

UNIVERZITET U BEOGRADU
ARHITEKTONSKI FAKULTET

KATEDRA ZA ARHITEKTONSKU
ORGANIZACIJU PROSTORA

OBJEKTI STANDARDA II – Turistički objekti –

Dipl.ing.arh. Dejan NASTIĆ
v. profesor

Izdavač:
ARHITEKTONSKI FAKULTET, Beograd
KATEDRA ZA ARHITEKTONSKU
ORGANIZACIJU PROSTORA

Recenzent:
Ing. arh. Zoran PETROVIĆ
v. profesor

Tiraž 500 primeraka

Knj. izd. 1971. godine
Biblioteka ARHITEKTONSKI FAKULTET, Beograd
Uredništvo: 11000 Beograd

O OBJEKTIMA STANDARDA II UOPSTE

Slobodna aktivnost čoveka van stanovanja i rada uslovljena je podizanje objekata društvenog standarda. Mesto te aktivnosti ima veliki raspon udaljenja; od mesta stanovanja do lokacija sa udaljenjima do kojih se mora ići i transportnim sredstvima. Duhovna i telesna aktivnost čoveka je okvir delovanja svih uzrasta:

Duhovna — kulturna, umetnička
Telesna — u vidu fizičke rekreacije

To znači, aktivnost čoveka — duhovna i fizička (rekreacija) može da se manifestuje u okviru stambene, mesne zajednice, stambenog reona, grada, naselja, van mesta boravka i van zemlje.

Svako slobodno vreme, posle rada, ima svoje vrste, koje izaziva pozitivne psihološke promene čoveka, pretvara se u razonodu. Razonoda može da bude u neposrednom susedstvu, na ulici u gradu, van grada na većim udaljenjima i na ma kojem mestu u kojem se menja sredina. Takve promene, kretanja u cilju razonode vezujemo za pojam turizma.

U postojećim i novim gradskim centrima, naseljima, nalazimo objekte koje služe slobodnim aktivnostima, razasute u tkivu urbanih naselja i u vidu centara, koncentrisanih na pojedinim punktovima.

Za duhovne aktivnosti poznate su nam sale za skupove, koncertne sale, pozorišta, univerzalne sale, bioskopi, biblioteke, muzeji i dr.

Za fizičke aktivnosti, stadioni, bazeni, trkališta i dr. Za dokonost i razonodu — turizam, kafane, barovi, barovi restorani, hoteli, turistički centri.

Sigurno je, da se ti objekti mogu tretirati po svom sadržaju i nameni, odvojeno, u pojedinim lokacijama, ali je i činjenica da su oni u jednom prostornom sklopu, ako zato ima uslova, vrlo poželjni, jer ne postoji ni granica između pomenutih čovekovih aktivnosti.

Turizam kao privredna delatnost i društvena pojava

Draž odmora (turizam) podseća nas na koficu peska, na radostan vrisak deteta koje igra, na staro obnovljeno prijateljstvo, na sasvim novu ljubav. To je retko i neočekivano osećanje, gorak miris planinskih trava, škripa skija po snegu, otkriće neke slike u galeriji, gudački kvartet koji svira za nas u nekom stranom gradu. Sva ta mešavina osećaja i osećanja pripada čoveku, čini sastavni deo svih nas po maglovitoj zimi kada nas četvrtina meseca na horizontu "vraća" u doba odmora, izbacuje na površinu osećanja vezana za turizam. (Alberto Sassa, referat sa kongresa AIEST-a, 1975).

Ovaj fenomen obuhvata veliki niz ekonomskih efekata, ali još više društvenih.

Turizam proučavaju ove naučne oblasti privredna i društvena—sociološka. U poslednjih 20 godina ekonomski aspekti iz tih oblasti prilično je obrađivan, dok se socijalni i sociološki vrlo slabo, i u velikom zakašnjenju.

U nas je, kao privredna grana pokrila gotovo celu teritoriju SFRJ — kao tercijalna delatnost pa i u dobrom delu i primarna. Uz angažovanje turističke privrede, kao prateća je saobraćaj, poljoprivreda, trgovina. Turistička privreda je danas utkana u nas u svakodnevni život, u jedan trend i zauzima vrlo značajno mesto u strukturi naše privrede. Koliko turističkih objekata je podignuto za nepunih 20 godina, pokazuje da su u ovaj vid privrede uložena ogromna investiciona sredstva.

Stvorivši bazu za dalja ulaganja i razvoj, bez obzira na uzlazne i silazne skale poseta stranih turista u pojedinim gradovima, postoji stalni uspon i obogaćivanje sa objektima ovog sadržaja.

Sa društvenog aspekta u turizmu moramo reći da je ipak čovek centar te pojave, kada govorimo o kretanju ljudi, a ne rob. Psihološki momenat čoveka turista je ovde faktor na koga se mora računati, na čoveka ne utiče samo ishrana i spavanje, već i prostor koji ga okružuje. To okruženje je od bitnog značaja za formiranje prostornih zahteva, koji moraju biti čoveku bliski. Učesnici stvaranja tih okružja svakako su arhitekte urbanisti, koji svojom odgovornošću pred društvom i čovekom imaju svoj veliki udeo.

Poznato je da su ne samo pojedini hoteli već čitavi turistički centri izgrađeni pogrešno, neadekvatno na ambijent, anti ljudski, dok su neki za svaku pohvalu.

VRSTA TURIZMA I KARAKTER TURISTIČKIH OBJEKATA

Kakav će sadržaj biti pojedinih objekata i centara turističke namene, to zavisi od mnogih faktora. U svakom slučaju i turizam nije uvek na isti način tretiran. Zato postoje i vrste turizma po svom vremenskom korišćenju.

— Transitni turizam je rekreacija u kružnim putovanjima, posetama u grupama ili pojedinačno i posetama kulturno istorijskih spomenika, skupova razne vrste, sportskih priredbi, festivala pa i poslova (u kojima se deo vremena ostavlja i razonodi).

— Vikend turizam, kretanje ljudi od kuće u obližnja mesta, udaljena mesta na kraće vreme od jedno do dva slobodna dana na kraju nedelje.

Za jednu i drugu vrstu, po vremenskom korišćenju su tranzitni objekti sa prolaznim boravkom: gradski hoteli, moteli, moto hoteli, hoteli kampovi.

— Najviše podignutih objekata i turističkih centara, naselja, pa i čitavih izgrađenih regiona, namenjeni su stacionarnom turizmu ili turizmu za odmor, letovanje, živomavne. Po vremenskom korišćenju to su objekti sa sezonskim ili kraćim boravkom.

S obzirom na privlačnost prirodnih lepota, klime koje pogoduje čoveku turistu, razrađeni su sistemi na teritoriji čitave zemlje — države, po kojima se predodređuje pogodnost i izbor odmora na neposredno okruženje. Poslednjih dvadesetak godina može se reći da se turizam diferencijuje po karakteru tj. razvija se u zavisnosti od vrste teritorije jedne zemlje u geografskom smislu. Ukoliko jedna zemlja ima svoju morsku obalu kao što su Jugoslavija, Španija, Italija, Grčka i druge, predodređenost je na primorski turizam i to masovni turizam u letnjem vremenskom periodu i nešto zimi (samo u Jugoslaviji po posebnim jeftinim aranžmanima) — (norma 100 noćenja godišnje minimum) u okviru zemalja.

U zemljama sa jačom konfiguracijom terena, sa bogatim prirodnim lepotama planina, obiljem snega zimi, poslednjih decenija, razvio se snažan kontinentalni turizam koji već konkuriše primorskom, po broju noćenja, masovnosti posete. Preporuke lekara su za odmor zimi veće, nego leti jer se smatra da julske i avgustovske sunce ne koristi mnogo za zdravlje, kondiciju čoveka. Svakako pored naše zemlje koja je još u začetku kontinentalnog turizma, postoje u Evropi jake turističke sile, Švajcarska, Austrija, Francuska i Italija. Prednost kontinentalnog turizma, nad primorskim je još u tome što se pored zimске sezone — decembar—april koristi i letnja sezona u julu i avgustu. U proseku se postiže od 160 noćenja godišnje.

TURISTIČKI OBJEKT KAO OSNOVNA JEDINICA TURISTIČKE USLUGE

Pod turističkim objektom podrazumevamo sve što je izgrađeno namenski turizmu. Znači, sadržajno funkcionalno a ne dimenzionalno, tretiraju se objekti od veličine kioska do velikih hotela. Svaki od tih objekata mora da ima svoje ekonomsko i društveno opravdanje svoje postojanja.

Postoje merila, koja po iskustvu, određuju kriterijum rentabilnosti. Jednom hotelu za godinu dana korišćenje kapaciteta noćenja je minimum 40%. U tom slučaju smatra se da je objekt ekonomski opravdan.

Pravilo korišćenja sadržaja i sam sadržaj, da li je adekvatan potrebama, ocena u datom trenutku, i mestu, šta treba predvideti u jednom objektu, sem pasivnog boravka gosta, mnogo će pomoći da izgrađen objekt dobro i osmišljeno funkcioniše. Dobro organizovane usluge za aktivnosti gostiju kao što su izleti, svečane večere, venčanja, ručkovi, koncerti, igranke i sl. daje mogućnosti proširenja programa za izgradnju jednog rentabilnog objekta.

Dimenzionisanje prostorija sa pravilnom tehnologijom pomoći će svakom ugostitelju dobro upravljanje i organizaciju rada.

Dobrim programskim zahtevom stručnjaka u ugostiteljstvu uz pomoć arhitekta — i urbaniste, proverom programa kroz površine uz pravilan kriterijum u odmeravanju za maksimalno korišćenje svakog kvadratnog metra površine, je jedino rešenje u prostornom transponovanju traženog sadržaja. Svakako, da vizuelni osećaj arhitekta mora da ovde bude prisutan, sa obaveznim odmeravanjem dimenzija koje zahteva kapacitet, frekvencija kretanja i tehnologija. Visina pojedinih prostorija, kao činilac koji određuje treću dimenziju, geometrijski, može da utiče na vizuelni osećaj, psihički i uslovljava higijensko-sanitarna merila, parametre koji su neophodni za zdravlje čoveka.

Sigurno, da jedan restoran sa preteranom visinom plafona ima svoje zdravstvene pozitivne uticaje, međutim, pitanje je, da li ta prostorija dobija karakter restorana u kome čovek treba da se oseća intimnije, ili železničke ili autobuske stanice. Danas se već smatra neophodnim da prostorija takvog restorana ako ima i 70 mesta mora da ima obezbeđenu veštačku ventilaciju da bi se zadovoljili sanitarni zahtevi.

VRSTA UGOSTITELJSKIH OBJEKATA

Ako se određuje namena jednog ugostiteljskog objekta osnida se mora znati koju uslugu će taj objekat obavljati, kakvo je vremensko korišćenje u trajanju posete gostiju, na kom mestu je objekat lociran i kojem karakteru turizma pripada.

- Objekat u kome se vrše sve usluge, sem smeštaja za nocenje — znači, ishranom, zabavom, pićem nazivamo — uslužnim objektom. To može da bude restoran, kafe, poslastičarnica, noćni klub, itd. kao zasebna građevinska celina.
- Objekat u kome se pruža usluga samo spavanja uz moguću uslugu doručka — nazivamo stacionarni objekat ili garni hotel.
- Objekt koji obuhvata oba vida usluge je hotel, motel, moto hotel.
- Samo usluga se manifestuje u stanovima za odmor.

Imajući u vidu lokaciju ugostiteljskog objekta, uočava se da on može, po svojim karakteristikama pripadati određenoj vrsti:

Tako, kafe poslastičarnica, restoran, disko klub, restoran samoposluga, snek bar kao uslužni objekat može da pripada u sklopu jednog centra, na putevima, gradovima, na seljima.

Gradski hotel, garni hotel u naselju, gradu u turističkom većem ili manjem centru.

Moto hotel, motel van gradova, naselja, centara, na putevima, magistralama.

Dom odmora radnika van naselja, ali u turističkim centrima.

Stan za domor u turističkim centrima van grada.

Auto kam u turističkim centrima i na putu.

Plovni hotel — brod za krstarenje.

TIPIČAN PRIMER UGOSTITELJSKOG OBJEKTA

Radi boljeg upoznavanja karakteristike jednog ugostiteljskog objekta najpodesnije je ispitati jedan hotelski objekat, jer je organizaciono najkomplikovaniji, funkcionalno najteži i po sadržaju najbogatiji. Složenost sadržaja je manja u drugim ugostiteljskim objektima bez obzira na kvantitete kapaciteta. Pre nego što bi se vršilo ispitivanje mora se pomenuti kategorizacija ugostiteljskih objekata. Radi što boljeg komfora gostiju, a prema njegovoj mogućnosti plaćanja usluge, pokazala se potreba da se izvrši kategorizacija hotela i motela. U svim zemljama postoje propisi o kategorizaciji, po kojima se ugostitelj mora pridržavati. Kategorizacija određuje stepen komfora jednog hotela. Viša kategorija u smeštajnom delu, na primer predviđa sobu sa antreom i kupatilom, za nižu to nije potrebno. U našoj zemlji kategorizacija se određuje abecednim redom, u Francuskoj zvezdicama, u Italiji rimskim brojevima. Svaki gost na ulazu u hotel vidi kojoj kategoriji hotel pripada.

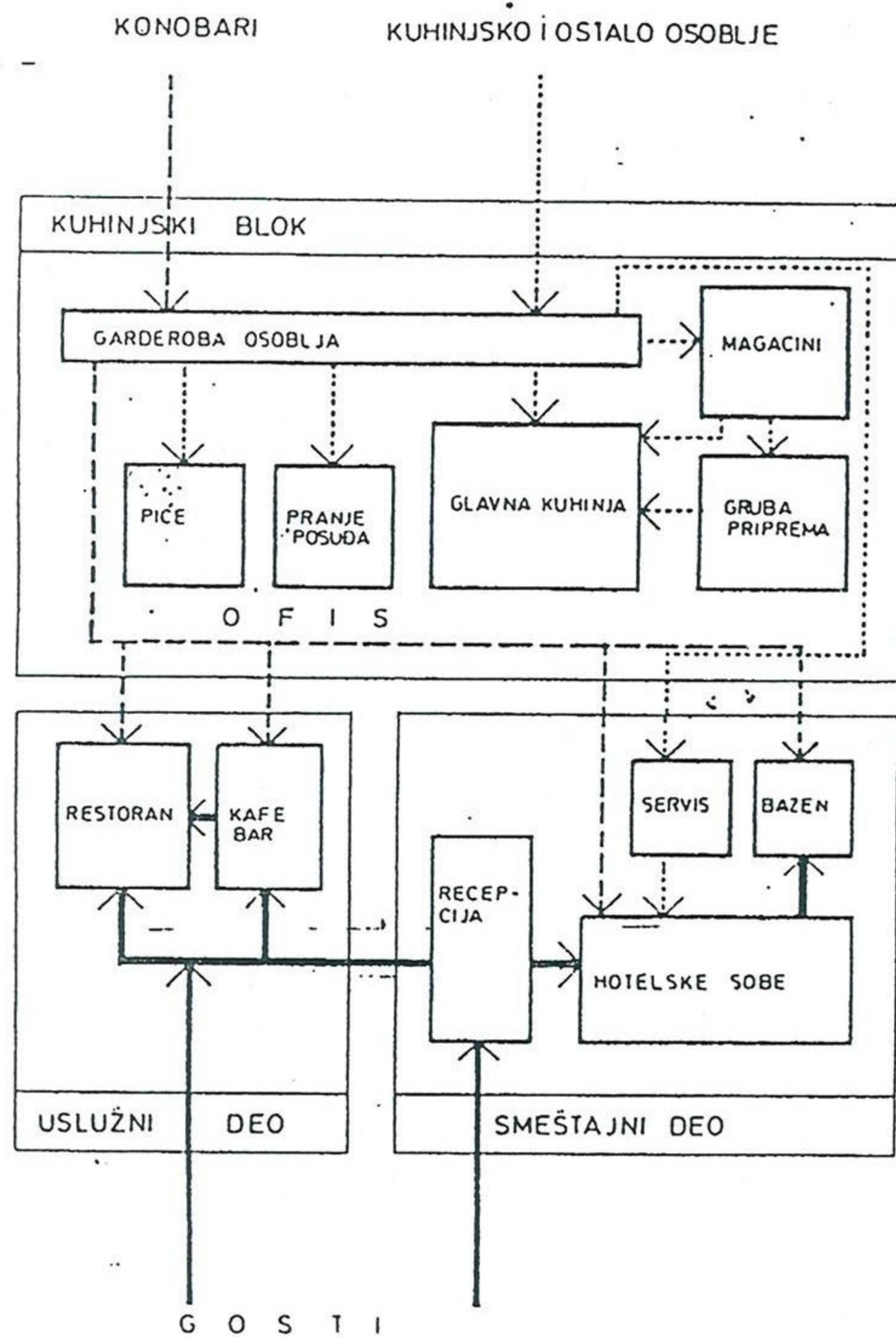
Poznavati kategorizaciju je neophodno za arhitekta, jer se po njoj određuje okvir delovanja u smislu bogatstva sadržaja, komfora, u obezbeđenju opreme, turističkog objekta.

Prihvativši sve elemente sadržaja, kategorizacije, kapaciteta mogao bi da posluži za ispitivanje jedan hotel, kapaciteta od oko 300 ložaja "B" kategorije jer je ta vrsta objekata najkarakterističnija u ovom slučaju da se na njemu izvrši programska i funkcionalna analiza kao neka vrsta pregleda anatomije u čovekovom organizmu.

Jedan hotel ove vrste (gradski, hotel za odmor) treba da sadrži tri osnovne grupe prostorija:

- Smeštajni deo
- Uslužni deo
- Ekonomski deo ili tehnički blok

Sve su te grupe povezane i u funkciji i kretanju. Šematskim prokazom može se uočiti osnovni pravci kretanja, gosti—osoblje (slika 1.).



Slika 1.

- Kretanje gostiju ima svoj pravac, restoranskog osoblja svoj, i to jedan prema drugom. Gosti—potrošači dolaze u hotel i traže usluge, osoblje treba da mu je pruži. Radi kvalitetnijeg funkcionisanja usluga treba izbegavati ukrštanja linija kretanja konobara i gosta. Priprema usluge proizvoda odvojena je prostorno kao zasebna celina. U hotelu to se obavlja u tehničkom bloku. Gosti dobiju gotov proizvod na raspoloženje ne prateći tok pripreme. (Izuzeci su neki barovi, restorani u kojima se želi demonstrirati priprema kao jedna vrsta atrakcije).

Zona osnovnih kretanja gostiju:

ulaz, hol—recepcija—sobe hol recepcija—uslužni deo sobe—uslužni deo preko hola. Pristup restoranu, direktno, ili preko kafe restorana u nuždi. Restoran treba da je oslobođen, ma kakvog prolazanja, zbog režima rada u njemu.

Pristup restoranu, ukoliko je hotel veći, gradskog tipa i pretpostavlja se veća frekvencija spoljnih gostiju, može biti zaseban preko garderoberskog hola ili direktan preko vetrobrana, računajući pri tome na vezu sa holom recepcijom.

Ukoliko hotel ima pokriven bazen:

soba—bazen, što je moguće direktnija veza.

Zona osnovnih kretanja osoblja:

Osoblje, sa svoga posebnog ulaza, prvo odlazi u garderobu, u kojoj uzima svoje radno odelo.

— Kretanje kuhinjskog osoblja garderoba—glavna kuhinja, pripreme i magacini

— Kretanje osoblja restorana garderoba ofis — restoranskom osoblju koje ne radi u kuhinji ne dozvoljava se prolaz kroz glavnu kuhinju zbog obazbeđenja rada kuhinje, već im se mora naći veza do ofisa na neki drugi način.

Poželjna a u nekim slučajevima potrebna je veza kuhinjskog bloka, preko ofisa sa sobama radi snabdevanja jelom.

Kretanje osoblja smeštajnog dela i održavanja objekta

— Soba — ofis — tehnički blok (servisi, radionice) (Izbegavati kretanje preko restorana i hola recepcije)

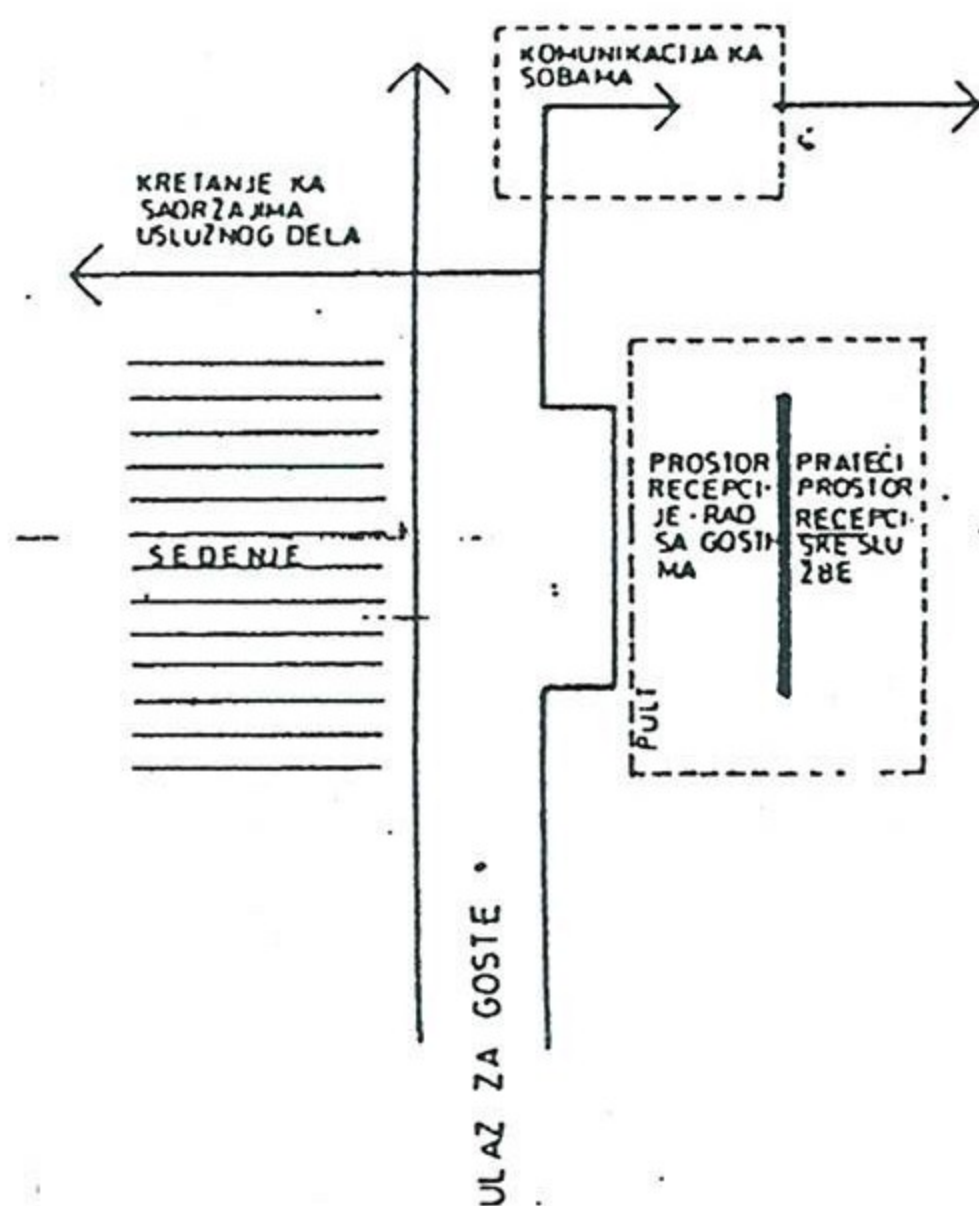
Ovaj deo izlaganja odnosi se na funkcionalne veze celog hotelskog objekta, na podelu funkcija prema sadržaju rada svih grupa prostorija objekta. Međutim, potrebno je proanalizirati svaku grupu, jer svaka ima svoj određen karakter i svoj sadržaj funkcionisanja. Ako se pridržavamo i dalje podele prostorija na tri osnovne grupe, vodeći računa o datoj šemi kretanja među prostorijama i grupama prostorija onda se može vaditi "isečak gotovo svake prostorije" na njoj vršiti programsku analizu.

Svaka prostorija isto ima svoju šemu kretanja u odnosu na raspored elemenata i funkciju istih.

U grupu smeštajnog dela spadaju sledeće prostorije:

- recepcija, portirnica
- hotelske sobe
- servisi

Polazeći od šeme kretanja, prva prostorija na koju gost nailazi je hol recepcija, portirnica. Ta prostorija mora da bude na neki način privlačna, po veličini odmerena jer to je prvi susret gosta sa ugostiteljskim objektom. Osnovna funkcija je prijem gosta, i svi ostali postovi u vezi njegovog boravka, kao što su: organizacija izleta, poseta, pa primanja reklamacija (slika 2.).



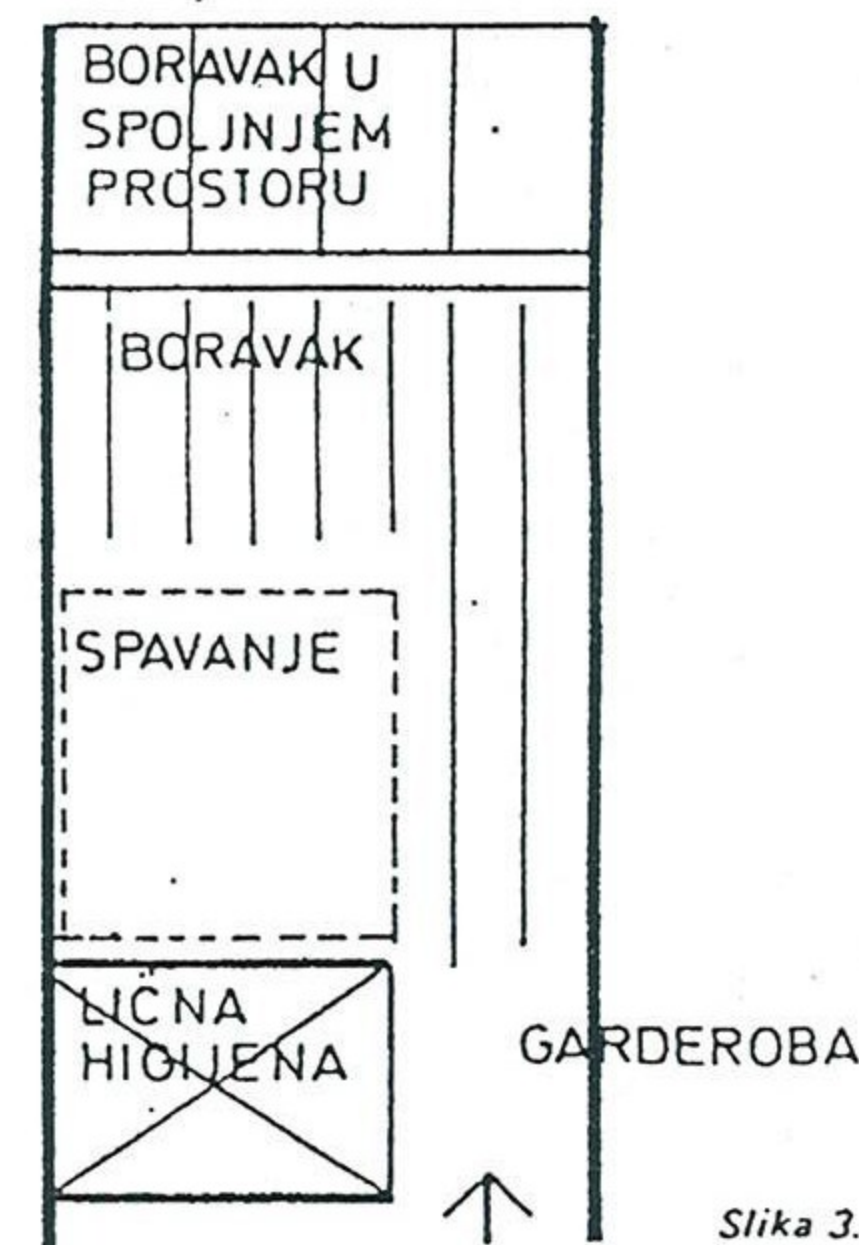
Slika 2.

Pravac kretanja gosta mora da je jasan. Da se kretanje usmeruje od pulta za recepciju ka smeštajnom delu sa jedne strane i uslužnom sa druge. Vertikalne, horizontalne komunikacije, liftovi, stepenište za sobe treba da su na istaknutom mestu da samim svojim položajem daju do znanja, da informišu goste, gde se upućuje ili u sobe, ili u bar, restoran.

Kada je u pitanju objekt sa većim brojem sadržaja, većeg kapaciteta, onda je hol recepcije jaka saobraćajna raskrsnica u kome se moraju kanalisati tokovi saobraćaja u pravcu soba, restorana, itd. Mora da se računa i na dovoljne površine namenjene sedenju, vođenju razgovora, aperitiv baru. Gosti uobičajavaju da borave u holu zbog sačekivanja, ili čekanja (ako je grupa) radi smeštaja, pa je neophodno da se taj prostor na neki način odvoji od komunikacija. Rad recepcije je povezan za upravu hotela, tako da je administrativno upravni deo sa odgovarajućim brojem kancelarija u neposrednoj ili moguće posrednoj vezi sa recepcijskom službom. Prodaja suvenira, novina i cigareta je u sklopu rada u recepciji ili ako je hotel veći onda se čak predviđaju i mali lokali prodavnice (Hilton, Istanbul).

— Hotelske sobe

Za ugostitelja ekonomistu, najprivlačnije grupe prostorija hotela su sobe. Ukoliko je potražnja za sobama odgovarajuća ponuda, smeštaj gosta u sobama je najsigurnija zarada. Za održavanje sobe zapošljava se najmanje radnika, ne postoji veća mogućnost za gubitke, krađu kao što je to u uslužnom delu. Zato se priličan broj hotela i gradi samo sa ležajima i moguće usluge doručka tzv. Garni hoteli.



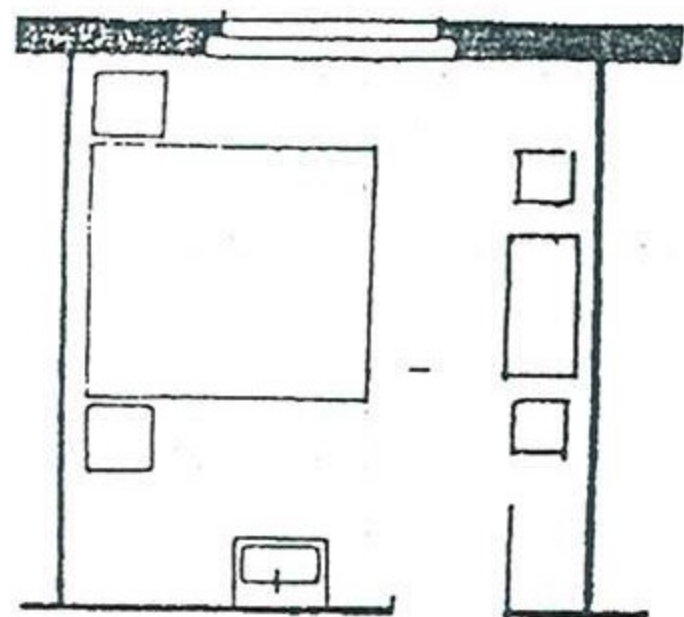
Slika 3.

Od kategorije zavisi, kakva će se soba formirati kao osnovna jedinica smeštajnog dela. Postoje uglavnom dva tipa jedinice. Sobe sa kupatilom, ili i sa dodatnim ulazom tzv. garsonska soba i soba bez kupatila.

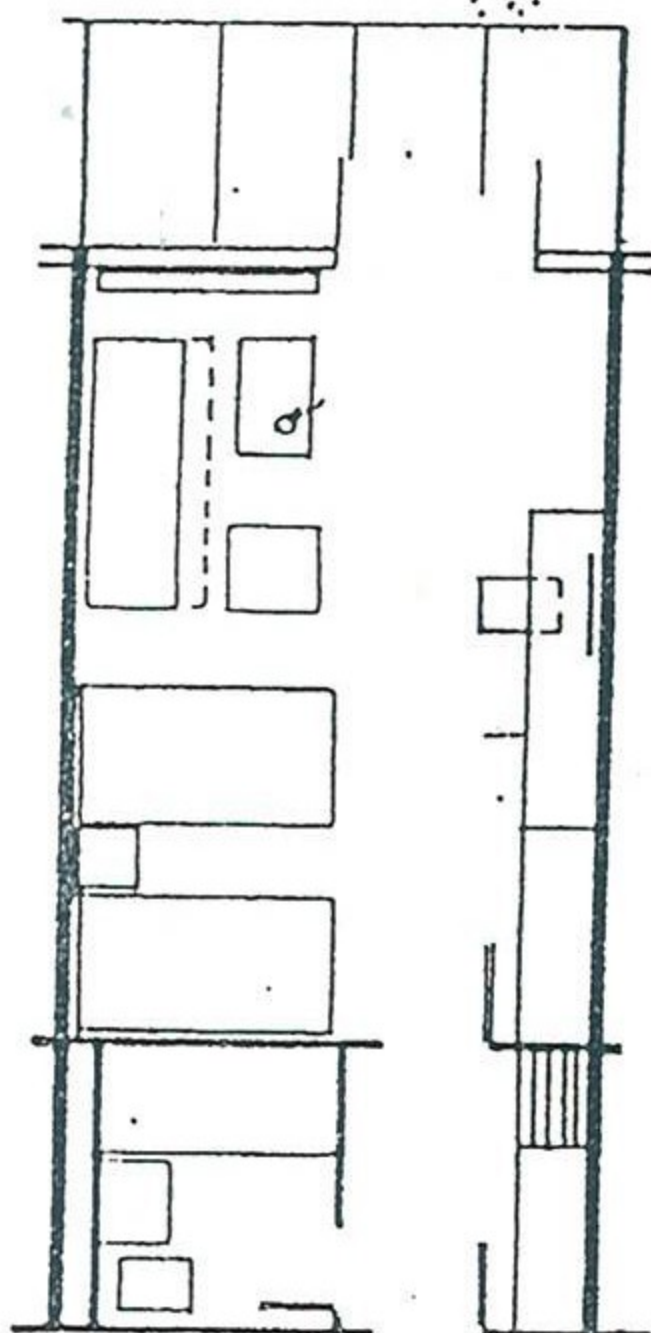
Najpoželjnije rešenje je garsonska soba. Ta jedinica se formira za hotele viših kategorija (sl. 3).

U toj jedinici soba kao prostor boravka gosta treba da ima tako rasporedene elemente i da se složene funkcije boravka i spavanja mogu lepo uklopiti. Položaj ležaja — (preporučuje se odvojenost) treba da oslobodi površine za smeštaj sedenja u vidu kutka.

U starom načinu smeštaja ležaja nema mogućnosti komotnog sedenja, kao i dnevnom boravku (sl. 4).



Slika 4.



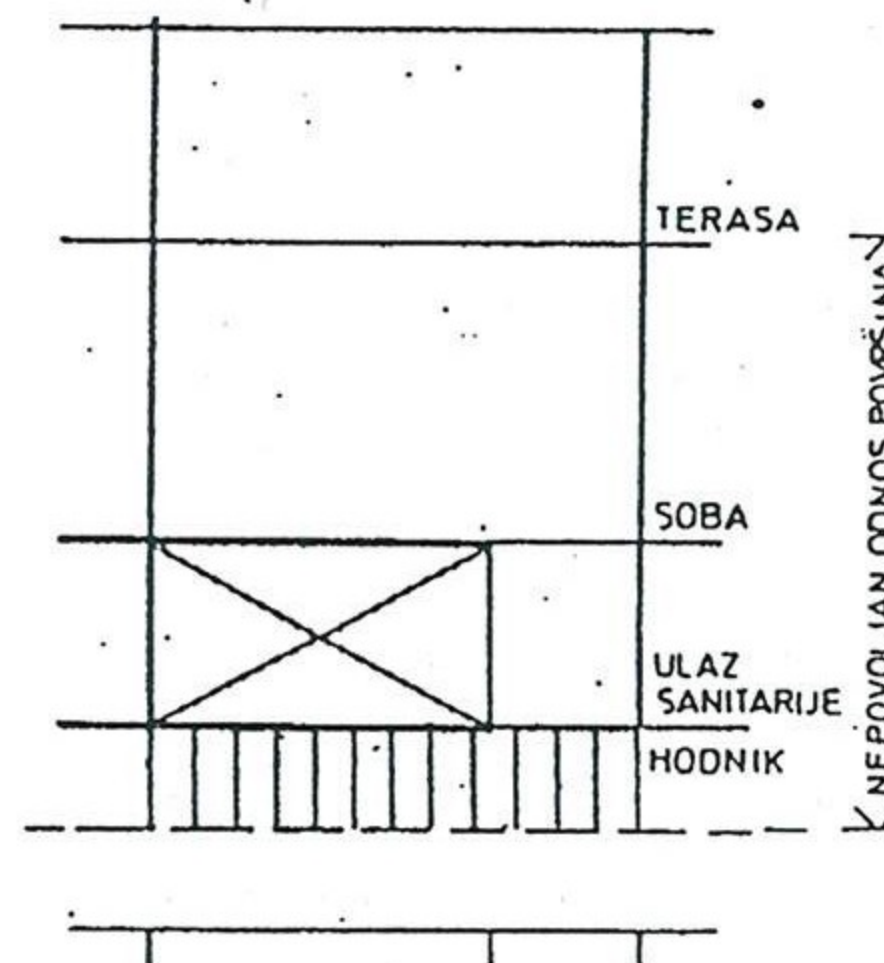
Slika 5.

U jednom od boljih rešenja (u višim kategorijama), dopušta se samo 2 ležaja i jedan po želji gosta. Taj treći ležaj može se iretirati u vidu sofe (sl. 5).

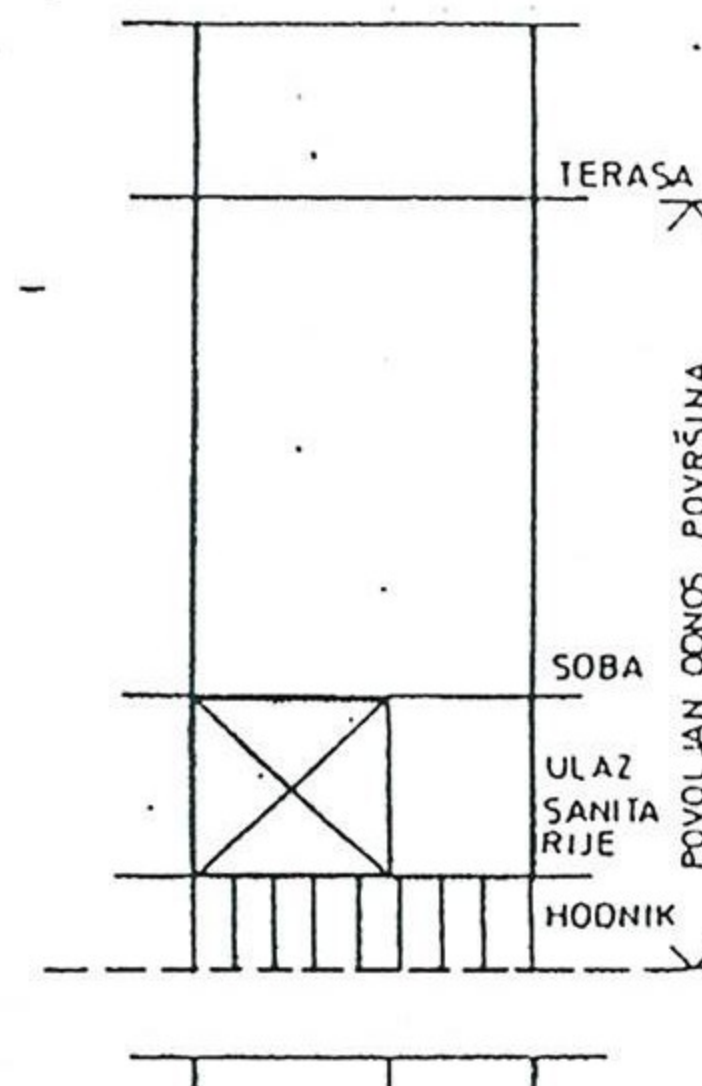
Za naše prilike, ulaz sa dvoja vrata u sobu je neophodna mera zaštite protiv buke iz hodnika od osoblja i gostiju, iako arhitekta to izbegavaju. Kad je reč o akustičnoj izolaciji sobe treba da su građene debljim zidovima jer je dozvoljena minimum propusnosti od 53 decibela.

Kupatila su poznata u hotelskim sobama. Raspored elemenata je poznat kao i u stanovima, jedino, da su moguća što manja po dimenziji. Pogrešno je shvatanje da je uvek tuš-kupatilo najmanje po veličini, pogotovu, ako se pravilno shvati da prostor tuša mora biti ograden. Sa kadom dužine 1 m može se formirati još manje kupatilo. Kupatila i WC. Zbog racionalnosti, funkcije i opšte povoljnosti sklopa soba, u većim slučajevima je bez prozora. Zato se mora pribеći ventilisanju. Načina ima prilično mnogo. Od sistema veštačke ventilacije, kanala vertikalnih do sistema evakuacije putem same kanalizacione mreže. Za kupatilo dovoljna je površina preseka vertikalnog kanala 100 cm^2 .

Odrediti pravu dimenziju jedne sobe je stvar svestranije analize. Površina treba da odgovara kapacitetu, komforu, kategorije, za fleksibilnost razmeštaja elemenata: Što veću upotrebnu vrednost. Od dimenzije sobe zavise rasponi konstrukcija, veličina traktova što čine sobe. Uzmimo kao primer dvokrevetnu sobu. Ukoliko je soba sa većom širinom, nego što je potrebno, smanjuje se racionalnost celog objekta, jer se nepotrebno istežu traktovi. Ukoliko su sobe garsonskog tipa biće još više gubitaka (sl. 6). Uža soba od dozvoljene mere sa većom dubinom, preporučuje se (sl. 7).



Slika 6.



Slika 7.

U svakom slučaju širina sobe sa dva ležaja ima svoj dozvoljeni maksimum i minimum.

Jedno od najosetljivijih pitanja u hotelima je položaj sobe u odnosu na sam sklop zgrade i na položaj u odnosu na orijentaciju, prema uliči, pejzažu.

Povoljan položaj

- što veće otvaranje lepih vizura, ako je na moru istok, jugoistok, što ne treba izbegavati i za pogledom na kopnenoj strani ako je u zelenilu
- u planini ka padini gde se otvaraju lepe vizure, ka jugu ako je moguće.

Nepovoljan položaj

u odnosu na objekt. Na prvom nivou iznad kuhinjskog bloka, ukoliko isti nije urađen da se izbegnu ventilacije, nadsvetla i sl.

- Prema ekonomskom dvorištu
- Prema susednim sobama
- Prema terasama uslužnog dela
- U odnosu na okolinu
- Prema putu, železničkoj pruzi
- Na moru ka jugozapadu.

U grupu uslužnih prostorija spadaju:

- Restoran, klasičan
- Restoran samoposluga
- Kafe bar
- Dnevni boravak
- Društvene prostorije
- Noćni klub i sl.
- Kuglana.

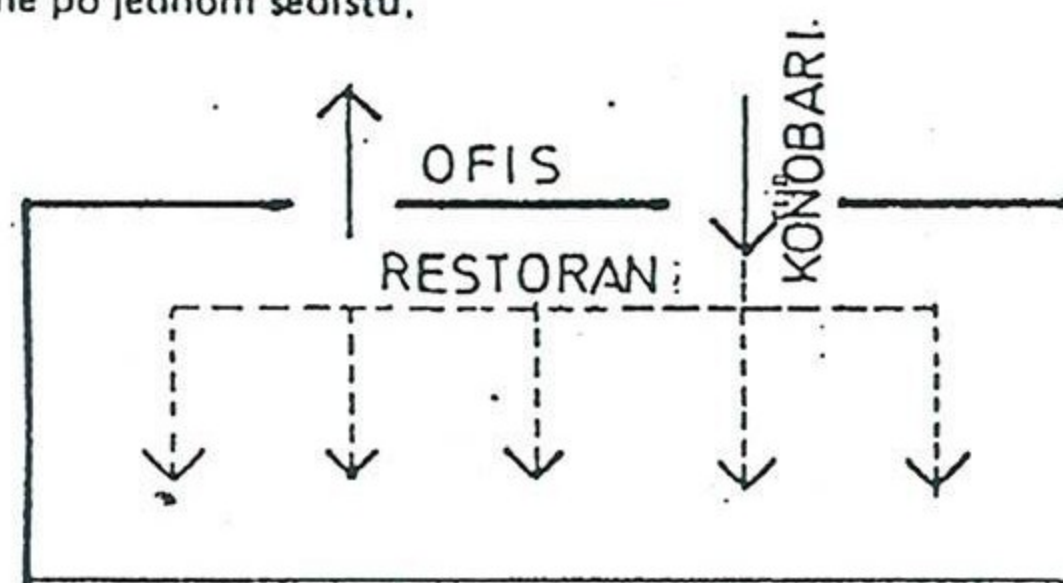
Sve te prostorije predviđene su da se izdaju uslužuju određeni proizvodi gostu. One imaju zajednički da se u njima konzumira što više. Sto i stolica su osnovni elementi i prostor za sedenje, prolaz gosta i pristup konobara.

Sabравši sve te površine, imajući u vidu prostorni faktor lepих vizura, atmosfere i sl. proizašle su na osnovu računa površine po jednom sedištu.

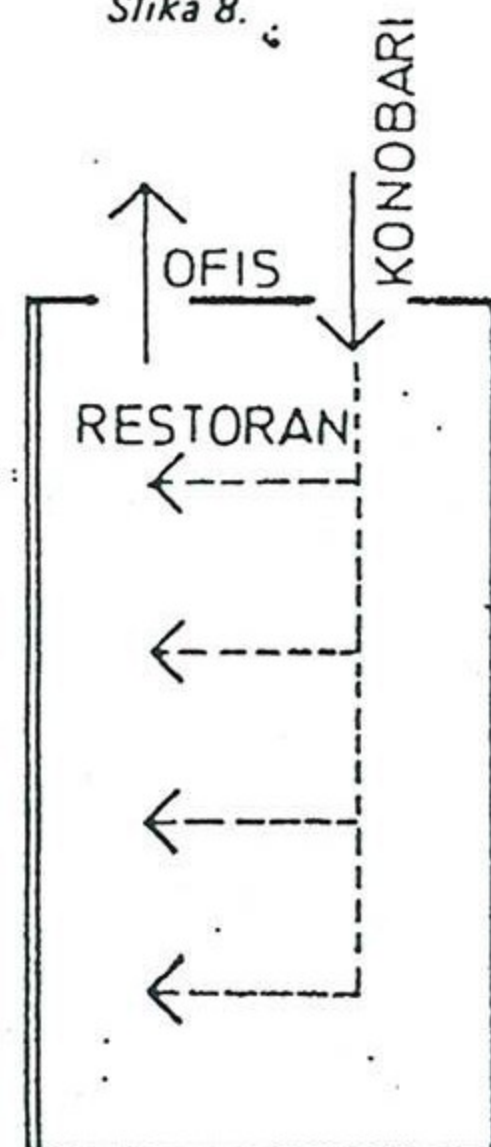
Pored razmeštaja elemenata i sklapanja prostora radi provere na svakom pojedinačnom slučaju može se poslužiti orijentaciona mera površine tih prostorija. Tako na primer, restoran se računa od 1,4-1,6 m² po sedištu, gostu, kafe bar nešto manje od 1,3-1,4 ukoliko u njemu nisu umesto stolica fotelje.

Prostorije u kojima su smeštene klub garniture traže veću površinu. Ako se pretpostavi da će garnitura imati fotelje i niski stočić onda bi površina bila od 2,0 m² pa sve do 3m² po gostu.

Snabdevanje gostiju, kretanje konobara i gosta u uslužnim prostorijama, najbolje se može ogledati po šemi kretanja u restoranskoj prostoriji. Na slici 8, prikazana je najpoželjnija i najkraća linija kretanja konobara, dok na slici 9, najduža linija i nepovoljnija.



Slika 8.

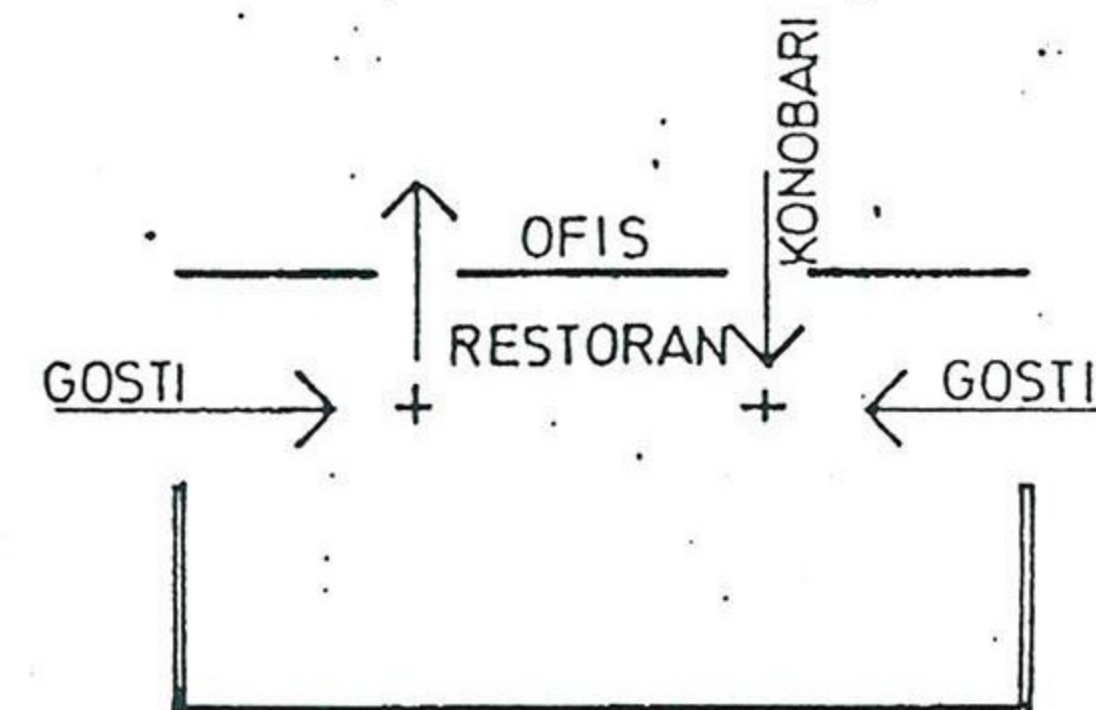


Slika 9.

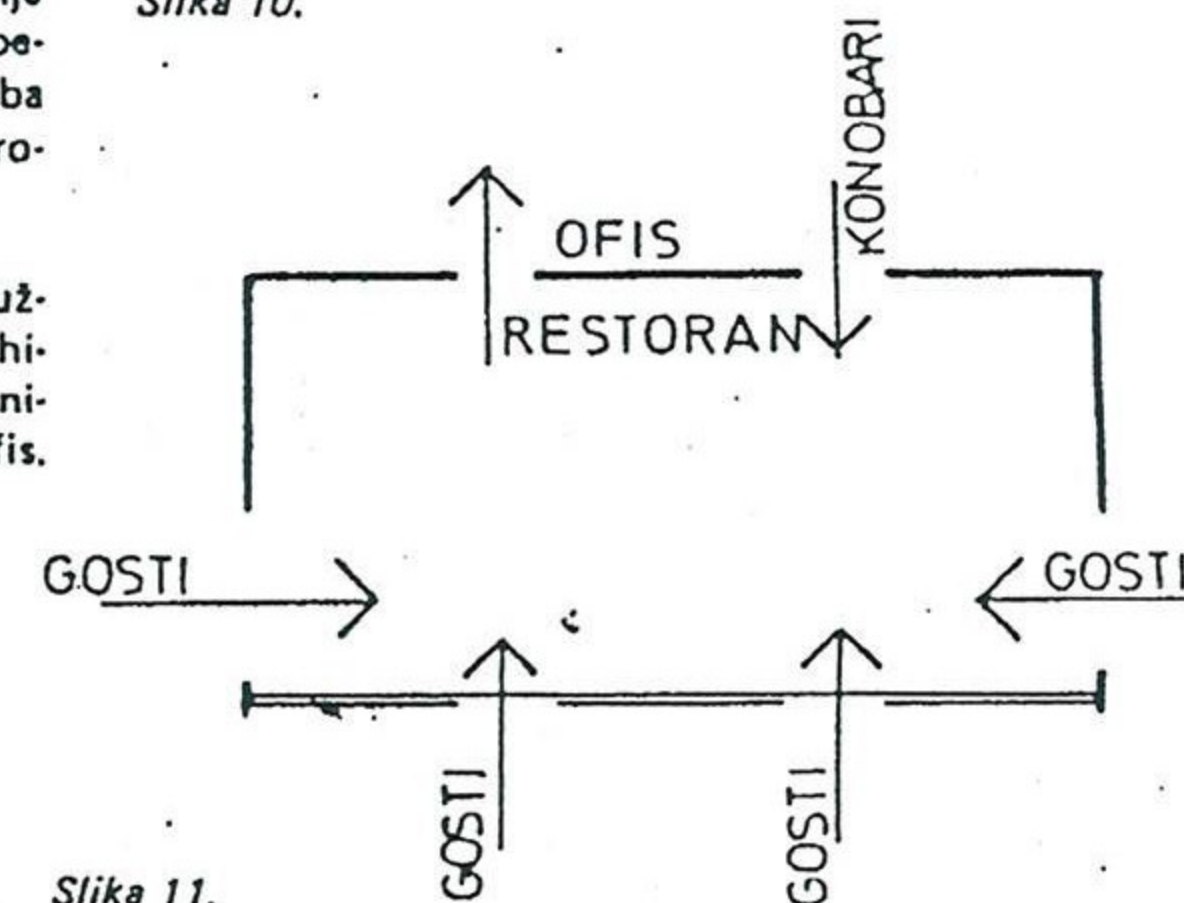
Postavljanjem ulaza u restoran, nameću se uzajamni odnosi kretanja gostiju i konobara. Tako se može okarakterisati i nepoželjno kretanje konobara prema gostu (sl.10) i poželjno (sl.11).

Pored traženih što lepših vizura restoranske prostorije kafea i sl. potrebno je razmišljati o veličini volumena. Ako je prostorija velikih kapaciteta potrebno je ići za volumenom, razbijanjem u manje prostorije. Velike visine izbegavati. Uopšte rečeno treba tražiti što više intimnosti prostora.

Najveća saobraćajnica uslužnog dela i tampon veza kuhinjskog bloka, sprema komunikacija u svim pravcima je ofis.



Slika 10.



Slika 11.

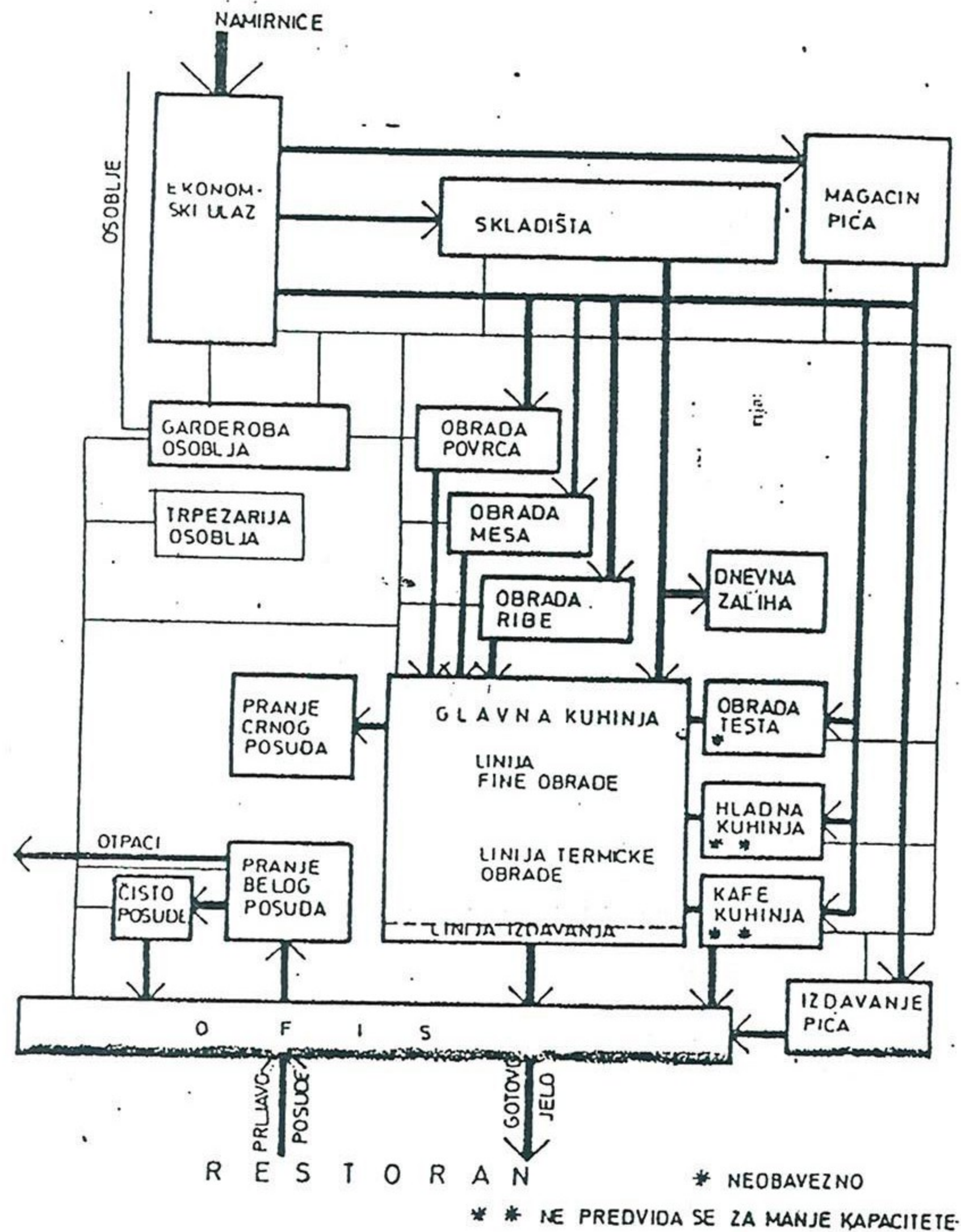
Preko ofisa iz kuhinje se vrši izdavanje jela, pića, napitaka, kontrola rada konobara, utroška izdatih proizvoda. Znači ofis morada imati primaran položaj, u pogledu svih uslužnih prostorija pa čak i smeštajnog dela.

Sa restoranom, zbog frekvencije i sanitarnih propisa tzv. konobarska moraju biti dvojna vrata: jedna izlaze u restoran druga ulazna u ofis iz restorana. Vrata za pristup ostalih uslužnih prostorija mogu biti jedna.

Kuhinjski blok

U kuhinjskom bloku ili ekonomskom delu podrazumevaju se pored kuhinjskih prostorija sve pomoćne, magacin, prostorije osoblja i servisi.

KUHINJSKI BLOK OSNOVNA TEHNOLOŠKA ŠEMA



Slika 12.

Okosnica postavke kuhinjskog bloka i centralne prostorije je glavna kuhinja ili kuhinja za termičku obradu jela. Prema njenim funkcionalnim karakteristikama, tehnologiji pripreme, kapacitetu formira se ceo prateći blok. U zavisnosti programa rada kuhinje određuje se njena vrsta.

Razlikujemo prema nameni:

- Hotelske
- Restoranske
- Restoranske specijalizovane
 - Društvene ishrane
 - Bolnice
 - Kuhinje za školsku decu, itd.

Ovo je naročito potrebno znati s obzirom da često arhitekte u praksi projektuju kuhinje za sve namene isto.

Ako vršimo analizu radi upoznavanja jedne karakteristične kuhinje i pozivamo se na hotelsku kuhinju, jer je ona prilično složena i po sadržaju i funkciji. Na modelu jedne kuhinje od oko 300 obroka može se sagledati tehnološki proces, površina, raspored površina za rad i komunikacije. Šematskim prikazom kuhinje pada u oči termička obrada sa elementima – uređajima za obradu jela, finom pripremom, grubom pripremom i snabdevanjem. Zatim izdavanjem gotovih jela.

Zatim, potrebno je znati karakteristike, funkciju i dimenzije tih uređaja kako bi se mogla vršiti operacija pripreme jela. Iz prospekta naših proizvođača opreme, vrši se izbor uređaja i postavlja u prostor namenjen tehnološkim procesom. Za jedan objekt hotela sa bogatim jelovnikom koristili bi se savremeni uređaji kojima treba da se postigne

- Higijena – sanitarna zaštita
- Velika mogućnost povećanja kapaciteta
- Smanjenje telesnog napora kod rada i pravilno odmeravanje zapošljavanja osoblja
- Održavanje biološke vrednosti hrane
 - (ugljeni hidrati – kalorije, belančevine, vitamini, itd.)
- Ukusnija hrana




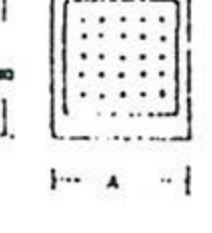
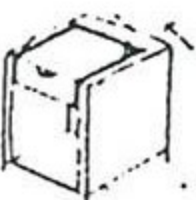
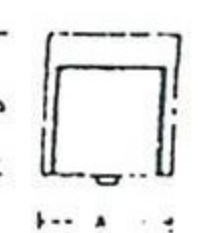

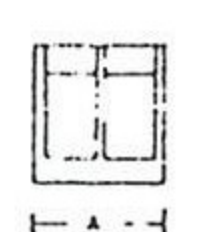

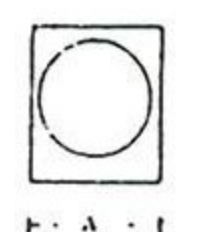

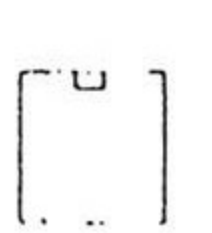
Po izvodu iz prospekata proizvođača kuhinje vidi se pregled tih savremenih uređaja (sl. 13).

Dobrom upotrebnom vrednošću ocenjuje se onda ako objekt poseduje što više radnih površina (stolova).

Pravilno dimenzionisanje kuhinjskog prostora (glavna kuhinja, pomoćne prostorije, magacini).

Kuhinjski elementi

IZVOD IZ PROSPEKTA PROIZVOĐAĆA KUHINJSKE OPREME

NAZIV ELEMENTA	GABARIT R 1:50	DIMENZIJA mm	NAMENA
		A - 735 B - 823 H - 860	TERMIČKA OBRADA SVIH VRSTA JELA
		A - 735 B - 823 H - 860	ZAGREVANJE GOTOVIH JELA POVRĆNA BAZENA 60x60cm
		A - 735 B - 823-1/2 H - 860	TERMIČKA OBRADA ZA GOTOVLJENJE JELA, BRZA PRIPREMA KAPACITET SUDA JE 10 LIT
		A - 735 B - 823 H - 860	PRŽENJE JELA KAPACITET DVA SUDA PO 16 LIT ULJA
		A - 735 B - 823 H - 860	KUVANJE, GREJANJE VODE KAPACITET 80 LIT
		A - 870 B - 870 H - 1650	PEČENJE SVIH VRSTA JELA TRI PEČNICE

Slika 13.

Najracionalnija površina jedne kuhinje se može ostvariti za pravilan rad kuhinje:

- Dobrom funkcionalnom povezanošću, odnosno
- Pravilnim radom po tehnološkom procesu
- Primenom savremenih uređaja sa odmetavanjem nimali prostora za rad i komunikacije radnika.

Dimenzija kuhinje zavisi od:

- Kapaciteta obroka
- Vrste, i bogatstva jelovnika

Postoji međuzavisnost u dimenzionisanju kapaciteta i jelovnika.

- Veća dimenzija, veći asortiman jela, manji asortiman, manja dimenzija jela
- Veći kapacitet sa manjim jelovnikom manje dimenzioniranje.

Posmatrajući tehnološku temu kuhinje nailazimo na grubu pripremu-povrća, pripremu mesa, pripremu ribe.

Na pranje belog suda, crnog suda sve te prostorije moraju po sanitarnim propisima biti odvojene od glavne kuhinje. Odvajanje može biti – i treba, staklenim pregradama do visine 2,00 m. Staklene pregrede su potrebne kako bi šef kuhinje mogao da kontroliše rad u tim odeljenjima.

Prostorno rešenje kuhinjskog bloka, pa čak i detaljna obrada tog prostora pada pod udar sanitarnih propisa. Svako odeljenje ima pored svoje funkcije, rasporeda elemenata, komunikacija zavisi od formule "čisto-prljavo" po kojoj se sve upravlja.

- Ostave, prostor frižidera, magacini, dimenzionišu se prema potrebi hotela. Tu igraju faktori: udaljenje od mesta snabdevanja, od organizacije snabdevanja.

Za dobrog ugostitelja u magacinu namirnica ne bi trebalo da ostanu duže od 15 dana zbog kaliranja, gubici u težini i kvarenja. Prema tome, određivanje površina magacina je teško, a kod projektovanja uvek ostaju podređena tretmanu ostalim delom prostorije.

- Tok kretanja namirnica – ekonomsko dvorište – magacini – hladnjača, gruba priprema, fina obrada, termička, izdavanje.

Prostorije osoblja – trpezarija i garderoba sa sanitarijama je potrebna u jednom hotelu. Određivanje površina za te prostorije zavisi od broja zaposlenih, dok kod garderoba svaki radnik mora da ima svoj ormarić za čisto i prljavo, u trpezariji broj mesta za stolom može biti manji, jer se može jesti u više smena.

Položaj kuhinjskog bloka prema restoranu treba da je što pogodniji za snabdevanje restorana. Obavezno je da su kuhinja i restoran u istom nivou.

Na kraju, pomenimo servise hotela, prostorije za pranje rublja, radionice za održavanje zgrade. Kapacitet perionice određuje se prema poznatim formulama kapaciteta ("Projektovanje u zgradarstvu"). Radionice za održavanje, elek., stolarska i bravarska mogu da se koriste, ako je hotel manji, u jednom prostoru.

Zatvoreni bazen. Kapacitet po gostu — određuje se prilično teško. Poznato je da malo kupaca koristi bazen hotela, tako na primer hotel od 300 ležaja koriste najviše oko 50 kupaca u jednom vremenskom razmaku.

Garderoba bazena hotela razlikuje se od bazena u sportskim centrima po tome, što je potrebno daleko manji broj kabina, tuševa jer se hotelski gosti svlače u sobama. Samo se ograniči da bi došli do bazena.

Ša nekoliko ormarića za odela dovoljno je da se obezbedi smeštaj odela za spoljne goste. U samom prostoru garderobe poželjno je jedno radno mesto za osobu koja kontroliše ulaz gostiju i čuva red u tim prostorijama.

Vrlo je privlačno, ako je bazen samo staklenom pregradom odvojen od restorana ili hola hotela.

Bliži podaci o bazenima mogu se naći u knjizi "Projektovanje u zgradarstvu".

Sumirajući sve ovo što je govoreno o jednom hotelskom objektu dolazimo do zaključka da takav objekt po sklopu ima karakteristiku jednog jako kompleksnog objekta, ako uzmemo u obzir, da su to osnovne funkcije stanovanja: ishrana — priprema jela, spavanje i dnevni boravak, samo u drugom vidu, nego u stanovima u kome je čovek osnovni faktor kao jedinka ili jedna masa od nekoliko stotina ljudi.

Ova programska analiza usmerava nas na jedan put rešavanja turističkih objekata, spomenuti su propisi, pravilnici, koji uvek mogu biti na udaru kritike, ali se sada moramo pridržavati. S druge strane, na tome ne treba se postavljati kruto, već shvatiti da se na to mora računati kada se orijentisemo na jedno određeno rešenje, uostalom kao i kod projektantskih zahvata objekata drugih namena. Pored jednog dobro proučenog programskog zadatka, potrebna je kreativna sposobnost arhitekta, da prostorno reši svoj koncept i na odgovarajući teren, saobraćajnice, orijentacija, konstruktivni sklop.

BIBLIOGRAFIJA

Časopisi

1. Hotel Eden u Rovinju — Čovjek i prostor 238/1973, str.4
2. Hotel Auf Goat Island — Baumaister 4/1972. str.362
3. Kronen Hotel in Bad Liebenzell — DBZ 3/73. str.389
4. Hakata Miyako Hotel — jap. Int. Design 11/1972. str.19
5. Stations de montagne — Techniques et arch. 290/72
6. Hotels — A.R. 907/1972
7. Hotel "Lek", Kranjska Gora — Čovjek i prostor 12/1972.
8. Hotel "Divčibare" na Divčibarama — Čovjek i prostor 3/1975.
9. Ein Zentrum für Urbanes Leben — AW 8/1972.
10. Hotels — Werk 11/1972.
11. Hotel Marina, Lučica u Primoštenu itd. Čovjek i prostor 11/1972.
12. Hotel — DBZ 12/1972.
13. Hoteli — Arhitektura, Zagreb, 115/1972.
14. Touristenzentrum in Brela — Jug. Detail 5/1972.
15. Hotel — ARK 4/1972 ceo broj
16. München-SHERATON Hotel AW 7/1972.
17. Hotel Okura, Amsterdam — JA 183,1972
18. Motel Kunjevci kraj Vinkovaca — Čovjek i prostor 10/1972
19. Village de vacances AM DOQ (maroc) — L'arch.francaise 355-356/1972
20. Villaggio turistico a Nicotera — L'architettura. 199/1972
21. Une Station de montagne a Planachaux — Werk, 1/1971
22. Motel Novotel a Rennes L'arch. francaise 355-366/1972
23. Hotel P.L.M., Boulevard Saint-Jacques a Paris itd. L'arch.francaise 355-356/1972
24. Tourismus und Verkehr — Bauen und Wohnen 6/1972

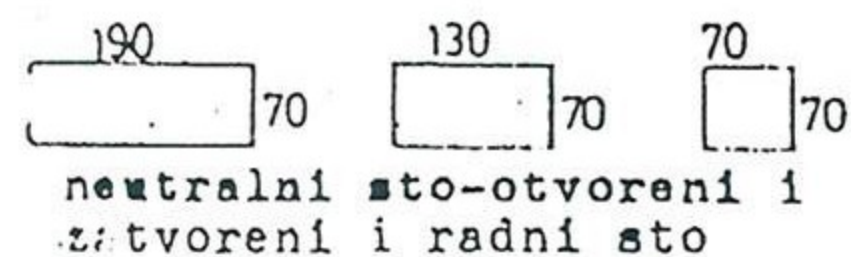
Knjige

1. Hotel und restaurantbauten — Bertelsmann, 1970
2. Herbert Weisskamp: Hotels. An international Survey — New York 1968
3. Hotels — Feriendorf — Callway, 1969
4. Wenzel klaus: Hotelbauten Veb Verlag für Bauwesen, 1967
5. Alberghi — Milano 1962
6. Resort Hotels New York, 1965
7. Herbert Weisskamp: Hotels — International — Stuttgart, 1968
8. Otto Mayr: Hotelbau, Callway
9. Hotel Design, The Architectural press. 1977
10. Izgradnja i opremanje turističkih objekata Jug.Grad.centar 1970.
12. Bogdan Stojkov: Savremeni restorani u radnim organizacijama
13. Projektovanje u zgradarstvu, Građevinska knjiga 1967
14. Saopštenja i referati simpozijuma "TURISTIČKI OBJEKTI JUGOSLAVIJE", aprila 1975.

OPREMA KUHINJSKIH POGONA Izvod iz prospekata

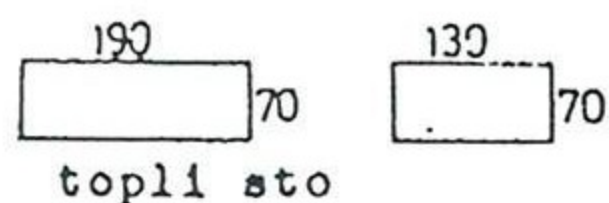
VRSTA OPREME - GABARITI R:1:100

ODELENJA KUHINJE



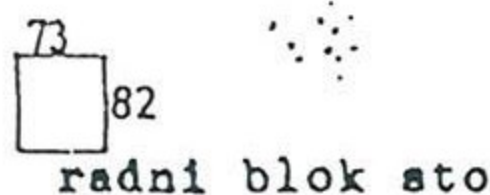
termička obrada, kao graničnik
termičke obrade i ofisa, gruba
priprema namirnica

neutralni sto-otvoreni i
zatvoreni i radni sto



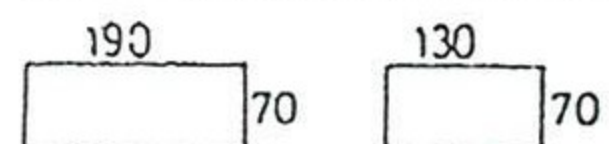
kao graničnik termičke obrade
i ofisa

topli sto



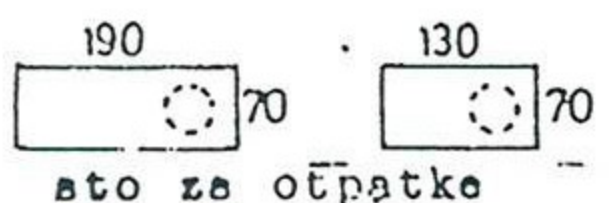
termička obrada - kao sastavni
deo termičkog bloka

radni blok sto



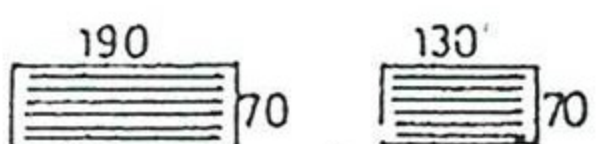
priprema testa

sto za mešenje testa sa mer-
mernom pločom, u donjem delu
kiperima za brašno



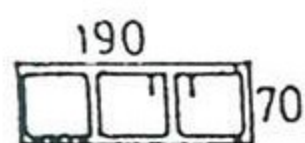
perionica belog posudja kao
graničnik sa ofisom

sto za otpatke



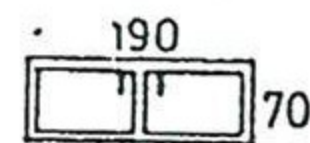
perionica belog posudja

sto za cedjenje posudja



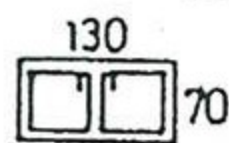
perionica belog posudja

trodelna sudopera



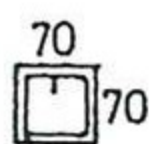
perionica crnog posudja

dvodelna sudopera velika



perionica belog posudja
sa mašinskim pranjem,
termička obrada, gruba
priprema namirnica i
priprema testa

dvodelna sudopera



termička obrada u manjim
kuhinjama

jednodelna sudopera



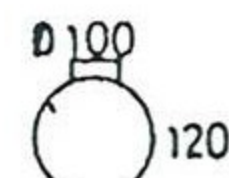
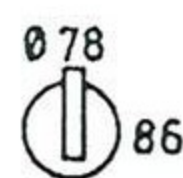
gruba priprema povrća

ljanstolica za krompir



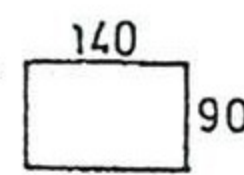
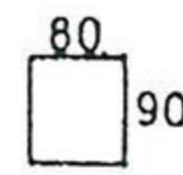
gruba priprema mesa

panj za meso



priprema testa

mešalica testa



gruba priprema mesa, ribe,
magacini tako kverljivih
namirnica, uz termičku ob-
radu

frižider