

(17)

Wille postumijstine
pobryežetu i moimentredov
sivielich i duchovnijeh

TC-OM-150-13

wości przejęcia okresowych nasileń ruchu przelotowego. Bufet łącznie z ewentualnym przygotowywaniem gorących potraw i bar, zapewniają ośmio-dwunastokrotną rotację, natomiast urządzenia zbliżonej funkcją do typu gospody turystycznej czy restauracji podobać mogą maksymalnie trzykrotnej rotacji. W bilansie tym uwzględnić należy poważny odsetek turystów, korzystających tylko w nieznacznym stopniu z tych usług a używających kuchni turystycznych dla przygotowania posiłków z własnych zapasów. Rodzaj i system żywienia, określenie rotacji posiłków rzutuje bezpośrednio na wielkości pomieszczeń wymienionych trzech elementów. Szczytowe nasilenia ruchu amortyzowane są z jednej strony wykorzystaniem pełnych możliwości rotacji, z drugiej rozszerzeniem pomieszczeń konsumpcyjnych przez organizowanie i przystosowanie do tej funkcji tarasów, terenów otwartych, względnie przejęciem na ten cel pomieszczeń świetlicy, klubu i tp.

Sézonowe, letnie urządzenia turystyczne, jak wspomniano, organizują przestrzenie dla celów konsumpcyjnych przez wytwarzanie podcieni, zadaszeń względnie lekkich przekryć markizowych, jako osłony przeciwdeszczowej i przeciwwiatrowej. Obiekty turystyczne posiadają uformowane sale konsumpcyjne, które nieraz z uwagi na znaczne powierzchnie stanowią największe pomieszczenia, dzielone są zazwyczaj na mniejsze wnętrza, pozostając jednak zawsze jednym, wspólnym układem przestrzennym. Wskazany jest zapewnienie temu zespołowi dobrej ekspozycji widokowej, nasłonecznienia, osłony przeciwwiatrowej oraz wygodnego połączenia z terenem otwartym i zielenią. Nieodłącznym elementem przy tym zespole będą, zazwyczaj trudne do zlokalizowania, urządzenia sanitarne, które w mniejszych jednostkach turystycznych są wspólnymi i występującymi przy części noclegowej, w większych zaś są zawsze częścią wydzieloną, obsługującą równocześnie turystów-passantów.