

SPIS TREŚCI

1. Wprowadzenie	7
2. Programowanie	13
2.1. Wstęp	13
2.2. Niektóre elementy i wskaźniki pomocne przy programowaniu inwestycji hotelowych	13
2.2.1. Wskaźniki do wstępnego określania powierzchni hotelu	15
2.2.2. Powierzchnie jednostek mieszkalnych	15
2.2.3. Wskaźniki pomocnicze w pionie gastronomicznym	17
2.2.4. Orientacyjne wskaźniki dotyczące zatrudnienia	19
2.2.5. Orientacyjne wskaźniki dotyczące pionu wielofunkcyjnego	21
2.2.6. Orientacyjne wskaźniki dotyczące pionu rekreacyjnego i odnowy biologicznej	21
2.2.7. Orientacyjny podział kosztów w inwestycjach hotelarskich (w stosunku do całkowitego kosztu budowy)	23
2.3. Zagospodarowanie przestrzenne działki	23
3. Ogólne zasady projektowania i wyposażania hoteli	27
3.1. Model nowoczesnego hotelu	27
3.2. Pion pobytowy	27
3.3. Pion gastronomiczny	29
3.4. Pion wielofunkcyjny	31
3.5. Pion rekreacyjny (w tym SPA, Wellness)	31
3.6. Pion pomocniczo-techniczny	32
3.6.1. Zaplecze techniczne i administracyjne	32
3.6.2. Pralnictwo	32
3.6.3. Zaplecze socjalno-sanitarne	32
3.7. Podsumowanie	32
4. Pion pobytowy – formowanie i wyposażenie	33
4.1. Zespół recepcyjny	33
4.1.1. Układ funkcjonalny	33
4.1.2. Część ogólnodostępna	33
4.1.3. Część obsługowa	34
4.1.4. Lada recepcyjna	34
4.2. Lobby hotelowe	35
4.3. Hotelowy zespół handlowy	37
4.4. Zespół usług uzupełniających	39
4.5. Część pobytowa – jednostki mieszkalne (j.m.)	41
4.5.1. Kształtowanie kondygnacji pobytowych	41
4.5.2. Formowanie jednostek mieszkalnych	43
4.5.3. Podstawowe elementy wyposażenia j.m.	45
4.5.4. Łóżko	49
4.5.5. Nocny stolik	51
4.5.6. Stolik – biurko	51
4.5.7. Szafa	53
4.5.8. Bagażnik	55
4.5.9. Krzesło, fotel, stolik okolicznościowy	57
4.5.10. Minibary	58
4.6. Część pobytowa – węzły higieniczno-sanitarne (w.h.s.)	58
4.6.1. Cechy charakterystyczne hotelowych w.h.s.	58
4.6.2. Podstawowe elementy wyposażenia w.h.s.	59
4.6.3. Natryski i wanny	61
4.6.4. Miski ustępowe	64
4.6.5. Umywalki	64
4.6.6. Bidet	65
4.6.7. Akcesoria łazienkowe	65

4.7.	Hotelowe w.h.s ogólnodostępne	65
4.7.1.	Zasady formowania hotelowych w.h.s. ogólnodostępnych	67
4.7.2.	Pisuary	67
4.8.	Bezpieczeństwo i ochrona gości	69
4.9.	Antropometria i ergonomia	69
4.10.	Funkcje pomocnicze	71
4.10.1.	Piętrowe węzły porządkowo-dyżurne (p.w.p.d.)	71
4.10.2.	Inne piętrowe węzły obsługowe	75
4.10.3.	Hotelowe zaplecze magazynowe	75
4.11.	Transport i komunikacja pionowa	75
4.11.1.	Dźwigi osobowe	79
4.11.2.	Dźwigi towarowo-osobowe (tow.-os.)	81
4.11.3.	Dźwigi towarowe	83
4.11.4.	Dźwigi towarowe specjalne	83
4.11.5.	Urządzenia transportowe specjalnego przeznaczenia	83
4.11.6.	Urządzenia transportowe dla osób niepełnosprawnych	85
5.	Pion gastronomiczno-żywniowy	87
5.1.	Część ogólnodostępna – strefa wejściowa	89
5.1.1.	Lokale gastronomiczne	89
5.1.2.	Ogólne zasady lokalizacji oraz wyposażania lokali gastronomicznych	92
5.2.	Ogólne zasady formowania zaplecza gastronomicznego	95
5.2.1.	Zaplecze restauracji	97
5.3.	Zaplecze technologiczne – podstawowe elementy wyposażenia	99
5.3.1.	Zespoły przygotowalni	99
5.4.	Sprzęt i urządzenia kuchenne przystosowane do obróbki cieplnej	103
5.4.1.	Kuchnia właściwa (gorąca)	103
5.4.2.	Urządzenia do obróbki cieplnej i podgrzewania z zastosowaniem mikrofal	111
5.4.3.	Urządzenia do parzenia kawy	113
5.4.4.	Zmywalnie i maszyny do mycia	115
5.4.5.	Urządzenia chłodnicze i zamrażalnie	119
5.4.6.	Ogólne zasady montażu urządzeń chłodniczych	125
5.4.7.	Ogólne zasady programowania zaplecza gastronomicznego w hotelach	127
5.4.8.	Zaplecze magazynowe	129
5.4.9.	Zestawienie wyposażenia ruchomego	130
5.5.	Systemy technologiczne produkcji potraw w gastronomii	133
5.6.	Wentylacja	133
5.7.	HACCP (ang. hazard analysis and critical control points)	135
5.7.1.	Metody stosowane w systemie HACCP	137
6.	Pion wielofunkcyjny	139
6.1.	Ogólne zasady formowania zespołów wielofunkcyjnych	141
6.2.	Układy aranżacji sal wielofunkcyjnych	143
6.3.	Zaplecze techniczne, pomocnicze i wyposażenie	143
7.	SPA/Wellness – pion odnowy biologicznej i psychicznej	149
7.1.	Geneza SPA/Wellness	149
7.2.	Rodzaje hoteli SPA	151
7.3.	Lokalizacja programu w układzie funkcjonalno-przestrzennym obiektu	151
7.4.	Podstawowe elementy funkcjonalno-użytkowe zespołu	153
7.5.	Recepcja SPA/Wellness	155
7.6.	Hall wypoczynkowy, bar	155
7.7.	Węzeł szatniowo-sanitarny	155
7.8.	Baseny kąpielowe	155
7.8.1.	Basen wewnętrzny	155
7.8.2.	Basen zewnętrzny	157
7.8.3.	Basen wirowy	157
7.9.	Hotelowe zespoły saunowe	159
7.9.1.	Sauna sucha (fińska)	161

7.9.2.	Sauna aromaterapeutyczna	162
7.9.3.	Sauna mokra (łaźnia parowa)	163
7.9.4.	Łaźnia parowo-ziółowa	165
7.9.5.	Sauna Infrared (promienie podczerwone)	165
7.10.	Wypoczywalnia	165
7.11.	Zespół Wellness	167
7.12.	Masaże	168
7.12.1.	Masaż klasyczny	168
7.12.2.	Masaż podwodny, kąpiel perełkowa, kąpiel aromatyczna	168
7.12.3.	Masaż ajurwedyjski	169
7.12.4.	Masaż shiatsu	169
7.12.5.	Masaż kamieniami	169
7.13.	Thalassoterapia	171
7.14.	Okłady	171
7.15.	Programy tematyczne	171
7.16.	Zabiegi specjalistyczne z zakresu fizjoterapii	173
7.17.	Inne elementy programowe przy zespołach SPA/Wellness	174
7.17.1.	Fitness (ćwiczenia)	174
7.17.2.	Siłownia	175
7.17.3.	Joga	175
8.	Rekreacja i czynny wypoczynek	177
8.1.	Zespoły wewnętrzne	177
8.1.1.	Squash	177
8.1.2.	Tenis stołowy	177
8.1.3.	Bowling	179
8.1.4.	Bilard stołowy	179
8.1.5.	Urządzenia do gier zręcznościowych	181
8.2.	Zespoły zewnętrzne	183
8.2.1.	Korty tenisowe	183
8.2.2.	Boisko do siatkówki	183
8.2.3.	Boisko do koszykówki	183
8.2.4.	Boisko do kometki	183
8.2.5.	Ścieżki zdrowia	183
8.2.6.	Ścieżki sprawnościowe	185
8.2.7.	Nordic Walking	185
8.2.8.	Minigolf	185
8.2.9.	Pola golfowe	187
8.3.	Zespoły zabawowe dla dzieci i młodzieży	191
9.	Hotelowe zespoły pomocniczo-techniczne	195
9.1.	Zespół administracyjny	195
9.2.	Pracowniczy zespół socjalno-sanitarny	196
9.3.	Pralnia – maszyny i urządzenia	196
9.4.	Zespół techniczny	198
9.4.1.	Wentylacja	199
9.4.2.	Klimatyzacja	203
9.4.3.	Instalacje sanitarne	210
9.4.4.	Instalacje i urządzenia elektryczne silnoprądowe...	221
9.4.5.	Urządzenia i instalacje teletechniczne...	224
9.4.6.	Instalacja zegarowa	241
9.4.7.	Instalacja odgromowa	241
10.	Przystosowanie hoteli do potrzeb gości niepełnosprawnych	243
10.1.	Strefa wejściowa i komunikacja w obiekcie	243
10.2.	Ogólne zasady dotyczące pionu pobytowego	245
10.3.	Ogólne zasady dotyczące pionu gastronomicznego	249
10.4.	Ogólne zasady dotyczące pionu wielofunkcyjnego	249
10.5.	Ogólne zasady dotyczące pionu SPA/Wellness i rekreacji zewnętrznej	251

10.6. Szczegółowe wymagania dotyczące wyposażenia w.h.s.	251
10.6.1. Wanna	251
10.6.2. Natrysk	251
10.6.3. Umywalki	253
10.6.4. Miska ustępowa	253
10.6.5. Bidet	253
10.6.6. Wyposażenie pomocnicze	253
10.6.7. Galanteria łazienkowa	255
10.6.8. Lustro	255
10.7. Armatura i osprzęt związany z urządzeniami sanitarnymi	255
10.7.1. Baterie łazienkowe	255
10.7.2. Osłony	255
10.7.3. Instalacja sygnalizacyjno-przyzywowa	255
10.7.4. Instalacje elektryczne	255
10.7.5. Instalacja grzewczo-wentylacyjna	257
11. Design w nowoczesnym hotelu	259
11.1. Rola designu	259
11.2. Hotele typu „design”	259
11.3. Oddziaływanie koloru	260
11.4. Oddziaływanie formy	261
12. Hotel przyjazny	263
12.1. Internet i inne środki komunikacji	263
12.2. Informacja zewnętrzna	263
12.3. Zespół wejściowy i recepcyjny	263
12.4. Wewnętrzna infrastruktura komunikacyjna pozioma i pionowa	264
12.5. Część mieszkalno-pobytowa	264
12.6. Węzły higieniczno-sanitarne	265
12.7. Wewnętrzny węzeł wejściowy do innych pionów obsługowych	266
12.8. Pion gastronomiczno-żywieniowy	266
12.9. Pion wielofunkcyjny	267
12.10. Pion odnowy biologicznej i psychicznej (SPA i Wellness)	267
13. Inwestycje w hotelowych budynkach istniejących (modernizacja, remont, rozbudowa)	269
13.1. Rodzaje działań inwestycyjnych w budynkach istniejących	269
13.2. Działania inwestycyjne w budynkach zabytkowych	271
13.2.1. Pojęcia podstawowe	271
13.2.2. Prowadzenie prac adaptacyjnych i budowlanych w obiektach zabytkowych	271
13.3. Termomodernizacje budynków hotelowych istniejących	273
14. Rozwiązania ekologiczne w hotelach	277
14.1. Zwiększenie efektywności energetycznej budynku	277
14.2. Wykorzystanie odnawialnych źródeł energii	277
14.3. Ocieplenie przegród zewnętrznych	279
14.4. Zastosowanie energooszczędnych i ekologicznych systemów, instalacji oraz materiałów	279
15. Hotele przyszłości	283
15.1. Hotele i turystyka kosmiczna	283
15.2. Hotele podwodne	284
15.3. Hotele latające	284
16. Przykładowe rozwiązania projektowe obiektów hotelowych	287
17. Lista autorska prezentowanych obiektów hotelowych i firm	299
18. Wybrana bibliografia, stosowane skróty	304
19. Spis rycin	307
20. Spis tablic	310
21. Spis tabel	311