

SPIS TREŚCI

Przedmowa	7
1. Wprowadzenie	9
2. Programowanie	19
2.1. Wstęp	19
2.2. Niektóre elementy i wskaźniki pomocne przy programowaniu inwestycji hotelowych	19
2.2.1. Wskaźniki do wstępnego określania powierzchni hotelu	21
2.2.2. Powierzchnie jednostek mieszkalnych	21
2.2.3. Wskaźniki pomocnicze w pionie gastronomicznym	23
2.2.4. Proporcje powierzchni w pionie gastronomicznym	24
2.2.5. Orientacyjne wskaźniki dotyczące zatrudnienia	24
2.2.6. Wskaźniki pomocnicze w pionie wielofunkcyjnym	24
2.2.7. Wskaźniki pomocnicze w pionie rekreacyjnym	25
2.2.8. Orientacyjny podział kosztów w inwestycjach hotelarskich	27
2.3. Zagospodarowanie przestrzenne działki	27
3. Projektowanie hoteli – ogólne zasady	33
3.1. Model współczesnego hotelu	33
3.2. Wskazania projektowe dotyczące wybranych węzłów obsługowych	33
3.2.1. Pion pobytowy	33
3.2.2. Pion obsługi gastronomicznej	34
3.2.3. Pion usług specjalnych	34
3.2.4. Pion usług związanych z racjonalnym zagospodarowaniem czasu wolnego	34
3.2.5. Zaplecze pionów obsługowych	35
3.2.6. Podsumowanie	38
4. Pion pobytowy – formowanie i wyposażanie	39
4.1. Węzeł recepcyjny	39
4.1.1. Węzeł recepcyjny – układ funkcjonalny	39
4.1.2. Część zewnętrzna	39
4.1.3. Część wewnętrzna	41
4.1.4. Lada recepcyjna	47
4.2. Zespół klubowo-integracyjny	49
4.3. Formowanie i wyposażanie pionu pobytowego i jednostek mieszkalnych (j.m.)	49
4.3.1. Kształtowanie kondygnacji mieszkalnych	49
4.3.2. Formowanie jednostek mieszkalnych	51
4.4. Podstawowe elementy wyposażenia j.m.	53
4.4.1. Łóżko	55
4.4.2. Nocny stolik	59
4.4.3. Stolik-biurko	63
4.4.4. Szafa	63
4.4.5. Bagażnik	69
4.4.6. Krzesło-fotel	71
4.4.7. Barki samoobsługowe	71
4.5. Hotelowe węzły higieniczno-sanitarne (w.h.s.)	73
4.5.1. Cechy charakterystyczne hotelowych w.h.s.	73
4.5.2. Podstawowe elementy wyposażenia w.h.s.	75
4.5.3. Natryski i wanny	75
4.5.4. Armatura natryskowa	77
4.5.5. Baterie wannowe	77

4.5.6.	Miski ustępowe	79
4.5.7.	Umywalki	79
4.5.8.	Bidety	79
4.5.9.	Pisuary	83
4.5.10.	Galanteria łazienkowa	83
4.5.11.	Hotelowe w.h.s. ogólnodostępne	83
4.5.12.	Oddziaływanie koloru	85
4.6.	Bezpieczeństwo i ochrona gości (w w.h.s.)	86
4.7.	Antropometria i ergonomia	87
4.8.	Piętrowe węzły porządkowo-dyżurne (p.w.p.d.)	89
4.9.	Inne piętrowe węzły obsługowe	91
4.10.	Hotelowe zaplecze magazynowe	93
4.11.	Transport i komunikacja pionowa	93
4.11.1.	Dźwigi osobowe	95
4.11.2.	Dźwigi towarowo-osobowe	99
4.11.3.	Dźwigi towarowe	101
4.11.4.	Dźwigi towarowe specjalne	101
4.11.5.	Urządzenia transportowe specjalnego przeznaczenia	101
4.11.6.	Urządzenia transportowe dla osób niepełnosprawnych	105
5.	Pion gastronomiczno-żywniowy	107
5.1.	Pion gastronomiczny – część ogólnodostępna	107
5.1.1.	Węzeł wejściowy	107
5.1.2.	Lokale gastronomiczne	109
5.1.3.	Ogólne zasady lokalizacji oraz wyposażania lokali gastronomicznych	113
5.2.	Ogólne zasady formowania zaplecza gastronomicznego	117
5.2.1.	Zaplecze restauracji	117
5.2.2.	Zaplecze kawiarni	119
5.2.3.	Zaplecze lokalu rozrywkowego (baru nocnego)	119
5.3.	Zaplecze technologiczne – podstawowe elementy wyposażenia	121
5.3.1.	Zespoły przygotowalni	121
5.4.	Sprzęt i urządzenia kuchenne przystosowane do obróbki cieplnej	127
5.4.1.	Kuchnia właściwa (gorąca)	127
5.4.2.	Urządzenia do obróbki cieplnej i podgrzewania z zastosowaniem mikrofal	139
5.4.3.	Urządzenia do parzenia kawy (naparzacze)	141
5.5.	Zmywalnie i maszyny do mycia	143
5.6.	Urządzenia chłodnicze i zamrażalnie	146
5.7.	Ogólne zasady programowania zaplecza gastronomicznego	151
5.8.	Zaplecze magazynowe	153
5.9.	Zestawienie wyposażenia ruchomego	155
6.	Pion wielofunkcyjny	159
6.1.	Ogólne zasady formowania zespołów wielofunkcyjnych	161
6.2.	Układy aranżacji sal wielofunkcyjnych	163
6.3.	Zaplecze techniczne, pomocnicze i wyposażenie	165
7.	Pion związany z racjonalnym zagospodarowaniem czasu wolnego	171
7.1.	Wewnętrzne zespoły związane z rekreacją i sportem relaksowym	175
7.1.1.	Zespół odnowy biologicznej z programem fizykoterapeutycznym	175
7.1.2.	Baseny kąpielowe kryte	177
7.1.3.	Basen wirowy	179
7.1.4.	Siłownia	179
7.1.5.	Sauna	179
7.1.6.	Squash	185
7.1.7.	Kręgle	185

7.2.	Zewnętrzne zespoły związane z rekreacją i czynnym wypoczynkiem	185
7.2.1.	Korty tenisowe	185
7.2.2.	Kręgle zewnętrzne	185
7.2.3.	Siatkówka	185
7.2.4.	Koszykówka	187
7.2.5.	Kometka	187
7.2.6.	Minigolf	187
7.2.7.	Golf	187
7.2.8.	Ścieżki zdrowia	187
7.2.9.	Ścieżki sprawnościowe	187
7.3.	Wydzielone lokale rozrywkowe	187
7.4.	Zespoły zabawowe dla dzieci i młodzieży	189
8.	Przystosowanie hoteli dla potrzeb gości niepełnosprawnych	193
8.1.	Szczegółowe wymagania dotyczące wyposażenia w.h.s.	203
8.1.1.	Wanna	203
8.1.2.	Natrysk	203
8.1.3.	Umywalki	203
8.1.4.	Miska ustępowa	203
8.1.5.	Bidet	203
8.1.6.	Wyposażenie pomocnicze	203
8.1.7.	Galanteria łazienkowa	205
8.1.8.	Lustro	205
8.2.	Armatura i osprzęt związany z urządzeniami sanitarnymi	205
8.2.1.	Baterie łazienkowe	205
8.2.2.	Oslony	205
8.2.3.	Instalacja sygnalizacyjno-przyzywowa	205
8.2.4.	Instalacje elektryczne	205
8.2.5.	Instalacja grzewczo-wentylacyjna	205
9.	Infrastruktura techniczna	209
9.1.	Instalacje i urządzenia wentylacyjne i klimatyzacyjne	209
9.1.1.	Podstawowe elementy infrastruktury technicznej dotyczącej wentylacji i klimatyzacji	209
9.1.2.	Wentylacja – pojęcia podstawowe	211
9.1.3.	Zestawy podstawowych urządzeń wentylacyjnych	213
9.1.4.	Klimatyzacja	215
9.1.5.	Systemy klimatyzacyjne	215
9.2.	Instalacje sanitarne	219
9.2.1.	Instalacje i urządzenia związane z zaopatrzeniem w zimną wodę	219
9.2.2.	Wewnętrzne przeciwpożarowe zaopatrzenie wodne	222
9.2.3.	Instalacje i urządzenia związane z zaopatrzeniem w ciepłą wodę użytkową (c.w.u.)	223
9.2.4.	Instalacje kanalizacyjne i urządzenia do oczyszczania ścieków	224
9.2.5.	Instalacje i urządzenia grzewcze	227
9.2.6.	Instalacje i urządzenia gazowe	229
9.2.7.	Systemy grzewcze	230
9.3.	Instalacje i urządzenia elektryczne silnopiędowe	233
9.3.1.	Zasilanie obiektów hotelowych	233
9.3.2.	Instalacje elektryczne siły i światła	233
9.3.3.	Inne elementy instalacji elektrycznej	235
9.4.	Urządzenia i instalacje słabopiędowe – wewnętrzne środki łączności	237
9.4.1.	Instalacje telefoniczne	237
9.4.2.	Fax, poczta elektroniczna (e-mail)	238
9.4.3.	Instalacje i urządzenia związane z lokalnym nagłaśnianiem	238
9.4.4.	Komputerowe systemy w hotelarstwie	239
9.4.5.	Instalacje i urządzenia związane z zabezpieczeniem przeciwpożarowym	244
9.4.6.	Instalacje i urządzenia związane z zabezpieczeniem przed włamaniem	245

9.4.7.	Instalacje i urządzenia do odbierania programów telewizyjnych	249
9.4.8.	Instalacja zegarowa	252
9.4.9.	Instalacja odgromowa	252
9.5.	Pralnia – maszyny i urządzenia	253
9.5.1.	Pralnice	253
9.5.2.	Wirówki	255
9.5.3.	Suszarka do bielizny	255
9.5.4.	Suszarnie kulisowe	255
9.5.5.	Prasownice (nieckowe)	255
9.5.6.	Urządzenia i sprzęt pralniczy uzupełniający	257
9.5.7.	Sprzęt pomocniczy	259
9.5.8.	Ogólne zasady programowania podstawowych zestawów wyposażenia w pralniach hotelowych	259
10.	Zaplecze usługowe, administracyjne i socjalne	263
10.1.	Zespół handlowo-usługowy	263
10.2.	Zespół administracyjny	263
10.3.	Pracowniczy zespół socjalno-sanitarny	265
10.4.	Zespół techniczny	266
11.	Podstawowe regulacje prawne dotyczące projektowania, budowy, wyposażania i użytkowania hoteli	267
12.	Przykładowe rozwiązania projektowe obiektów hotelowych	269
13.	Spis rycin	281
14.	Bibliografia, stosowane skróty	291
Załączniki		293