. Tokom svoje karijere obavio je specijalizacije u dve eminentne naučne i visokoobrazovne institucije u inostranstvu: (1) Međunarodni institut za turizam, Glion, Švajcarska; (2) Univerzitet Pariz I, Sorbona, Francuska. Po završetku studija radi na različitim pozicijama u privredi: prvo u hotelskom preduzeću „Unija", zatim kao direktor omladinskog hotela „Mladost", odakle prelazi u „Generaleksport" gde radi kao samostalni referent na organizaciji putovanja u „Jugotursu", a zatim kao šef odseka u 0deljenju prodaje i propagande hotela „Interkontinental". Od 1981. prelazi na Odsek za turizmološke nauke kao asistent, čime započinje akademsku karijeru i ubrzo stiče zvanje docenta. Od 1991. prelazi na Visoku hotelijersku školu, a od 1998. paralelno radi i na Departmanu za geografiju, turizam i hotelijerstvo u Novom Sadu gde stiče zvanje vanrednog, a zatim i redovnog profesora. U školskoj 2008./2009. godini radio je kao gostujući profesor na Geografskom fakultetu u Istočnom Sarajevu na Palama. Dr Čomić trenutno radi na Departmanu za geografiju, turizam i hotelijerstvo Univerziteta u Novom Sadu gde drži predmete "Sociologija turizma" i "Kultura i komunikacije u turizmu", kao i na Visokoj hotelijerskoj školi u Beogradu gde drži predmete „Turistička geografija", „Globalizacija u hotelijerstvu" i

„Izgradnja i opremanje hotelskih objekata“. Takođe učestvuje u izvođenju nastave na doktorskim studijama na PMF-u u Novom Sadu (predmet „Savremeni trendovi u turizmu“) i Fakultetu za turistički i hotelski menadžment na Univerzitetu „Singidunum“ u Beogradu (predmet „Turizam i globalizacija“). Paralelno sa radom na visokoškolskim institucijama, dr Čomić je obavljao sledeće društvene i stručne funkcije: član Upravnog odbora Udruženja turizmologa, urednik časopisa „Teorija i praksa turizma“, prodekan za obrazovanje na Odseku za turizmološke nauke, zamenik direktora Instituta za turizam u Beogradu i član Nacionalnog saveta za visoko obrazovanje Republike Srbije. Trenutno obavlja funkcije rukovodioca Razvojno-istraživačkog centra VHŠ i urednika časopisa „Hotellink“. Glavne oblasti naučnog interesovanja i istraživanja su: sociologija, psihologija, komunikologija, teorija i filozofija turizma, geo-prostorni aspekti turizma, globalizacija turizma i hotelske industrije. Dr Čomić je autor ili koautor preko 90 radova, članaka, projekata, monografija i udžbenika. Među najvažnije objavljene radove spadaju: "Psihologija turizma", "Sociologija turizma", „Turistička geografija“, „Globalna fuga“ „Osnove turizma“, "Geopanoptikon – prostorni, socijalni i psihološki aspekti komunikacije u turizmu", „Teorija kružnog kretanja – globalizacija postmodernog turizma i njegove krajnje granice“ i „Turizam i globalizacija“. Dr Čomić govori, čita i piše francuski i engleski jezik.

CIP - Каталогизација у публикацији
Народна библиотека Србије, Београд

728.5(075.8)
640.4:[643/645(075.8)
747:728.5(075.8)

ЧЕРОВИЋ, Слободан, 1955-
Projektovanje i izgradnja hotela / Slobodan Čerović, Đorđe Čomić. - 4. izmenjeno i dopunjeno
izd. - Beograd : Univerzitet Singidunum, 2020 (Loznica : Mobid). - XI, 375 str. : ilustr. ; 24 cm

Slika S. Čerovića. - Tiraž 700. - Biografija S. Čerovića: str. 372-374. - Napomene uz tekst. -
Bibliografija: str. 368-371.

ISBN 978-86-7912-726-6

1. Чомић, Ђорђе, 1949- [аутор]
а) Хотели -- Изградња б) Хотели -- Уређење

COBISS.SR-ID 17874441

© 2020.
Sva prava zadržana. Nijedan deo ove publikacije ne može biti reprodukovan u bilo kom vidu i putem bilo kog medija, u delovima ili celini bez prethodne pismene saglasnosti izdavača.

www.singidunum.ac.rs

9 788679 127266

Slobodan Čerović
Đorđe Čomić

PROJEKTOVANJE I IZGRADNJA HOTELA



Savremeni pristup hotelskog oblikovanja, projektovanja i dizajniranja je na marketing konceptu koji u centar pažnje stavlja potrebe i interes budućih korisnika. Postoji čitav niz bitnih atributa totalnog hotelskog proizvoda kojima korisnici daju značaj. To su, pre svega, funkcionalna i lepo uređena soba po mogućstvu sa pogledom na atraktivni predeo destinacije, zatim lep izgled restorana sa kulinarskim specijalitetima, društvenim prostorijama sa mogućnošću višenamenskog korišćenja, kao i mogućnošću raznih tipova rekreacije (razne vrste bazena na otvorenom ili zatvorenim prostoru, sa noćnim kupanjima kao deo zabavnog programa namenjenog omladini, tereni za tenis i golf, wellnes centri itd).



Univerzitet Singidunum