

zemlje, kjer ji je najbolj udobno. Umetnost gradnje pravilne strelovodne naprave je v tem, da gradimo streli tako umetno pot, ki ji najbolj ustreza, ki ji bolj ustreza, kakor vsaka druga pot. Poznati je treba lastnosti strele, da se lahko pravilno izvede strelovodna naprava. Najvažnejši njen del je vzemljitev. Če ta ni v redu, je strelovodna naprava odveč.

Razume se, da mora električna instalacija ustrezati vsem zahtevam varnosti in obrata. Pogrešeno je, vse stavbe instalirati po isti šabloni. Pravilno je, da se arhitekt že pred začetkom gradnje, ob priliki izdelave končnih načrtov pomeni z elektroinženjerjem, ki mu svetuje pri vprašanjih elektrotehnične in svetlobno-tehnične narave. Namestiti je treba takoj priključke za vse predvidene naprave, ker se naknadne spremembe težje izvedejo ter stanejo tudi mnogo več. Le pravilno in dosledno sodelovanje vseh strokovnjakov lahko ustvari nekaj, kar ustreza v vsakem oziru zahtevam sodobnosti.

## NOTRANJA OPREMA GOSTILNIČARSKIH PODJETIJ

MIROSLAV ZUPAN

Poleg pravilne razvrstitve in oblike prostorov je v gostilničarskih podjetjih smotrena oprema lokalov ena poglobitnih zahtev novodobnega gradbenega udeleženja.

Že od vsega početka mora tako stavbni gospodar, kakor tudi projektant nove zgradbe razmisliti do

vseh podrobnosti vprašanje načina izvedbe, vrste materiala, sloga, praktičnosti notranje opreme, če hoče, da bo zadostila vsem zahtevam gostilničarskega podjetnika kot tudi gosta. Današnji čas namreč zahteva, da se že pri gradnji zasebnih domov posveča največja pažnja temu, da se pri izdelavi notranje opreme oziramo ne samo na kakovost in ceno materiala, ampak tudi na estetsko plat in harmonijo opreme z okolico. — Pri upoštevanju teh okoliščin dosežemo brez povečanih izdatkov prijeten in udoben dom, ki odgovarja vsem novodobnim načelom gradnje, tako ekonomsko-praktičnim kakor tudi estetskim.

Če pa se uveljavljajo ta načela ureditve notranje opreme že pri zasebnih stanovanjih, toliko bolj naj bi jih upoštevala gostilničarska podjetja, kot so to: krčme, gostilne, restavracije, kavarne, hoteli etc. Da se bo gost počutil ugodno, je potrebno, da se mu nudi tudi glede opreme udobnost in sicer vsaj toliko, kot jo ima doma. To je važno dejstvo, kateremu se pa, na žalost, ne posveča še dovolj pažnje.

Relativno nizke cene prehrane in stanovanj, lepi kraji, privabljajo vedno več tujcev v naše kraje; tujski promet rase leto za letom. — Velik tujski promet pa zahteva predvsem od gostilničarskih podjetij, da napredujejo z duhom časa, da skušajo v polni meri zadostiti zahtevam gostov, jim nuditi ugodje in zadovoljstvo, k čemur gotovo največ pripomore notranja oprema, ureditev prostorov. Tudi krepak razvoj železniškega, avtomobilskega in zračnega prometa, ki je skrajšal čas in razdaljo ter pospešil tempo

# Indus

TOVARNA USNJA IN USNJNIH IZDELKOV, DRUŽBA Z O. Z.

V LJUBLJANI — SV. PETRA CESTA ŠTEV. 72

TELEFON INTERURBAN ŠTEV. 25-28 — NASLOV ZA BRZOJAVKE „INDUS“

Tovarna čevljev, usnjarna, tovarna jermen in torbarskih izdelkov

Izdeluje v najboljši kвалiteti:

Telečji in goveji boks

Blank usnje

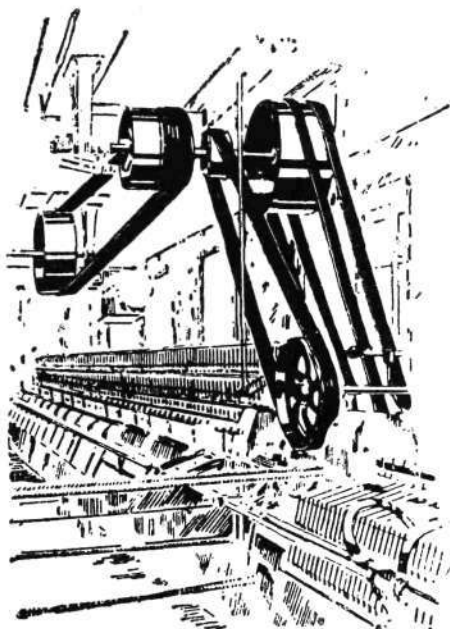
Gornje mastno usnje

Krom usnje

Galunsko usnje

Svinjsko usnje

Usnjene kovčge, neceserje, dokolenice, damske torbice, šolske torbice, aktovke, denarnice vseh vrst, sportne pasove, otroške in nogomet. žoge ter vse v to štroko spadajoče predmete



Jermena iz vegetabilno, krom in specialno strojenega usnja za industrije in poljedelske stroje, specialne jermenske izdelke za tekstilne tovarne, šivalna in vezalna jermenca, jermenca za smuči itd.



Notranjščina ljubljanskega buffeta

## DAJ ~ DAM

življenja, zahteva tudi v pogledu gradnje gostilničarskih podjetij in njih opreme nove smeri, načine in rešitve.

Pri obravnavanju notranje opreme navadno mislimo v prvi vrsti na tako zvano opremo v ožjem smislu ali pohištvo. Vendar spada pod pojem notranje opreme še razsvetljava, sobna slikarija, hišne komunikacijske naprave, izolavije in tla.

Manj važnosti se posveča *razsvetljavi in slikariji* gostilniških prostorov. Prečesto vidimo, da so jedilnice poslikane s težko, morečo barvo, namesto da bi prevladovala lahka, živa barva, ki vzbuja ugodno razpoloženje. V jedilnice tudi ne spadajo slike vojsk,

težke psihološke slike, večji portreti itd., četudi so sami na sebi še tako lepi, ampak prijetna tihožitja, primerne pokrajinske slike (zoreče žito, cvetoča polja itd.). Razsvetljava naj bo enakomerna in ustrezajoča namenu lokala. Jedilnice naj bodo n. pr. svetle, barvaste luči so za jedilnice neprimerne. Za druge prostore je uporabna tudi barvasta razsvetljava, vendar naj kot glavno načelo velja: razsvetljava ne sme utrujati, niti ne razburjati, ampak ustvarjati prijetno razpoloženje in čustvo ugodja. Uporaba svetlobnih efektov naj se zato rabi previdno, pretiravanja pa naj se raje opuste.

Premalo pažnje pa se je do sedaj posvečalo enemu glavnih problemov podjetij: *izolaciji prostorov in tlom*. Ko govorimo o izolaciji, moramo razločevati predvsem *zvočno izolacijo*, toplotno in vodno. Ni vseeno, ali se v gostilniškem podjetju skozi vse stene sliši kakor skozi papir. Zvočna izolacija prihaja posebno v poštev pri hotelskih sobah, ki radi ekonomije gradbenega materiala in prostora ne prenesejo debelih sten. Skrajno mučno je namreč in za gosta odbijajoče, če se sliši vse v sosedno sobo in iz nje! Važna je tudi zvočna izolacija kuhinje, kopalnic, stranišč itd. Posebna pažnja se mora posvečati tudi zvočni izolaciji pri gradnji dvigal, različnih kuhinjskih strojev, ogrevalnih naprav, hišnih telefonov itd. V kolikor se že tehnično ne da izvesti obratovanje brez hrupa, naj se s primerno izolacijo prepreči čezmeren ropot.

*Toplotna in vodna izolacija* prihajata kot važen faktor v poštev pri ekonomični izrabi gostilniških prostorov. Kletni prostori, prostori poleg kuhinje, poleg pralnice itd., potrebujejo vse drugačno vodno in toplotno izolacijo kot ostali. — Od namena prostora in njega lege je torej odvisno, ali bomo uporabili za izolacijo n. pr. heraklit-fert plošče, lepenko ali plutovino, različne smole, pločevino, beton ali tapete itd.

Pri gradnji in renoviranju gostilniških podjetij bomo morali posvečati mnogo pažnje tudi *tlom*. Saj že pregovor pravi: »čista tla, pridna gospodinja!« Tla so namreč največkrat verna slika vsega gospodarstva v hiši. — Praksa in študij pa sta pokazala, da je treba pametno in previdno izbrati material za tla. Ni vseeno, ali se uporabljajo ista tla za navadne gostilniške sobe ali za kavarne, igralnice, plesišča, kuhinje, veže, kopalnice, stranišča itd. Tla je treba izbirati po namenu in ta bo odločeval ali se n. pr. tlakuje s ksilolitom, fama ali teraco - tlakom, parketom, lino- lejem, gumi tlakom ali keramičnimi ploščicami. Ozirati se bo pač treba na okolnost, da morajo biti n. pr. v kuhinji tla iz materiala, ki se lahko hitro in temeljito čistijo, a ne utrujajo in niso škodljiva za zdravje. Za hodnike v hotelih bodo primerna tla, ki proizvajajo čim manj zvokov itd. Ozirati pa se bo treba pri izbiri tal tudi na čas obrabe materiala, lahko renoviranja, higienske prednosti itd. Koliko nevolje, dela in denarja bi se prihranilo, če bi gospodar pred polaganjem tal temeljito premislil in se eventualno posvetoval s strokovnjakom.

To bi bilo v kratkem par misli, ki naj bi se upštevale pri novi gradnji kot tudi pri renoviranju gostilniških obratov.

Našim gostilničarskim podjetjem le želim, da bi se še v naprej razvijala tako lepo, kakor so se do sedaj, da so dohitela že mnogo starejše tujsko-prometne dežele, in da jim uspešno skušajo stopati v štric.