

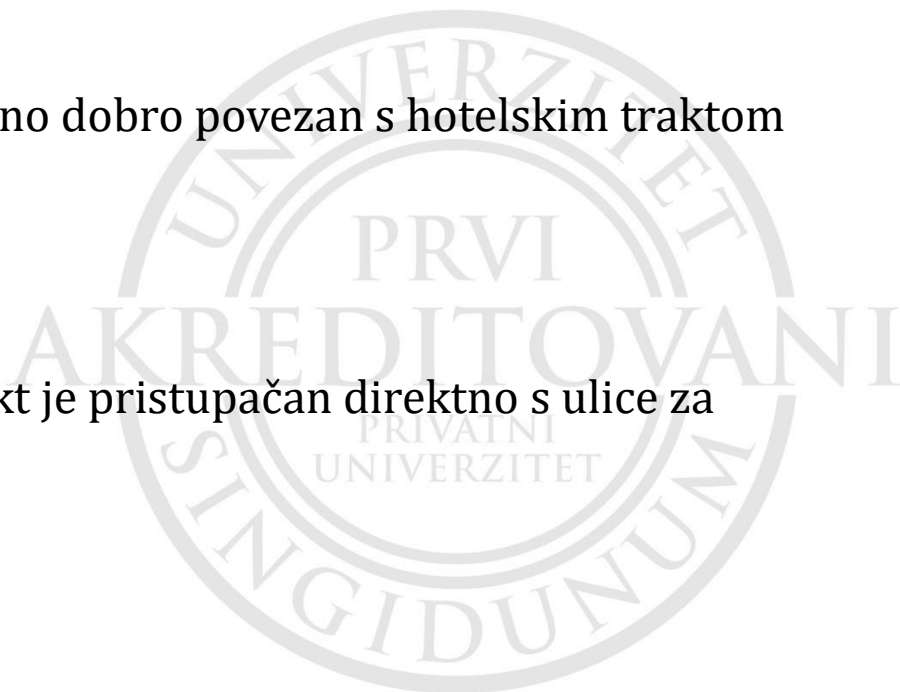
# PROJEKTOVANJE I IZGRADNJA U HOTELIJERSTVU



*dr Ivana Brdar, docent*  
[ibrdar@singidunum.ac.rs](mailto:ibrdar@singidunum.ac.rs)

# Restorani, saloni, barovi, kongresne i banquet sale

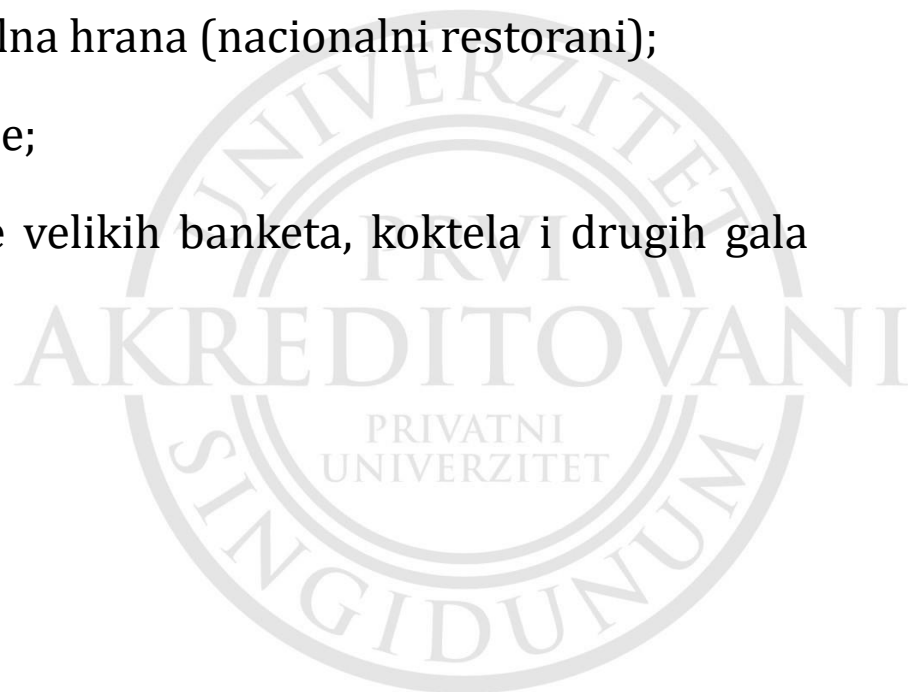
- U ugostiteljskom traktu hotela smeštene su prostorije za prehranu i razonodu gostiju, kao što su: restoran, kafana, aperitiv-bar, snack-bar, disko-klub, noćni bar, taverna (gostionica), bife i sl.
- Ugostiteljski trakt treba da je funkcionalno dobro povezan s hotelskim traktom jer se gosti kreću u oba trakta.
- U tipu prolaznog hotela ugostiteljski trakt je pristupačan direktno s ulice za prolazne goste.



# Hotelsko restoraterstvo

U velikim hotelima postoje više prostorija namenjenih za pružanje usluga hrane i pića, kao što su:

- prostorije u kojima se služi specijalizovana ponuda (specijalizovani restorani);
- prostorije u kojima se služi nacionalna hrana (nacionalni restorani);
- posebne prostorije za poslovne ljude;
- specijalne prostorije za održavanje velikih banketa, koktela i drugih gala partija.



# Hotelsko restoraterstvo

## Hotelsko restoraterstvo obuhvata:

- hotelske restorane, barove, room service, salone za sastanke, konferencije, i banketno poslovanje

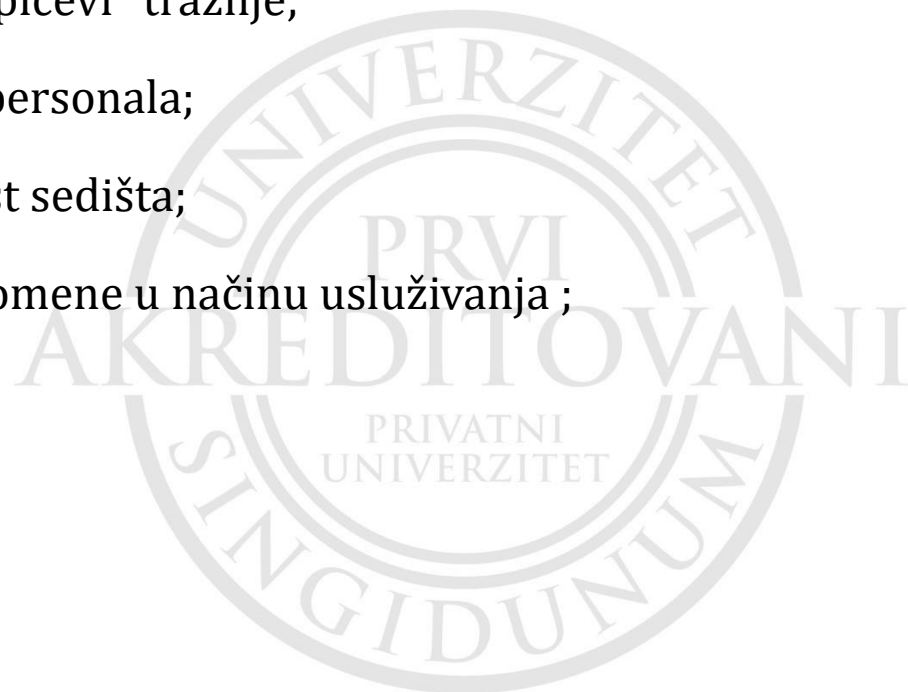
## Korisnici usluga hotelskog ugostiteljstva mogu biti:

- gosti koji su odseli u hotelu radi odmora, poslovnih ili drugih razloga;
- gosti koji ne borave u hotelu već koriste određene usluge;
- lokalno stanovništvo koje koristi hotele
- posebna kategorija tržišta hotelskog ugostiteljstva vezana je za organizovane skupove

# Restorani, saloni, barovi, kongresne i banquet sale

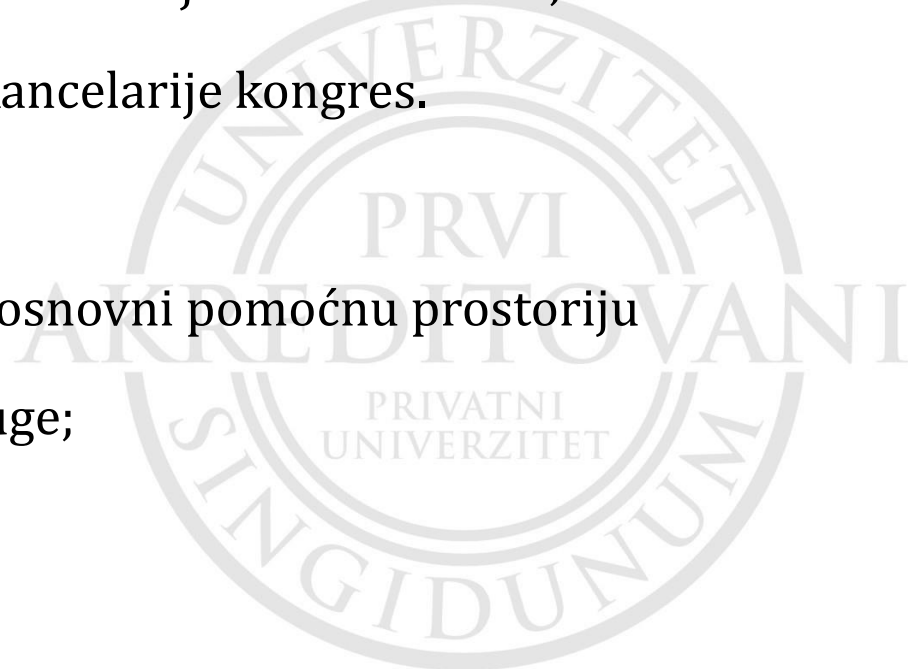
## Analiza potencijalne tražnje

- a. Tip restorana, raspon cena i asortiman hrane i pića;
- b. Raspored tražnje, vreme korišćenja, „špicevi" tražnje;
- c. Izbor menija, način usluživanja, vrsta personala;
- d. Veličina, kapacitet za sedenje, zauzetost sedišta;
- e. Fleksibilnost, razdvajanje prostora, promene u načinu usluživanja ;



# Ključni zahtevi u planiranju

- Grupisanje svih namenskih površina zajedno
- Obezbediti odvojen, namenski ulaz sa ulice ili parking prostora
- Locirati namenski prostor blizu i lako pristupačnim iz predvorja
- Postaviti dodatni namenski prostor, kao što je izložbena sala,
- Postavljanje toaleta, garderoberi, i kancelarije kongres.
- Obezbediti direktan pristup usluge :
- U blizini balske dvorane obezbediti osnovni pomoćnu prostoriju
- Projektovati dvoranu za balove i druge;

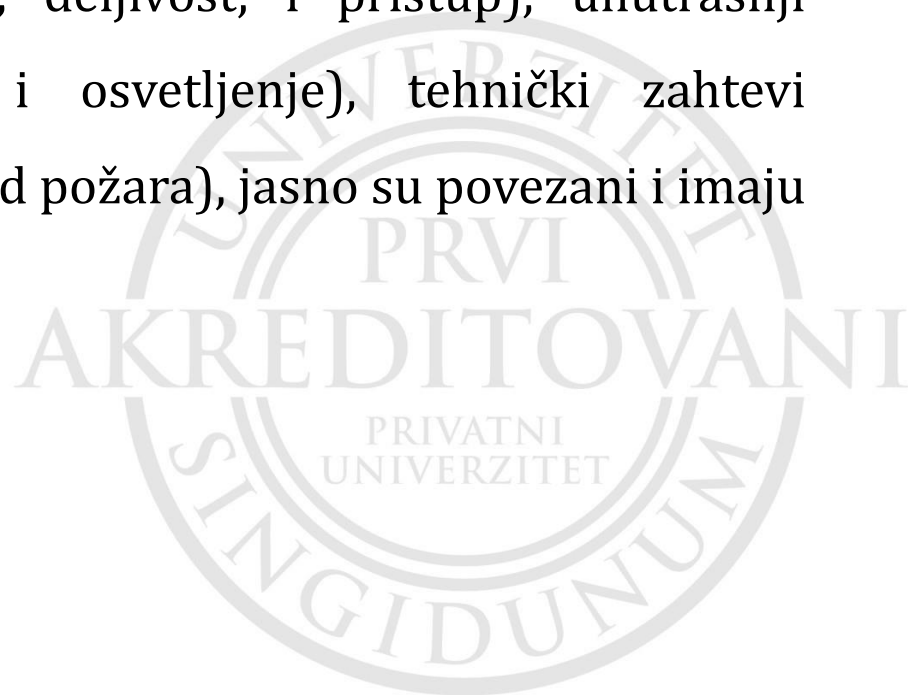


# Ključni zahtevi u planiranju

- Prva stavka na ovoj listi identifikuje potrebu da se odluči 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 raspoláže balkom dvoranom, dvoranom za decu, i sa nekoliko prostorija za održavanje sastanaka blizu jednih drugima, a koje dele foaje ili prednamenski prostor.
- Ovo je uobičajeno i poželjno u manjim ili srednje velikim hotelima, sa 250–400 hotelskih soba.

# 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.





# Kriterijumi projektovanja

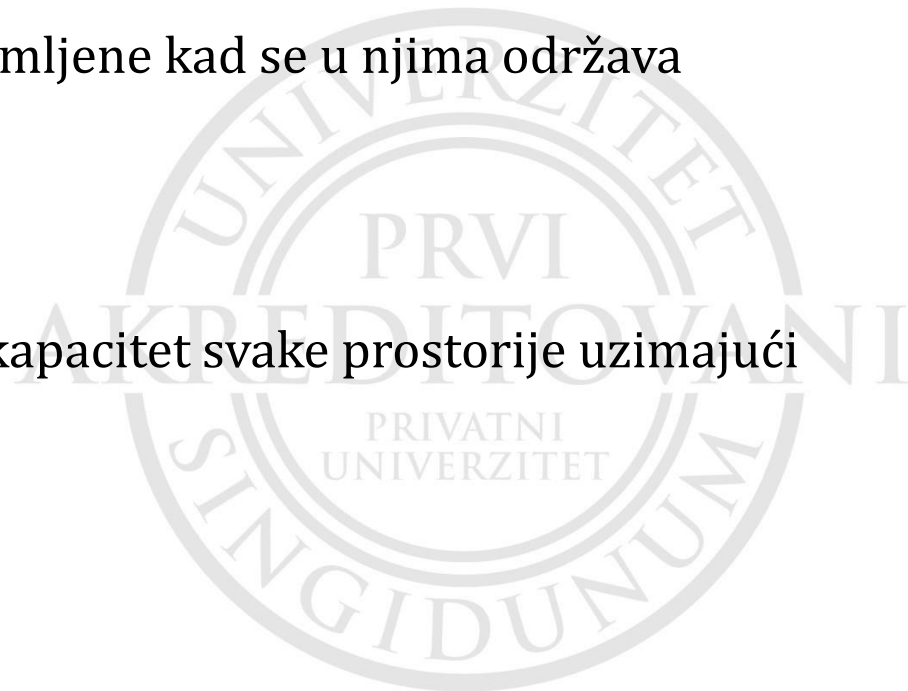
- Osnovna razmatranja prilikom projektovanja uključuju veličinu, deljivost prostora, kompleksnost usluge i kvalitet fine obrade.
- Što je bolje definisana svrha određene prostorije, unutrašnji dizajn može biti specifičniji.
- Veći hoteli i oni sa jasno određenom ciljnom grupom, kao što su luksuzni hoteli, ili kongresni centri, mogu da obezbede 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 služe dobro svrsi.

# Kriterijumi projektovanja

- Drugo razmatranje koje se uzima u obzir jeste 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.

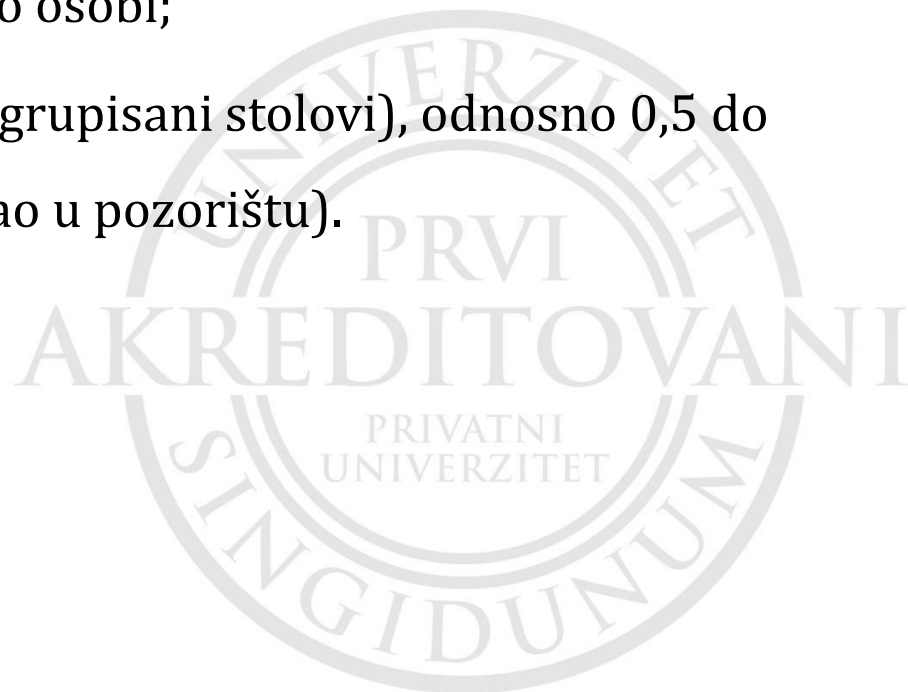
# Kriterijumi projektovanja

- Treći aspekt projektovanja namenske prostorije je uklapanje izgleda prostorije sa prostorom.
- Veće višenamenske 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.



# Kriterijumi projektovanja

- *Opšti*
- *Specifični*
- Tipični standardi su:
  - banket postavku od 1,1 do 1,3 m<sup>2</sup> po osobi;
  - postavka za sastanke 0,9 do 1,1 m (grupisani stolovi), odnosno 0,5 do 0,6 m<sup>2</sup> po osobi (stolice poređane kao u pozorištu).



- **Sale, trpezarije i sobe za sastanke**
- **Lokacija**
- **Garderobe, toaleti i ulazni prostori**
- **Konstrukcija**
- **Akustika**
- **Tehničke instalacije**
- **Nameštaj**
- **Posebni zahtevi**
- **Ulazna i izlazna vrata**
- **Konstrukcija**
- **Oprema**

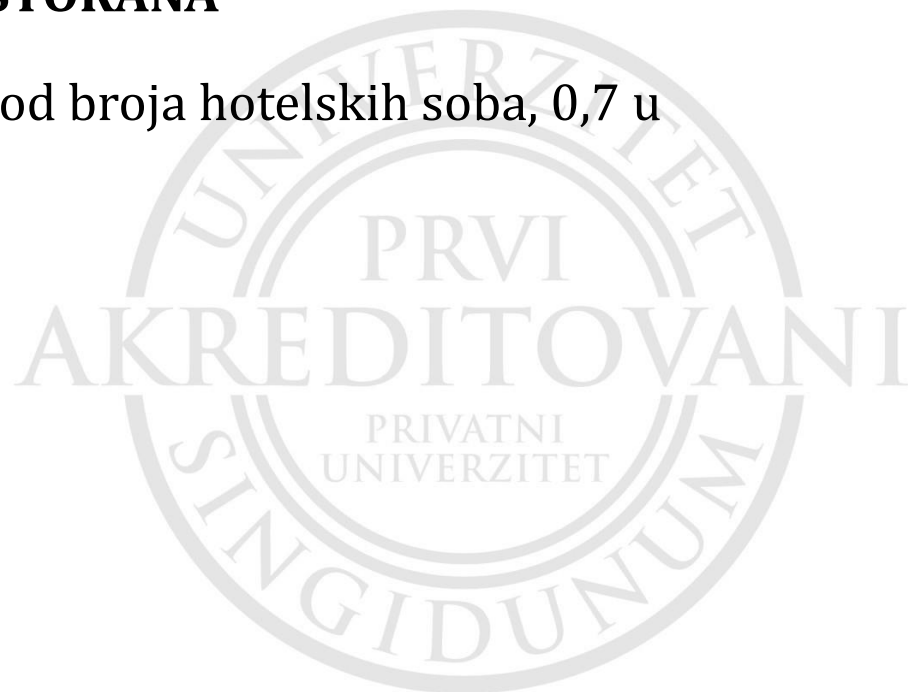


# Konstrukcija i oblikovanje koktel salona i barova

- Prostorni standardi 1,1-1,7m<sup>2</sup> po sedištu
- 7-8 promena vazduha, L=2,7m

## PROJEKTOVANJE I OBLIKOVANJE RESTORANA

broj mesta u restoranu ;0,4 puta manji od broja hotelskih soba, 0,7 u salonu



# Glavni restoran hotela

- Pult za blagajnika/ hostesu
- Odvojene sekcije
- Fleksibilno rastavljanje stola
- Stolice kraj šanka: 10 %, za samce
- Švedski sto
- Prostorije usluge
- Prilagodljivo osvetljenje
- Muzika u pozadini
- Uniforme, površine stolova, grafika i obeležavanje



# Projektovanje skupih restorana

- Ulaz
- Hostesa
- Centralna tačka
- Prostor za sedenje
- Postavljanje stolova
- Izlaganje hrane
- Otvorena kuhinja
- Zabava
- Prostorije usluge
- Intimno osvetljenje
- Uniforme, površina stolova, grafika i smernice





# Kafane

- kafana istočnjačkog tipa;
- kafana bečkog tipa;
- kafana italijanskog tipa;
- kombinacija bečke i italijanske kafane.



# Hotelski barovi

- Zabava: Vidljivost: Sedište: Šank:Usluga hrane

## **Tematskog bar ili salon:**

- Prostorija za zabavu (50-65%): Ulaz: Odvojene sekcije: Šank: zauzima oko 10-25 % prostora:Salonski prostor (20-30%):
- Osvetljenje: Audio i video sistem:
- **Elementi dizajna**
- **Održavanje optimalne unutrašnje klime**
- **Elementi dizajna**

