

**ВИСОКА ПОСЛОВНО ТЕХНИЧКА ШКОЛА  
СТРУКОВНИХ СТИДИЈА – УЖИЦЕ**

**СПЕЦИФИЧНОСТИ  
УНУТРАШЊЕ ОРГАНИЗАЦИЈЕ ПРОСТОРА  
У МАЛИМ ГРАДСКИМ ХОТЕЛИМА**

**др Радомир Стојановић**

**2016. година**

# КАРАКТЕРИСТИКЕ МАЛИХ ГРАДСКИХ ХОТЕЛА

- ◆ углавном су у **породичном власништву**
- ◆ скоро по правилу, **нису у саставу хотелских ланаца.**
- ◆ доминирају у **великим градовима**
- ◆ обично се **граде у висину**
- ◆ обогаћују смештајну понуду великих градова и чине је разноврснијом
- ◆ интересантни су и за мање градове
- ◆ Атмосфера у мањим објектима је топлија, **однос према гостима је приснији**

# **ИЗДВАЈАЈУ СЕ ДВЕ КОНЦЕПЦИЈЕ МАЛИХ ГРАДСКИХ ХОТЕЛА:**

- а) хотели низих и средњих категорија  
највише до 3 звездице ( ниже цене услуга, мањи  
број запослених , квалитет услуга и опремљеност на  
сасвим задовољавајућем нивоу, у старту су ценовно  
конкурентнији )**
  
- б) мали али луксузни градски хотели са 5  
звездица (задњих година тренд на међународном  
хотелијерском тржишту, ниво услуга је као у  
великим луксузним хотелима али гостима уједно  
посвећују много већу пажњу)**

# ОСНОВ ЗА ПРАВИЛНУ УНУТРАШЊУ ОРГАНИЗАЦ. ПРОСТОРА

- ◆ познавање захтева и потреба циљних сегмената тражње за овим хотелима
- ◆ прихватање и примена основне поставке **маркетинг концепције**: задовољење потреба и очекивања гостију и на тој основи остварење прихода,
- ◆ дати одговоре на следећа питања:
  - ◆ Ко ће бити гости хотела?
  - ◆ Кome **сегменту/сегментима** туристичке тражње прилагодити укупну понуду хотела?
  - ◆ Које су **карактеристике** циљних сегмената?
  - ◆ Које садржаје гости очекују од једног малог градског хотела?
  - ◆ Како **препознати и благовремено реаговати на промене** на страни туристичке тражње, посебно на нове захтеве?
  - ◆ Да ли се довољно уважавају резултати истраживања ставова циљних сегмената?

# ЦИЉНИ СЕГМЕНТИ

издвајају се два најважнија циљна сегмента  
(примена стратегије сегментације тржишта)

- ◆ ПОСЛОВНИ ЉУДИ И
- ◆ организоване групе



# ПОСЛОВНИ ЉУДИ

- ◆ Најважнији и основни мотив за боравак у граду су пословне обавезе.
- ◆ Долазе као појединци или у врло малим групама.
- ◆ Преферирају квалитет услуга и локације у центру града
- ◆ Очекују садржаје који су у функцији њихових пословних обавеза:  
сале за састанке и презентације са опремом,  
директну телефонску линију из сваке собе,  
бежични интернет,  
преводилачке и секретарске услуге и сл.

**БОГАТИЈИ ПОСЛОВНИ ГОСТИ**

**ОЧЕКУЈУ ОД МАЛИХ ХОТЕЛА ПРВЕНСТВЕНО ОНО  
ШТО ИМ ВЕЛИКИ ЛУКСУЗНИ ОБЈЕКТИ НЕ МОГУ ДА  
ПРУЖЕ:**

- ТОПЛУ И ИНТИМНУ АТМОСФЕРУ,
- “НЕШТО ПОСЕБНО“,
- ВЕЋУ ПРИВАТНОСТ И
- ВЕЋУ ПАЖЊУ ОД СТРАНЕ ОСОБЉА

**ОЧЕКУЈУ И ДОДАТНЕ УСЛУГЕ КОЈЕ СТАНДАРДНИ  
МАЛИ ХОТЕЛИ НЕ НУДЕ:**

- ЛУКСУЗНИ ЕНТЕРИЈЕР,
- ВРХУНСКА УСЛУГА,
- ВЕЛНЕС (САУНЕ, ПРОСТОР ЗА МАСАЖУ...)

# ОРГАНИЗОВАНЕ ГРУПЕ

- ◆ посећују градове из чисто туристичких мотива
- ◆ величина групе је обично 30-50 особа
- ◆ у хотелу бораве 1-3 дана,
- ◆ Не инсистирају на локацијама у центру града што опет утиче на нижу цену аранжмана, користе услуге на бази Н/Д или полупансиона

Конгресисти , учесници „инсентив“ путовања и спортске екипе су такође део сегмента организованих група.

# УНУТРАШЊА ОРГАНИЗАЦИЈА ПРОСТОРА У МАЛИМ ГРАДСКИМ ХОТЕЛИМА

- ◆ “слобода” и креативност долазе до пуног изражавају код пројектовања малих градских хотела јер нису спутани корпорацијским стандардима и нормама.
- ◆ Примена стратегије диференцирања производа. Хотелски производ се диференцира по питању:
  - ◆ физичких особина и
  - ◆ додатног задовољства гостију (психолошко диференцирање)

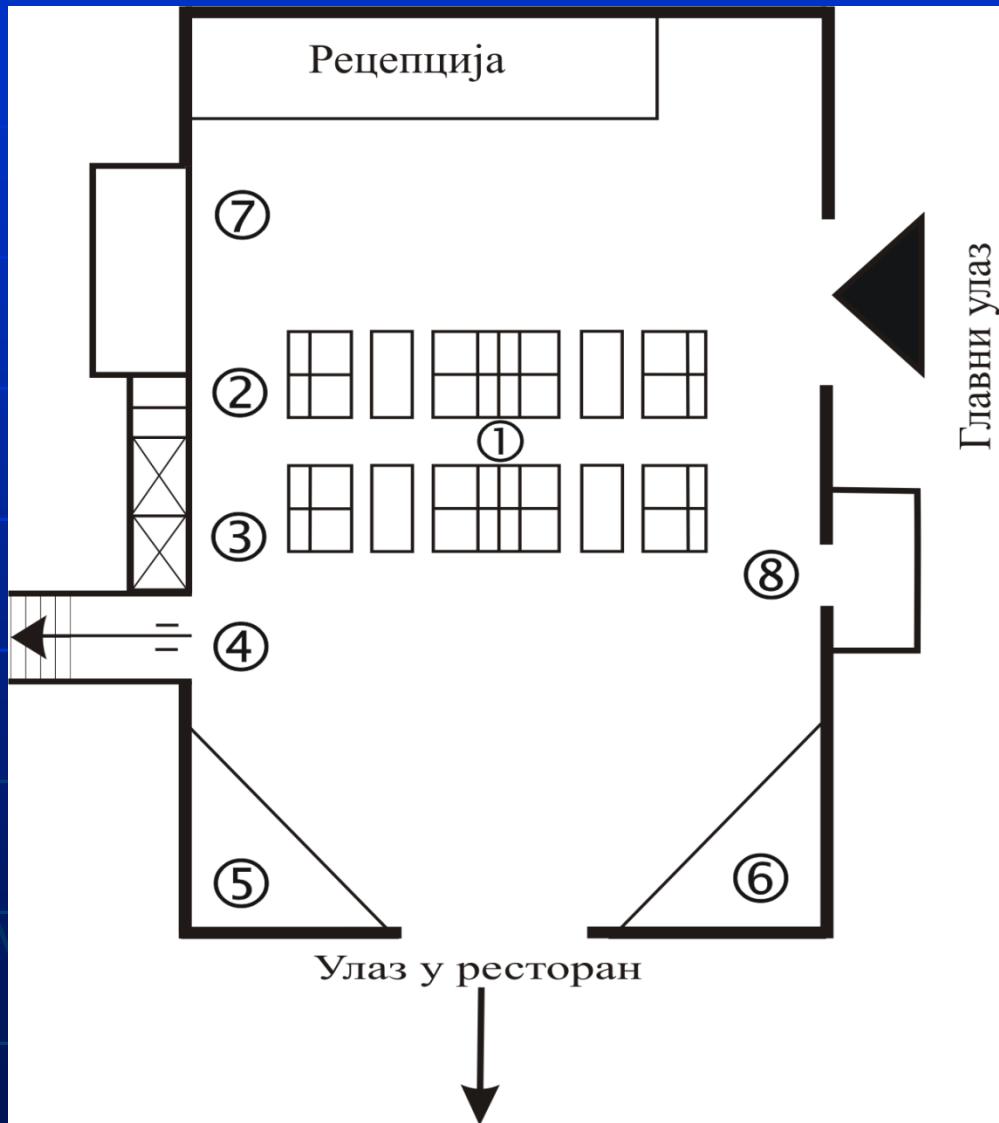
# ПРОСТОР У ПОСМАТРАНИМ ХОТЕЛИМА СЕ ГРУПИШЕ КАО:

- ◆ пријемни део,
- ◆ смештајни (високи) део,
- ◆ у служно-производни део,
- ◆ економско-технички део,
- ◆ административни део и
- ◆ паркинг простор

# ПРИЈЕМНИ ДЕО

- ◆ *главни улаз*: да омогући лак приступ гостима и ако простор дозвољава, аутомобилима и аутобусима.
- ◆ *пријемни хол*, мора да буде вишенаменска целина. Служи за:
  - ◆ пријем гостију
  - ◆ комуникацију (пролаз) хотелских и пролазних гостију ка смештајном и ресторанском делу
  - ◆ друштвени живот гостију.
- ◆ *рецепција* као најважнији део пријемног хола

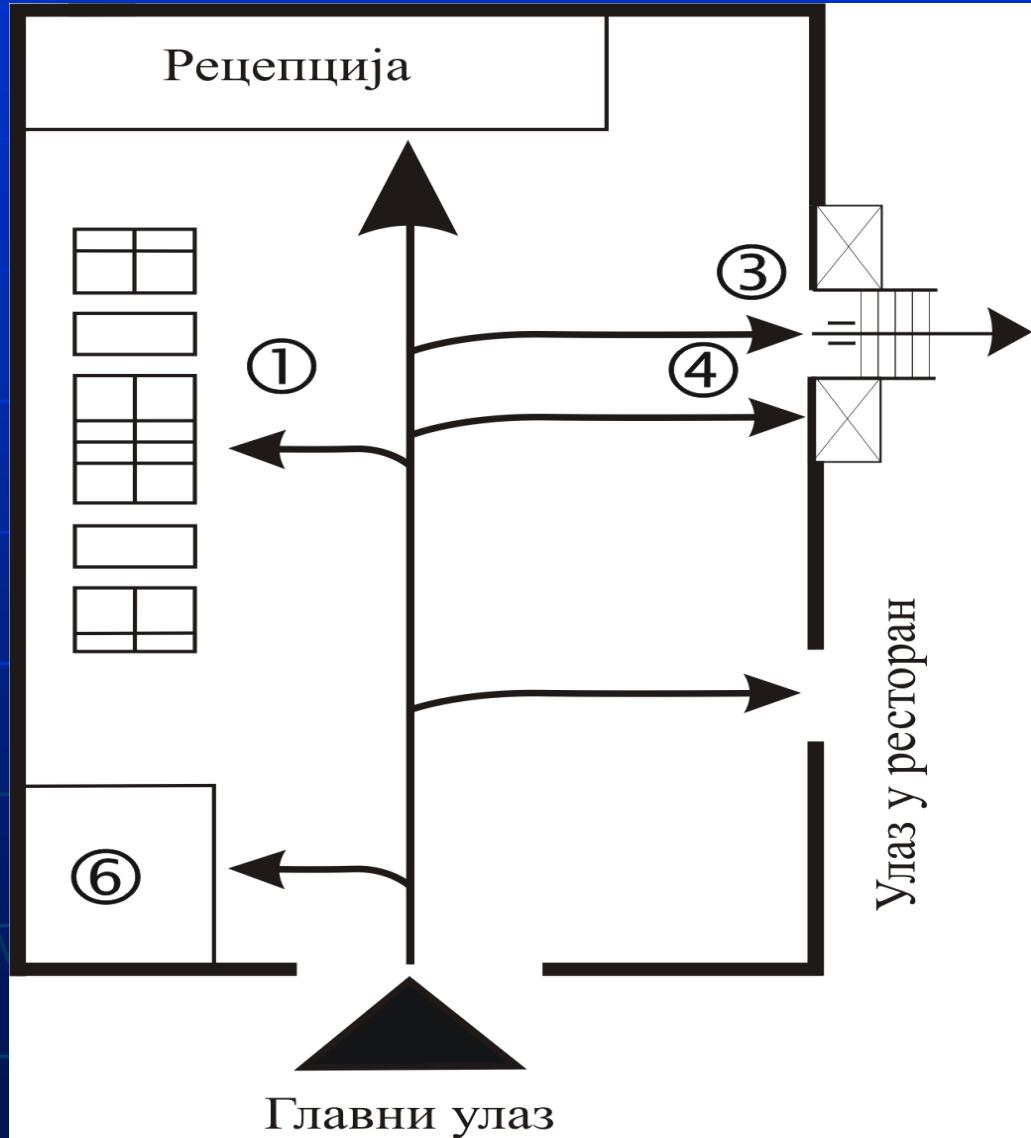
## Пријемни хол



## ЛЕГЕНДА:

1. Гарнитуре за седење
2. Телефонска кабина
3. Лифтови за високи део
4. Степенице за високи део
5. Аперитив бар
6. Продавница
7. Туристичка агенција (инфо пулт)
8. Просторије за пртљаг

# Правац кретања гостију

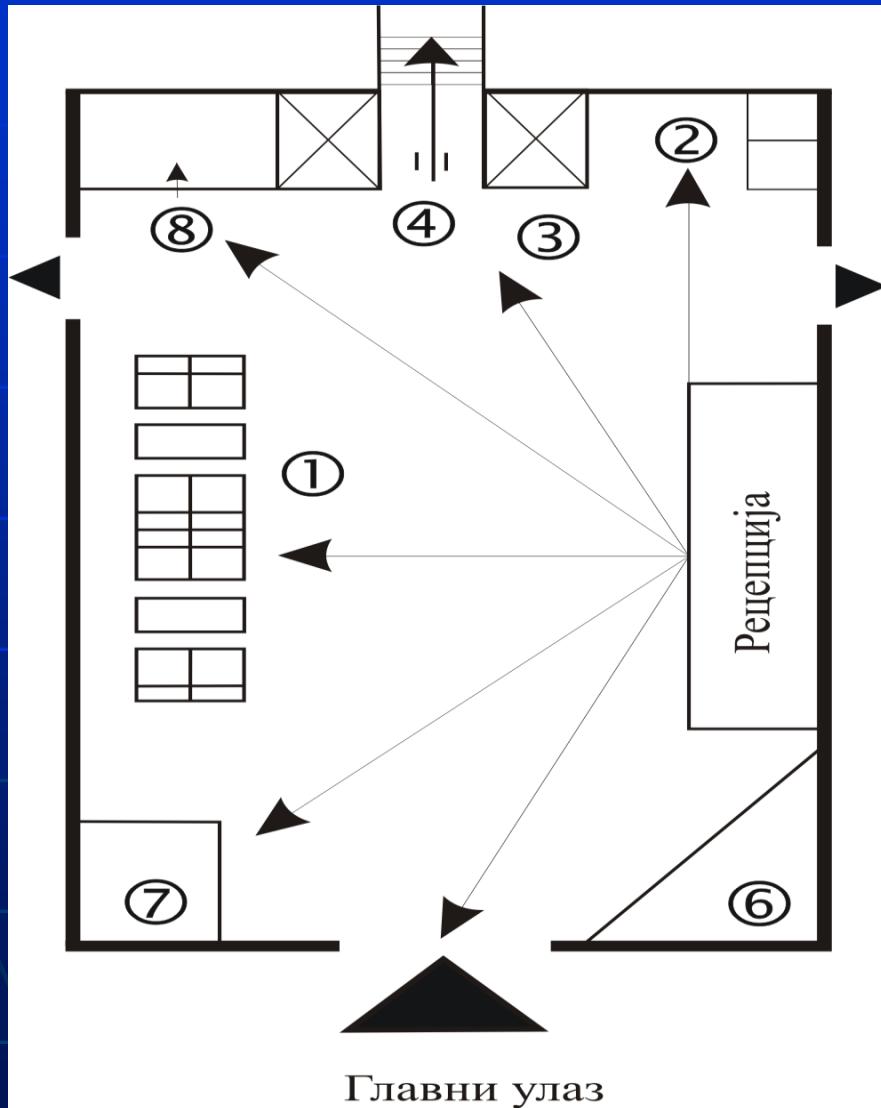


## ЛЕГЕНДА:

1. Гарнитуре за седење
2. Телефонска кабина
3. Лифтови за високи део
4. Степенице за високи део
5. Аперитив бар
6. Продавница
7. Туристичка агенција (инфо пулт)
8. Просторије за пртљаг

## Преглед са репеције

ЛЕГЕНДА:



1. Гарнитуре за седење
2. Телефонска кабина
3. Лифтови за високи део
4. Степенице за високи део
5. Аперитив бар
6. Продавница
7. Туристичка агенција (инфо пулт)
8. Просторије за пртљаг

# СМЕШТАЈНИ ДЕО

Питање *соба* се решава на 2 начина:

- *све собе су једнообразне* по питању ентеријера, опреме и унутрашњег распореда.
- *свака соба или сваки спрат је другачије дизајнирана.* Нпр. свака соба је у другачијем стилу, чак има своје име. Често је сваку собу или спрат дизајнирао други аутор, намештај је уникатан и дело је неког уметника. Концепт различитости посебно долази до изражaja у „бутик“ и „дизајн“ хотелима.

концепт „паметне хотелске собе“ све више долази до изражaja у савременим малим градским хотелима.



## *пратеће просторије :*

- главно степениште,
- ◆ степенице за евакуацију и
- ◆ ходници по спратовима.

Морају да буду довольно широки, обележени евакуационом сигнализацијом, добро осветљени и опремљени ПП апаратима и хидрантима.

*Канцеларија домаћице хотела се смешта обично на неки од нижих спратова.*



# УСЛУЖНО ПРОИЗВОДНИ ДЕО

Два (2) начина организације овог простора (у зависности да ли хотел, поред смештаја, нуди само доручак или комплетну ресторатерску услугу ):

- ◆ нуди се само доручак - гарни (довољна је само сала за доручак и евентуално аперитив бар)
- ◆ нуди се мање више комплетна услуга исхране и пића. (неопходни су ресторан, кафана, банкет сала/сале и аперитив бар

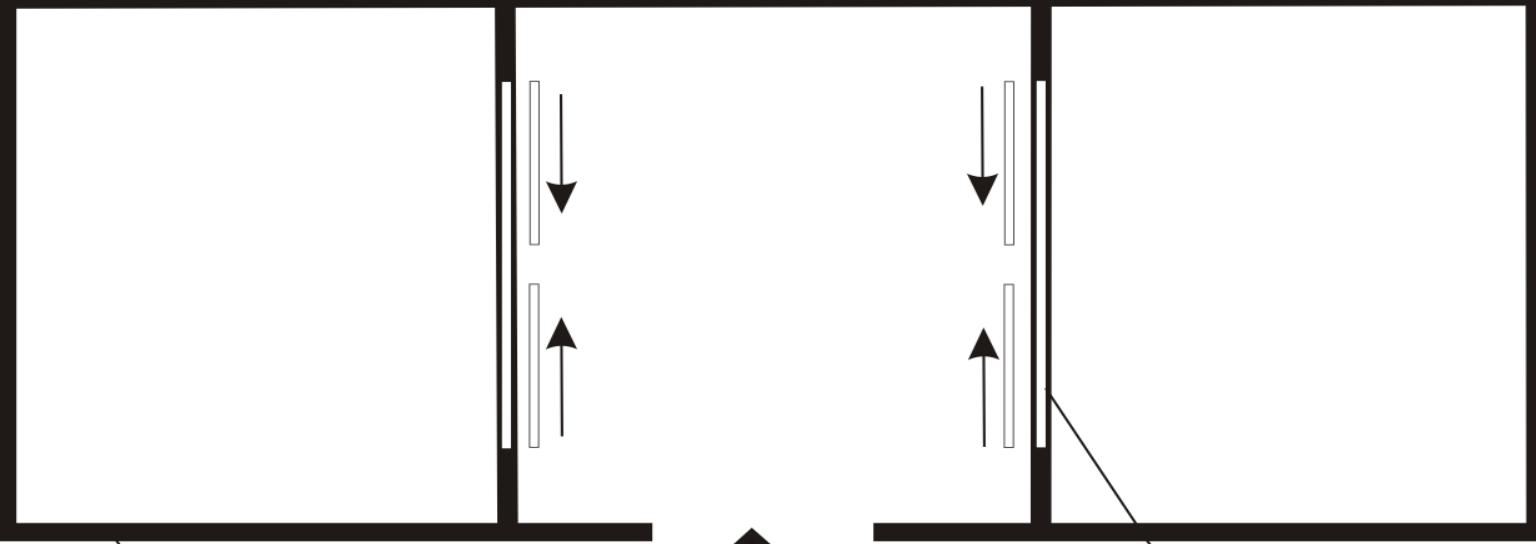
Ове просторије морају, поред осталог, да су:

- ◆ вишенаменске и
- ◆ да могу да се лако и брзо поделе у мање целине у зависности од врсте и величине скупа.

# Преграђивање просторија

Извор: Сопствена обрада

## Кухиња



Фиксни  
зидови

Улаз у ресторран

Преградни зидови  
(покретни зидови или “хармоника”  
врата) који деле ресторански  
простор на више мањих делова

**Кафана и ресторан** треба да буду приступачни и пролазним гостима. Ако простор дозвољава, пројектује се засебан ресторански/ кафански улаз где се поставља и гардероба за госте.



**Најпогоднија локација за **аперитив бар** је простор између пријемног хола и рецепције.**  
**Најбоља алтернатива је пријемни хол.**

# **КУХИЊСКИ БЛОК**

Не мора да садржи сва оделења која имају кухиње у велиkim и класичним хотелима, нпр:

- ◆ посластичарницу
- ◆ кафе кухињу
- ◆ кабину шефа кухиње

Ипак, и поред свих ограничења везаних за недостатак простора, кухиња у посматраним хотелима мора

- ◆ да је **довољно висока** и са што више природне светlostи
- ◆ да **није у подрумској етажи** и
- ◆ да је правилно повезана са **осталим хотелским целинама**, а погово са ресторном
- ◆ да су **кухињска оделења међусобно правилно постављена и повезана**

# ЕКОНОМСКО ТЕХНИЧКИ ДЕО

Разликује од свих осталих хотелских целина зато што

- ◆ **није намењена за кретање и задржавање гостију**, тачније гостима није дозвољен приступ
- ◆ налази се у подрумском делу зграде
  - економски улаз да није близу главног улаза
  - **Магацини и хладњаче** да су довольно близу услужних просторија и кухињског блока.
  - **Вешерај** више није обавезан садржај малих градских хотела
  - **гардероба за особље**. Посебно за особље на припреми хране и посебно за особље на услугивању хране
  - **инсталациони системи** “покривају“ цео хотелски простор: системи обезбеђења, противпожарне заштите, бежичног интернета, интерни ТВ систем, термо-техничка, громобранска и електро инсталација

# АДМИНИСТРАТИВНИ ДЕО

(Канцеларије за: директора хотела и  
административно особље)

- ◆ да заузимају мању површину
- ◆ лоцирају се у приземљу, на галерији у приземљу или на првом спрату смештајног дела

# ПАРКИНГ ПРОСТОР

Скоро по правилу, слаба тачка градских хотела.

Тенденција је да се инсталира „парк лифт“ који омогућава увећање броја паркинг места у хотелским гаражама.

Мали градски хотели настоје да ублаже недостатак простора за паркирање дугорочним закупом места у најближој јавној гаражи или паркингу.



# Елементи за ОПТИМАЛНО ПОВЕЗИВАЊЕ простора у малим градским хотелима

ПРАВИЛАН РАСПОРЕД ПРОСТОР. ЦЕЛИНА,  
ЊИХОВА ОПТИМАЛНА ПОВЕЗАНОСТ И  
МЕЂУСОБНА УСКЛАЂЕНОСТ МОРА ДА СЕ  
САГЛЕДАЈУ И НА НИВОУ ЦЕЛОГ ХОТЕЛА  
КАО ЈЕДНЕ СЛОЖЕНЕ ЦЕЛИНЕ

Оптимална повезаност се постиже

- ◆ добро пројектованим хоризонталним и вертикалним комуникацијама у
- ◆ „покривањем“ целог хотела инсталационим системима заснованим на савременој електроници, комуникационим и техничким решењима.

# Пријемни хол и смештајни део

- ◆ повезују се гостинским лифтовима и степеништем.
- ◆ предвидети рампу (ако главни улаз и пријемни хол нису у истој равни)
- ◆ степеништа првенствено да буду довољних димензија газишта и добро осветљена како би се омогућило несметано кретање гостију поготово у ванредним ситуацијама (пожар, евакуација...)

# Услужни и производни делови

биће правилно повезани само ако су:

- ♦ ресторан ( банкет сале ) и кухиња на истом нивоу,
- ♦ једни уз друге тј. непосредно повезани са обавезним међупростором између њих - „офисом“
- ♦ врата између кухиње и ресторана постављена да се избегне укрштање путева чистог и прљавог прибора и посуђа

Када је ресторан на задњој етажи, са кухињом се повезује специјалним малим лифтом за транспорт хране и коришћеног прибора

Површине кухињског блока и услужног дела треба да буду у одређеној пропорцији

# Економско технички и смештајни део

повезују се службеним - персоналним лифтом

Економски улаз односно економско двориште се ходником повезује са хладњачама, магацинima и осталим деловима хотела

Вешерај је, ако постоји, повезан са смештајним и услужно производним делом **искључиво** службеним а не гостинским лифтом

Повезивање гардеробе са осталим просторима мора да буде у функцији правилног кретања запослених приликом доласка на посао: **економски улаз – гардероба - радно место**

# **Инсталациони системи**

**Систем обезбеђења** првенствено подразумева нон-стоп надзор (мрежа сензора и видео надзор камерама)

**Противпожарни систем** такође „покрива“ све просторије у објекту, рачунајући обавезно и сваку смештајну јединицу, коришћењем савремених детектора - јављача дима.

**Термотехничка инсталација** система за климатизацију, грејање, проветравање и хлађење.

**Сигналом бежичног интернета** обухватају се не само собе и апартмани већ и пријемни и службни део.

**Систем бежичног наручивања** повезује и олакшава рад службног и производног особља поштујући технолошки низ услугивања гостију - од примања поруџбине до издавања рачуна

**Хотелским информационим системима** се практично „умрежавају“ сви хотелски садржаји. Користан је и хотелском менџменту и гостима.

# Оптимална организација простора

- ◆ један од најважнијих фактора за успешно пословање хотела.
- ◆ решава и основни проблем малих градских хотела - недостатак тј. ограниченост грађевинског простора

**Правилан распоред хотелских оделења,  
одговарајуће пропорције између хотелских  
целина и функционална повезаност значе:**

- ◆ Задовољне и госте и особље
- ◆ Елеминисање непотребних трошкова
- ◆ оптималан број запослених



При пројектовању нових и реновирању  
постојећих малих градских хотела неопходан

**тимски рад хотелијера и пројектаната**  
*како би, свако са становишта своје струке,  
допринели да хотел буде пријатан простор  
за боравак гостију и рад запослених*

