

Specifičnosti gastro ponude heritage hotela u Hrvatskoj

Novačić, Gloria

Undergraduate thesis / Završni rad

2022

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **Polytechnic of Šibenik / Veleučilište u Šibeniku**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:143:972357>

Rights / Prava: [In copyright](#)/[Zaštićeno autorskim pravom.](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2024-08-29**

Repository / Repozitorij:

[VUS REPOSITORY - Repozitorij završnih radova Veleučilišta u Šibeniku](#)



VELEUČILIŠTE U ŠIBENIKU
ODJEL MENADŽMENT
PREDDIPLOMSKI STRUČNI STUDIJ TURISTIČKI
MENADŽMENT

Gloria Novačić

SPECIFIČNOSTI GASTRO PONUDE *HERITAGE* HOTELA U
HRVATSKOJ

Završni rad

Šibenik, 2022.

VELEUČILIŠTE U ŠIBENIKU
ODJEL MENADŽMENT
PREDDIPLOMSKI STRUČNI STUDIJ TURISTIČKI
MENADŽMENT

SPECIFIČNOSTI GASTRO PONUDE *HERITAGE* HOTELA U
HRVATSKOJ

Završni rad

Kolegij: Prehrana u turizmu

Mentor: Nikolina Gaćina, mag. ing., v. pred.

Studentica: Gloria Novačić

Broj indeksa: 1219058076

Šibenik, lipanj 2022.

SADRŽAJ

1. UVOD	1
2. TEORIJSKO ODREĐENJE I SPECIFIČNOSTI <i>HERITAGE</i> HOTELA	2
2.1. Hotel i hotelijerstvo	2
2.2. Pojam i karakteristike <i>heritage</i> hotela	5
2.3. Vrste <i>heritage</i> hotela	6
3. GASTRO PONUDA <i>HERITAGE</i> HOTELA U HRVATSKOJ	9
3.1. <i>Heritage</i> hoteli u Hrvatskoj	9
3.2. Gastro ponuda hrvatskih <i>heritage</i> hotela	14
3.2.1. Palace hotel Zagreb	14
3.2.2. Remisens Premium Heritage Hotel Imperial	19
3.2.3. Amadria Park Capital	21
3.2.4. Life Palace	23
3.2.5. Armerun Heritage Hotel	27
3.2.6. Heritage Hotel King Krešimir	29
3.2.7. Puteus Palace	31
3.2.8. Palace Elisabeth Hvar Heritage Hotel	33
4. ZAKLJUČAK	36
LITERATURA	37
POPIS SLIKA	41
POPIS TABLICA	42

Veleučilište u Šibeniku
Odjel Menadžment
Preddiplomski stručni studij turistički menadžment

Završni rad

SPECIFIČNOSTI GASTRO PONUDE *HERITAGE* HOTELA U HRVATSKOJ

GLORIA NOVAČIĆ

Forcuranje 10, 53220 Otočac

gnovacic@vus.hr

Sažetak rada

Heritage hotel (hotel baština) predstavlja objekt u kojemu se gostima pružaju usluge smještaja i doručka, a smješten je u starim, tradicijskim, povijesnim, ruralno-urbanim strukturama i građevinama te je uređen i opremljen na tradicijski način. Hotel baština predstavlja vrlo funkcionalnu cjelinu koja sadrži dijelove građevine od kojih svaki ima zaseban ulaz, a mora sadržavati barem prijamni hol s recepcijom, jedinice za smještaj te zajednički sanitarni čvor itd. Budući da se u Republici Hrvatskoj zaista cijene tradicija i stari običaji, *heritage* hoteli uvelike su rašireni na ovom području. *Heritage* hoteli su važni upravo zato što imaju raznovrsniju turističku ponudu jer turistima nude novu vrstu smještaja, čuvaju kulturno-povijesno naslijeđe nudeći specifična tradicionalna jela čime pridonose cjelokupnom doživljaju turista. Svim tim zahtjevima udovoljavaju upravo hoteli baštine zbog čega je njihov broj u stalnom porastu. Tu tvrdnju najbolje dokazuje činjenica kako je 2017. godine bilo 30, a četiri godine kasnije 55 hotela baštine i za očekivati je da će ih već u skoroj budućnosti biti još više.

(36 stranica / 27 slika / 3 tablice / 45 literaturnih navoda / jezik izvornika: hrvatski)

Rad je pohranjen u: Knjižnici Veleučilišta u Šibeniku

Ključne riječi: *heritage hoteli, tradicija, stari običaji, tradicionalna jela*

Mentor: Nikolina Gaćina, mag. ing., v. pred.

Rad je prihvaćen za obranu:

BASIC DOCUMENTATION CARD

Polytechnic of Šibenik

Final paper

Department of Management

Professional Undergraduate Study of Tourism Management

SPECIFICITIES OF THE GASTRO OFFER OF HERITAGE HOTELS IN CROATIA

GLORIA NOVAČIĆ

Forcuranje 10, 53220 Otočac

gnovacic@vus.hr

Abstract

Heritage hotel is an object where guests are provided with accommodation and breakfast, and is located in old, traditional, historical, rural-urban structures and buildings and is decorated and equipped in a traditional way. The heritage hotel represents a very functional whole that contains parts of the building, each of which has a separate entrance, and must contain at least a reception hall with a reception, accommodation units and shared sanitary facilities, etc. Since the Republic of Croatia really values tradition and old customs, heritage hotels they are widely spread in this area. Heritage hotels are important precisely because they have a more diverse tourist offer, because they offer tourists a new type of accommodation, preserve cultural and historical heritage by offering specific traditional dishes, which contribute to the overall experience of tourists. Heritage hotels meet all these requirements, which is why their number is constantly increasing. This claim is best proven by the fact that it is. in 2010 there were 30, and four years later 55 heritage hotels, and it is to be expected that there will be even more in the near future.

(36 pages / 27 figures / 3 tables / 45 references / original in Croatian language)

Paper deposited in: Library of Polytechnic in Šibenik

Keywords: *heritage hotels, tradicion, old customs, traditional dishes*

Supervisor: Nikolina Gaćina, mag. ing., Senior Lecturer

Paper accepted:

1. UVOD

Turizam se sve više i brže razvija uslijed čega raste broj turista, a, usprkos pandemiji koronavirusa, terorizmu i ekonomskoj krizi, očekuje se daljnji rast i u budućnosti. Tijekom putovanja svaki turist mora negdje i prenoćiti za što mu se pruža mnoštvo opcija, a jedna je od njih hotel. Hotela u Republici Hrvatskoj ima sve više, i to raznih vrsta od kojih je jedna, svakako specifična, *heritage* hotel ili hotel baština. Pod tim se pojmom podrazumijeva svaki hotel koji se nalazi u starim, tradicijskim i povijesnim građevinama, a u kojemu se gostima pružaju usluge smještaja i prehrane. Hotel baština specifičan je i po tome što sadrži dijelove građevine ili, pak, jednu ili dvije građevine od kojih svaka mora imati svoj zaseban ulaz. Također, dijelovi hotela u kojima se pružaju ugostiteljske usluge mogu biti odvojeni javnom ili zajedničkom površinom, ali je u tim dijelovima ulaz dostupan iz vanjskog prostora.

Svrha i cilj ovoga završnoga rada jest pojašnjenje pojma i prikaz karakteristika *heritage* hotela s posebnim naglaskom na takve hotele u Hrvatskoj te prikazom gastro ponude nekih od njih.

Ovaj je završni rad strukturiran u četiri poglavlja od kojih je prvo uvodno. U drugome se poglavlju definiraju pojmovi hotela, hotelijerstva, pojam i karakteristike *heritage* hotela kao i njegove vrste. Treće poglavlje prikazuje stanje *heritage* hotela u Hrvatskoj danas i prije četiri godine, a potom se u najvećem dijelu rada prikazuju specifičnosti gastro ponude nekih od tih hotela. Četvrto poglavlje sadrži zaključna razmatranja autorice nakon čega slijedi popis literature, slika i tablica.

2. TEORIJSKO ODREĐENJE I SPECIFIČNOSTI *HERITAGE* HOTELA

Turizam je gospodarska grana koja se neprestano razvija, i to velikom brzinom što dokazuje podatak da je 1950. godine bilo 25 milijuna turista, 60 godina kasnije, tj. 2012. godine taj je broj porastao na 1035 milijuna (Rabotić, 2013).

Očekuje se da će se, usprkos zastojsima izazvanima ekonomskom krizom, terorizmom, epidemijom i slično, taj rast i dalje nastaviti.

2.1. Hotel i hotelijerstvo

Turisti se odlučuju na putovanja iz raznih razloga, kao što su: dokolica, rekreacija, odmor, ali i posjete obitelji, prijatelja, religijski ili, pak, zdravstveni razlozi (Rabotić, 2013).

Na sve veći broj turista u raznim turističkim zemljama utjecali su sljedeći čimbenici:

- „demokratizacija slobodnog vremena,
- dostupnost godišnjeg odmora za najšire slojeve društva,
- opći tehnološki napredak,
- raspoloživost informacija,
- promjene u stavovima prema dokolici i putovanju,
- konstantno traženje tople klime i „morskih“ zadovoljstava (sunce, more, pijesak),
- redukcija troškova putovanja te
- pojednostavljen pristup sve većem broju turističkih destinacija“ (Rabotić, 2013).

Pojam masovnoga turizma podrazumijeva turistički promet velikog obujma koji se počinje razvijati 60-ih godina 20. stoljeća. Turizam predstavlja jedan od simbola globalizacije, sastavni dio svjetskog procesa promjena i razvoja s mnogobrojnim posljedicama. Kasnije se, 70-ih godina pojavio selektivni turizam kao sinonim za održivi turizam koji je i danas prihvaćen kao takav. Pod ovim se pojmom podrazumijevaju putovanja kod kojih je naglasak na pojedinim aktivnostima koje su, u pravilu, privlačne manjem broju turista (Rabotić, 2013).

Pod selektivnim oblicima turizma podrazumijevaju se sva putovanja čija je glavna svrha ostvarenje nekog specifičnog interesa i uživanje u njemu. Iako i neki oblici masovnog turizma uključuju putovanja do kojih dolazi zbog specifičnog interesa, samo putovanja primarno motivirana takvim zanimanjem treba tretirati kao selektivne oblike turizma. Za razvijanje ovih oblika turizma neophodno je dobro poznavanje tržišta i potrošača kako bi se identificirale njihove potrebe i zahtjevi, a potom i kreirala turistička ponuda. Prilagodba novim zahtjevima tražnje zahtijeva i fleksibilnost u pogledu organiziranosti, postupka kreiranja, ali i distribucije turističkog proizvoda (Rabotić, 2013).

Svaki turist, tijekom svog putovanja, mora negdje i prenoćiti, tj. boraviti, za što opet ima različite mogućnosti, od kojih je jedna hotel. Hotelijerstvo ima ključnu ulogu u poslovanju svijeta, putovanju i povijesti, a usko je povezano s ugostiteljstvom koje uključuje mnoge grane poslovanja, poput smještaja, prehrane i ostalih turističkih segmenata. Hotelijerstvo kao pojam definira se na mnogo različitih, ali ipak sličnih načina, od strane mnogih autora. Jako je važno znati da hotelijerstvo ne predstavlja samo smještajne objekte koje turisti koriste za smještaj već je mnogo kompleksnije i obuhvaća mnogo više toga. Prema jednoj definiciji hotelijerstvo je „gospodarska aktivnost pružanja usluga smještaja glede zadovoljenja potreba smještaja i drugih usluga koje se pružaju na hotelijerski način“ (Radišić, 1988).

U svim svojim objektima hotelijerstvo omogućava smještaj turistima, ali i odmor te razonodu, i to obavljanjem različitih aktivnosti koje ne uspijevaju obavljati od svakodnevnih obveza (Radišić, 1988).

Dakle, pojam hotelijerstva sadrži mnogo više od definicije hotela, ali su oni zasigurno njegov najveći dio. Kao i hotelijerstvo i hotel ima različite definicije. Međutim, prema hrvatskom zakonu hotel se definira kao „smještajni objekt u kojem se gostima obavezno pružaju usluge smještaja i doručka, a mogu se pružati i druge ugostiteljske usluge.“ (*Pravilnik o razvrstavanju, kategorizaciji, posebnim standardima i posebnoj kvaliteti smještajnih objekata iz skupine hoteli, NN 56/16*).

Usprkos mnogobrojnim definicijama od različitih autora iz različitih zemalja, može se zaključiti kako hotel predstavlja objekt za smještaj u kojemu se, osim pružanja usluge smještaja, pruža i različiti sadržaj koji se odnosi na potrebe posjetitelja hotela. Hotele je moguće podijeliti na mnoge vrste i podvrste od kojih svaka ima svoje posebnosti.

U skladu s time, u skupinu hotela, osim hotela ubrajaju se još i:

- „turističko naselje,
- aparthoteli,
- turistički apartmani,
- pansion te
- *guest house*“ (Pravilnik o razvrstavanju, kategorizaciji, posebnim standardima i posebnoj kvaliteti smještajnih objekata iz skupine hoteli, NN 56/16).

Pod turističkim se naseljem podrazumijeva cjelinu koja ima razne sadržaje, aparthoteli obuhvaćaju smještaj i doručak, a turistički apartmani mogućnost samostalne pripreme hrane od strane gosta. Pansioni, pak, predstavljaju smještajni objekt u kojemu se gostima, osim usluge smještaja, pruža i usluga smještaja (Pravilnik o razvrstavanju, kategorizaciji, posebnim standardima i posebnoj kvaliteti smještajnih objekata iz skupine hoteli, NN 56/16).

Postoji mnoštvo različitih podjela hotela, a prikazana je jedna od njih (Slika 1.)



Slika 1. Deset temeljnih vrsta hotela

Izvor: Galičić, V. (2017). *Poslovanje hotelskoga odjela smještaja*. Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu., Opatija., str. 12.

Kao što je već rečeno, postoji zaista mnogo različitih vrsta hotela, ali u nastavku će se naglasak dati na prikazivanju hotela baština, tj. *heritage* hotela.

2.2. Pojam i karakteristike *heritage* hotela

Pod pojmom hotela baština (*heritage*) podrazumijeva se objekt u kojemu se gostima pružaju usluge smještaja i doručka. Ova vrsta hotela smještena je u starim, tradicijskim, povijesnim, ruralno-urbanim strukturama i građevinama te je uređena i opremljena na tradicijski način. Hotel baština iznimno je funkcionalna cjelina koja je sačinjena od djela građevine, jedne ili više njih. Svaki od tih dijelova mora imati poseban ulaz, a ugostiteljski dijelovi u kojima se pružaju ugostiteljske usluge mogu biti odvojeni javnom ili zajedničkom površinom. Međutim, u tim je ugostiteljskim dijelovima ulaz dostupan iz vanjskog prostora (Galičić, 2017).

Jedan hotel baština može sadržavati:

- prijamni hol s recepcijom,
- jedinice za smještaj,
- zajednički sanitarni čvor itd. (Galičić, 2017).

Smještajne jedinice ovoga hotela mogu biti: sobe, obiteljske sobe i hotelski apartmani (Galičić, 2017).



Slika 2. Soba *Toraja Heritage Hotela*

Izvor: <http://torajaheritagehotel.com/rooms/>

Dakle, *heritage* hotel jest objekt za smještaj koji je smješten u starim, tradicijskim i povijesnim građevinama ili je njihova replika. Osnova za ovakav hotel jest struktura forme ruralne građevine, a ponuda usluga i proizvoda ove vrste hotela jednaka je ponudi ostalih ugostiteljskih objekata za smještaj. Za svaki *heritage* hotel koji ima neke dodatne sadržaje, opremu i uređaje moguće je utvrditi posebne standarde poput onih poslovnih, kongresnih, klupskih, odmorišnih, obiteljskih, sportskih itd. Hotel baština pridonosi očuvanju kulturno-povijesnog naslijeđa preko obnove i održavanja građevina iz prošlosti. Iako ti hoteli moraju biti u starim građevinama, ne smiju biti zapuštene te niti jedan njihov dio ne smije biti oštećen (Henderson, 2013).

Hotel baština pruža mogućnost gostu da upozna kulturu sredine koju je posjetio, ali i njenu arhitekturu i gastronomiju. Upravo je zbog toga ova vrsta hotela često atraktivna stranim gostima, posebice u današnje vrijeme kada je mnogo modernih hotela, ali s pretežno istom ili gotovo istom ponudom. Zato moderni turisti traže nešto novo, nešto drugačije i posebno. U današnje je vrijeme propisan niz uvjeta i standarda kojima mora udovoljiti svaki hotel, ali ukoliko se još pridodaju i kvalitetna prezentacija te neki dodatni sadržaji, sigurno će se postići jako veliki učinak. Upravo su u tim situacijama maleni obiteljski hoteli u velikoj prednosti u odnosu na velike hotelske lance, ne s obzirom na tehnologiju ili broj soba nego s obzirom na jedinstvenost, dizajn, ambijent čime, u konačnici, pružaju nezaboravan doživljaj gostima. Hotel više nije samo mjesto gdje će turisti prespavati već i mjesto avanture te svaka usluga koja je pružena u hotelu mora im pružiti emocije, zadovoljstvo, zabavu i jedinstvo. Hoteli manjeg kapaciteta su oni koji su duša neke lokacije te upravo boravkom u njima turisti postaju dio te priče. Renoviranje starog objekta produžava se njegov životni vijek, a upravo su *heritage* hoteli takvi. U njima zaposlenici jednostavnije ostvaruju kontakte s turistima te stvaraju bolje odnose s njime, ali i turisti međusobno (Galičić, 2017).

Fasada, značajke arhitekture i opća konstrukcija hotela moraju biti prepoznatljivi za taj kraj, a ukoliko se provode određena unaprjeđenja ili obnove, neophodno je da se usklade novi stilovi arhitekture i tehnike gradnje s tradicionalnim.

2.3. Vrste *heritage* hotela

Heritage hoteli mogu se podijeliti u nekoliko različitih kategorija:

- hotel baština (hotel u lovačkim kućama, dvorcima ili utverdama; treba imati minimalno 5 soba, tj. 10 kreveta),
- *Heritage Classic* (hotel u lovačkim kućama, dvorcima ili utverdama koji treba imati minimalno 15 soba, tj. 30 kreveta),
- *Heritage Grand* (hotel u lovačkim kućama, dvorcima ili utverdama koji, kao i *Heritage Classic*, treba imati minimalno 15 soba, tj. 30 kreveta).

Ni za jednu od ovih kategorija nije propisana veličina sobe ili kupaonice. Što se tiče općih značajki, ambijent hotela baštine mora odgovarati cjelokupnom konceptu baštine i posebnosti u arhitektonskom smislu. *Heritage Classic* bi trebao osigurati barem jedan sportski objekt, a sobe u *Heritage Grand* hotelu moraju imati vrhunski izgled i dekor. Najmanje 50% soba mora biti klimatizirano i mora osigurati najmanje dva navedena sportska objekta (*Guidelines for classification of heritage hotels, 2022*).

Vezano za gastro ponudu, u ovim bi se hotelima trebala nuditi isključivo tradicionalna. U ovim bi hotelima trebao biti osiguran dovoljan broj parkirnih mjesta za automobile. Sve javne prostorije i sobe za goste trebaju biti dobro održavane i opremljene kvalitetnim tepisima, namještajem, opremom u skladu s tradicionalnim načinom života. Sobe za goste trebaju biti čiste, prozirne, bez štetočina, bez vlage i mirisa po pljesni, a kupaonice moderno opremljene. Svaki *heritage* hotel mora imati recepciju, šalter za gotovinu te informacije, mjenjačnicu te sobu za prtljagu. Također, neophodni su blagovaonica bar te kuhinja i ostava koji moraju biti profesionalno dizajnirani. Posuđe, pribor za jelo, stakleno posuđe treba biti visokog standarda i u dovoljnoj količini, imajući u vidu broj gostiju koji će se uslužiti. Kuhinja mora biti čista, prozirna, dobro osvijetljena i zaštićena od štetnika. Mora postojati postrojenje za filtriranje pitke vode, sustav s tekućom vodom, higijensko odlaganje smeća, zamrzivač i hladnjak (bez smrzavanja) (*Guidelines for classification of heritage hotels, 2022*).

Usluge hrane i pića moraju biti kvalitetne, osoblje kvalificirano, obučeno, iskusno, učinkovito i ljubazno, u čistim i urednim uniformama te poznavati strane jezike kako bi mogli komunicirati s turistima. Također, ono što je vrlo važno, pogotovo u današnje vrijeme, jest ekološka prihvatljivost što podrazumijeva učinkovit sustav odlaganja smeća i tretman otpada i otpadnih voda te dobro održavanje vrtova i okućnice (*Guidelines for classification of heritage hotels, 2022*).

Budući da su ovi hoteli smješteni u staroj građevini velike kulturne i povijesne značajnosti određenoj zemlji, njihova je važnost iznimno velika. Naime, hoteli preuređuju stara izdanja s ciljem njihova očuvanja, ali i privlačenja turista iz raznih dijelova svijeta.



Slika 3. Interijer sobe *Diocletian Heritage Hotel*

Izvor: <https://hotelijeri.com/sta-je-hotel-bastina/>

Heritage hoteli su važni i zbog toga što omogućavaju da je turistička ponuda raznovrsnija nudeći turistima novu vrstu smještaja. Osim raznovrsnosti ponude, ovi hoteli doprinose i očuvanju kulturno-povijesnog naslijeđa kroz održavanje starih zgrada. Također, budući da nude tradicionalna jela, ovi hoteli pridonose cjelokupnom doživljaju. Izgleda da na tržištu ima već dovoljno modernih hotela pa treba iskoristiti svaku priliku da se privuku novi gosti. Budući da se to radi uz očuvanje starih objekata, a ne njihovo rušenje, prednosti su višestruke (Stojanović Petkovski, 2015).

Ova vrsta hotela mnogo je razvijenija u Aziji i istočnim zemljama, nego na Zapadu. Ipak, i Republika Hrvatska je zemlja koja neguje dosta *heritage* hotela, ali i Bosna i Hercegovina ima sličan pravilnik koji propisuje karakteristike ovih hotela.

3. GASTRO PONUDA *HERITAGE* HOTELA U HRVATSKOJ

Budući da se u Hrvatskoj zaista cijene tradicija i stari običaji, *heritage* hoteli uvelike su rašireni.

3.1. *Heritage* hoteli u Hrvatskoj

Sukladno razvijanjem novih trendova, posebice novih ekonomija, nastupile su promjene u potražnji turista prema novim turističkim oblicima. Naime, suvremeni turisti sve više teže za posebnim turizmom, tj. turizmom koji je ekološki prihvatljiv, koji pruža odmor, relaksaciju i nova iskustva. Svim tim zahtjevima udovoljavaju upravo hoteli baštine zbog čega njihov broj i je u stalnom porastu. U tome ide u prilog činjenica kako je 2017. godine bilo 30, a četiri godine kasnije 55 hotela baštine što prikazuju tablice 1., 2. i 3.

Tablica 1. *Heritage* hoteli u Hrvatskoj

Rbr.	Objekt i kategorija	Broj smještajnih jedinica						Županija	
		Soba	Obiteljskih soba	Hotelskih apartmana	Studio apartmana	Apartmana	Ukupno		Kreveta
4* I HOTEL BAŠTINA (HERITAGE)									
1.	Bastion	24		4			28	56	Zadarska
2.	Art hotel Kalelarga								Zadarska
3.	Vestibul Palace	7					7	12	Splitsko-dalmatinska
4.	Palace hotel Zagreb	120		3			123	153	Grad Zagreb
5.	Pašike	12		1			13	21	Splitsko-dalmatinska
6.	Diocletian - Jupiter	40					40	80	Splitsko-dalmatinska
7.	Placa	5					5	10	Primorsko-goranska
8.	Park	1		14			15	32	Splitsko-dalmatinska
9.	La Grisa	20		2			22	41	Istarska
10.	XII Century Heritage Hotel	13		2			15	32	Splitsko-dalmatinska
11.	Marmont	21		1			22	44	Splitsko-dalmatinska
12.	Life Palace	17					17	34	Šibensko-kninska
13.	Bifora Heritage Hotel	15					15	27	Splitsko-dalmatinska
14.	Kurija Janković	18					18	31	Virovitičko-podravska

Izvor: <https://mint.gov.hr/pristup-informacijama/kategorizacija-11512/arhiva-11516/11516>

Tablica 2. Heritage hoteli u Hrvatskoj

Rbr.		Objekti		Broj smještajnih jedinica				Županija	
kategorija		Soba	Obiteljskih soba	Hotelskih apartmana	Studio apartmana	Apartmenta	Ukupno	Kreveta	
BEZ ZVJEZDICA									
15.	Piazza Heritage Hotel	7					7	14	Splitsko-dalmatinska
16.	Hotel Dvorac Bežanec	16		3			19	40	Krapinsko-zagorska
17.	Martinis Marchi	5		2			7	16	Splitsko-dalmatinska
18.	Palača Judita	8					8	16	Splitsko-dalmatinska
19.	Sv. Križ	21		4			25	45	Splitsko-dalmatinska
20.	Tisno	8		1			9	20	Šibensko-kninska
21.	Forzza	13		3			16	32	Primorsko-goranska
22.	Wine Hotel Meneghetti	3		1			4	8	Istarska
23.	Palace Suites	14					14	28	Splitsko-dalmatinska
24.	Chersin	4					4	10	Istarska
25.	Antique Split	8					8	16	Splitsko-dalmatinska
26.	Villa Valdibora	9		5			14	27	Istarska
27.	19	7					7	14	Splitsko-dalmatinska
28.	Dvorac Kutjevo	30					30	55	Požeško-slavonska
29.	Arbiana	23		5			28	53	Primorsko-goranska
30.	Lemongarden	3		22			25	58	Splitsko-dalmatinska

Izvor: <https://mint.gov.hr/pristup-informacijama/kategorizacija-11512/arhiva-11516/11516>

Iz ovih je tablica vidljivo kako je u 2017. godini bilo 14 hotela baština s 4 zvjezdice, a ostalih 16 nema zvjezdica. Također, hotel koji ima najviše soba jest zagrebački hotel *Palace*, a slijedi ga *Diocletian-Jupiter* koji se nalazi u Splitsko-dalmatinskoj županiji.

Tablica 3. Heritage hoteli u Hrvatskoj

Objekt i kategorija	Broj smještajnih jedinica							Županija
	Soba	Obiteljski h soba	Hotelskih apartmana	Studio apartmana	Apartmana	Ukupno	Kreveta	
5* I HOTEL BAŠTINA (HERITAGE)	48	0	12	0	0	60	112	
Puteus Palace	15					15	30	Splitsko-dalmatinska
Palace Elisabeth Hvar Heritage Hotel	33		12			45	82	Splitsko-dalmatinska
4* I HOTEL BAŠTINA (HERITAGE)	670	1	26	0	0	697	1169	
La Grisa	20		2			22	41	Istarska
San Rocco	13		1			14	28	Istarska
Wine & Heritage Hotel Roxanich	30		2			32	64	Istarska
Arbiana	25		5			30	57	Primorsko-goranska
Remisens Premium Heritage Hotel	121					121	221	Primorsko-goranska
Bastion	24		4			28	56	Zadarska
Art hotel Kalelarga	10					10	20	Zadarska
Almayer Art Hotel	9					9	18	Zadarska
Life Palace	17					17	34	Šibensko-kninska
Heritage Hotel King Krešimir	8					8	14	Šibensko-kninska
Armerun	14					14	26	Šibensko-kninska
Vestibul Palace	7					7	12	Splitsko-dalmatinska
Pašike	12		1			13	21	Splitsko-dalmatinska
Diocletian - Jupiter	40					40	80	Splitsko-dalmatinska
XII Century Heritage Hotel	13		2			15	32	Splitsko-dalmatinska
Marmont	21		1			22	44	Splitsko-dalmatinska
Bifora Heritage Hotel	15					15	27	Splitsko-dalmatinska
Vila Sikaa	11					11	20	Splitsko-dalmatinska

Dea	8					8	10	Splitsko-dalmatinska
Adriatic	6					6	12	Dubrovačko-neretvanska
Palace hotel Zagreb	120		3			123	153	Grad Zagreb
Time Out Heritage Hotel Zagreb	49					49	71	Grad Zagreb
Dvorac Gjalski	19	1				20	41	Krapinsko-zagorska
Frankopan	16		5			21	36	Karlovačka
Kurija Janković	18					18	31	Virovitičko-podravska
Hotel Dvorac Jurjevec	24					24	48	Sisačko-moslavačka
3* I HOTEL BAŠTINA (HERITAGE)	12					12	22	
Tragos	12					12	22	Splitsko-dalmatinska
BEZ ZVJEZDICA	363	4	64	0	0	431	852	
Chersin	4					4	10	Istarska
Villa Valdibora	12		6			18	35	Istarska
Angelo D Oro	22	1				23	40	Istarska
Forza	16					16	32	Primorsko-goranska
Balatura	9		1			10	18	Primorsko-goranska
Maškovića Han	14		2			16	32	Zadarska
Tisno	8		1			9	20	Šibensko-kninska
Piazza Heritage Hotel	15					15	30	Splitsko-dalmatinska
Martinis Marchi	5		2			7	16	Splitsko-dalmatinska
Palača Judita	7					7	14	Splitsko-dalmatinska
Sv. Križ	21		4			25	45	Splitsko-dalmatinska
Palace Suites	14					14	28	Splitsko-dalmatinska

Antique Split	8					8	16	Splitsko-dalmatinska
19	7					7	14	Splitsko-dalmatinska
Lemongarden	3		22			25	58	Splitsko-dalmatinska
Park	1		14			15	32	Splitsko-dalmatinska
Villa Split	9					9	18	Splitsko-dalmatinska
Cardo	5					5	68	Splitsko-dalmatinska
Santa Lucia	34	1				35		Splitsko-dalmatinska
Camera Hotel	3	2	1			6	16	Splitsko-dalmatinska
Porin	10		1			11	22	Splitsko-dalmatinska
Amadria Park Capital	72					72	144	Grad Zagreb
Manda Heritage Hotel	18		7			25	49	Grad Zagreb
Hotel Dvorac Bežanec	16		3			19	40	Krapinsko-zagorska
Dvorac Kutjevo	30					30	55	Požeško-slavonska
	1093	5	102	0	0	1200	2155	

Izvor: <https://mint.gov.hr/pristup-informacijama/kategorizacija-11512/arhiva-11516/11516>

Iz Tablice 3. moguće je vidjeti porast broja hotela baština u Hrvatskoj u odnosu na 2017. godinu. Također, posebno je važno zamijetiti kako je došlo do porasta i u kategoriji bez zvjezdica i u kategoriji s 4 zvjezdice. Međutim, posebno je važna činjenica kako su se u tom periodu razvila i dva hotela baština koja imaju pet zvjezdica, a to su *Puteus Palace* i *Palace Elisabeth Hvar Heritage Hotel*, oba u Splitsko-dalmatinskoj županiji.

Budući da konstantno raste broj hotela baština u Hrvatskoj, očekivanja za budućnost su velika, tj. u narednim godinama bi broj ove vrste hotela i dalje trebao rasti. Iako su utemeljeni na istim uvjetima i zahtjevima koja su propisana raznim zakonima i pravilnicima, svaki hotel baština ima svoje specifičnosti, što u vidu dizajna, ambijenta, osoblja, ali i gastronomije.

U nastavku će se prikazati neki od ovih hotela te njihove karakteristike i gastro ponuda koji ih čine privlačnima turistima iz raznih svjetskih zemalja.

3.2. Gastro ponuda hrvatskih *heritage* hotela

Kako je prethodno navedeno, trenutno u Hrvatskoj ima 55 hotela baština, i to u Šibensko-kninskoj, Splitsko-dalmatinskoj, Zadarskoj, Primorsko-goranskoj, Istarskoj, Požeško-slavonskoj, Sisačko-moslavačkoj, Virovitičko-podravskoj, Krapinsko-zagorskoj županiji te Gradu Zagrebu. Budući da ih ima mnogo, u nastavku će se obraditi neki od njih te će se prikazati njihova gastro ponuda.

3.2.1. *Palace hotel Zagreb*

Palace hotel Zagreb smješten je u secesijskoj palači iz 1891. godine, ali s tradicijom gostoprimstva iz 1907. godine. Svatko tko boravi u ovome hotelu može doživjeti autentičan Zagreb koji oduševljava svojom ljepotom, šarmom i posebnosti (Visit Zagreb, 2022).



Slika 4. Pročelje *Palace Hotela Zagreb*

Izvor: <https://www.visitzagreb.hr/zagreb/palace-hotel-zagreb/>

Posebности ovoga hotela čine:

- privlačna lokacija (neposredno uz glavni gradski trg, „u srcu Zagreba“),
- povijest hotela (tradicija u hotelijerstvu stara više od 100 godina uz očuvanu kvalitetu proizvoda i usluga),
- „palača štrukli“ (tradicionalni specijalitet zagorskoga kraja koji je iznimno cijenjen i poseban u jelovniku ovoga hotela) te
- galerija (hotel podržava lokalne umjetnike čime svim gostima omogućava posebno iskustvo) (Visit Zagreb, 2022).

Novouređeni hotel *Palace Zagreb* nudi 116 luksuzno opremljenih soba, tri apartmana i tri polu-apartmana. Svaka je soba u ovome hotelu opremljena klima uređajem, SAT TV-om, mini-barom, sušilom za kosu, sefom, kao i mogućnošću za nepušačke sobe, a ima i pristup neograničenom Wi-Fi-ju (Palace Zagreb - smještaj, 2022).

Od soba su u ponudi komforne (jednostavnije uređene) i superior (luksuznije), a od apartmana junior (polu-apartmani), „klasični“ apartmani te *suite diplomatique* (novouređeni apartman).



Slika 5. *Suite diplomatique* Palace Hotela Zagreb

Izvor: <https://palace.hr/en/rooms/suite-diplomatique/>

Što se, pak, tiče, gastro ponude ovoga hotela, iznimno je raznovrsna. Naime, u hotelu je dostupan kafić i restoran Palace koji u svojoj ponudi spaja klasični i moderni ambijent. U restoranu se nude:

1. hladna predjela:

- hrvatski tanjur za dvoje (dalmatinski pršut - od svinjskog buta s kosti koji je soljen morskom soli (bez ikakvih drugih dodataka), dimljen blagim izgaranjem i podvrgnut procesu sušenja i zrenja, baranjski kulen – od najboljih komada svinjskog mesa, podvrgnut procesu dimljenja i zrenja nekoliko mjeseci, paški sir – ekstra tvrdi, punomasni ovčji sir koji je napravljen isključivo od mlijeka autohtone pasmine ovaca „paška pramenka“, specifične je arome te izraženog mirisa, kobasica, boškarin (istarsko govedo) s malvazijom, zagorska šunka poslužena uz svježi sir s vrhnjem),
- cezar salata od piletine (zelena salata s pečenim pilećim fileom, *cherry* rajčicama, *crumble*-om od slanine i preljevom za salatu) te
- dimljena jadranska srdela – soljena s morskom soli u maslinovom ulju (s rižinim krekerima, *curcuma aoli*, tintom sipe u prahu, ukiseljenim samfirom (polugrmovitom biljkom raširenom u hrvatskim krajevima) i uljem ružmarina),

2. juhe:

- goveđa juha s okruglicama od griza i
- juha od rajčice,

3. topla predjela:

- Palača Štrukli (**specijalitet kuće**: tradicionalno ručno rađeno pecivo od vučenog tijesta sa svježim sirom, kuhano, preliveno vrhnjem i pečeno u pećnici),
- rižoto s dimljenim pačjim prsima i *brie* sirom (s kruškom, đumbirom i lješnjacima) te
- ravioli od povrća (ravioli punjeni povrćem u kremi od graška i badema, s konfitom¹ od žute rajčice i parmezanom),

4. glavna jela:

- pačji konfit batak i but (s domaćim mlincima, somunima, pireom od jabuka i cimeta, kiselim umakom od rotkvice i patke),

¹ Konfit podrazumijeva kuhanje hrane u ulju, masti ili šećernoj vodi (sirupu) na nižoj temperaturi, za razliku od dubokog prženja.

- teleći file (s pireom od pastrnjaka, kiselom mrkvom, peršinovim uljem, kriškama crnog tartufa i telećim umakom),
 - *ribeye* odrezak na žaru (s pirjanim šumskim gljivama, kremom od celera i kompotom od paprike),
 - *Palace biftek* (s pečenim krumpirom, flanom od šparoga i gušćjom jetrom u umaku),
 - pečene hobotnice (s bijelim grahom, krastavcem, ukiseljenim mini bisernim lukom i pestom od slavonskog kulena),
 - pastrva iz Gračaca (s kukuruznim čipsom, čipsom od prokulice, kavijarom od pastrve, kladnom domaćom pavlakom i umakom od dimljene šunke),
 - file jadranskog brancina (sa zelenim povrćem, nori algama, pireom od slanutka i džemom od citrusa),
 - file tune (s *carnaroli* rižinom kremom, pečenim komoračem, pečenim rižinim rezancima i soja umakom) te
 - odrezak od tofua (s povrćem i mješavinom bijele, crne i crvene kvinoje, *guacamoleom* i *miso* umakom s pinjolima),
5. salate (sezonske) i
6. deserti (svaki dan se peku svježa peciva) (Palace hotel, 2022).



Slika 6. Tradicionalni štrukli

Izvor: <https://palace.hr/en/strukli/>

Osim jelovnika za ručak i večeru, ovaj hotel nudi i tzv. Palace doručak. Naime, gosti hotela mogu doživjeti gastronomsku avanturu u vidu raznih mirisa i okusa s luksuznog švedskog stola.

U ponudi je veliki izbor raznovrsnih, tradicionalnih i zdravih jela uz koja se mogu kombinirati nekoliko vrsta toplih i voćnih napitaka (Palace – doručak, 2022).

Također, doručak se sastoji od prosenih, raženih ili kukuruznih žganaca preliivenih prežganom juhom, prepečenim kiselim zeljem, lukom ili čvarcima (Randić i Rittig-Beljak, 2006).

Slika 7. prikazuje primjer jelovnika za jedan ručak u hotelu Palace.



Slika 7. Jelovnik hotela *Palace*

Izvor: <https://palace.hr/en/heritage-menu/>

U restoranu hotela *Palace* nerijetko se održavaju svečani prijemi, banketi i razne zabave što zahtijeva raznovrsne jelovnike. Prethodno navedena gastronomska ponuda, uz specifičan ambijent restorana, čine ovaj hotel jako atraktivnim i posjećenim. Dok se neki odlučuju na jutarnju kavu ili doručak, drugi ondje odlaze na poslovni ručak ili, pak, romantičnu večeru.

Također, neki se gosti odlučuju i na smještaj u istome hotelu koji je, kako je već navedeno, također raznovrstan. *Palace* hotel Zagreb kategorizirani je hotel baština s četiri zvjezdice i jedan je od najstarijih hotela u Republici Hrvatskoj.

3.2.2. *Remisens Premium Heritage Hotel Imperial*

Heritage Hotel Imperial izgrađen je 1885. godine u Opatiji i predstavlja drugi hotel na Jadranu, a izgrađen je u secesijskom stilu. Ovaj hotel ima *wellness* centar u kojemu gosti mogu uživati u kozmetičkim tretmanima i masažama. Za sastanke i domjenke izgrađena je Zlatna dvorana koja ovaj hotel čini posebnim, a blizu hotela je i glavna gradska plaža Slatina. Heritage Hotel Imperial u svojoj ponudi ima opuštajući odmor u središtu grada, a karakterizira ga povijesno naslijeđe koje kreira kombinaciju stvarnosti i fantazije (Heritage Hotel Imperial, 2022).



Slika 8. Ulaz u hotel *Remisens Premium Heritage Hotel Imperial*

Izvor: <https://www.adriatours.hr/ponude/posebne-ponude.aspx?p=1767>

Ovaj hotel kategoriziran je sa četiri zvjezdice, a nudi sljedeće sadržaje:

- pet katova,
- dva lifta,
- recepcija,
- klimatizacija,
- bežični Internet,

- mogućnost boravka kućnih ljubimaca (uz nadoplatu),
- *wellness* i *spa*,
- usluge pranja rublja i kemijskog čišćenja,
- klimatizirani restoran (s 250 mjesta),
- aperitiv - koktel bar,
- suvenirnicu,
- šetalište i
- plažu (*Heritage Hotel Imperial*, 2022).



Slika 9. Zlatna dvorana *Remisens Premium Heritage Hotel Imperial*

Izvor: <https://www.liburnia.hr/hr/kongresi/imperial>

Restoran Heritage Hotela Imperial u ponudi ima specijalitete kontinentalne i mediteranske kuhinje.

U *Buffetu* ovoga hotela nude se:

- doručak na bazi švedskog stola,
- ručak na bazi švedskog stola (dostupno za grupne pakete na upit) i
- večera na bazi švedskog stola (*Heritage Hotel Imperial – gastro*, 2022).

Osim „klasičnih“ tradicionalnih jela, ovaj hotel nudi i razna vegetarijanska jela, jela bez glutena. Za desert se poslužuju razni kolači, pogačice, *parfe* kreme, slatki napitci i pudinzi, a od pića čajevi, liker, kava, espressa itd.

Prvi jutarnji obrok, oko osam sati, u Istri se naziva *kafe*, prema glavnom napitku koji se konzumira u to doba. Dok su se prije uz kavu posluživali komadi palente, danas se poslužuje pecivo s nekim namazom (Randić i Rittig-Beljak, 2006).

Sljedeći je obrok marena, koja se jede između 10 i 11 sati za koji se poslužuje fritaja s pršutom ili domaće kobasice, a nerijetko i sir i pršut te luk i kruh. Slijedi *obed* ili *obid* za vrijeme kojega se poslužuje gusta juha koja se naziva prema svom osnovnom sastojku (maneštra od bobiči, od koromača, od slanica). Također, specifičan je i grah s ječmenom kašom i kiselim kupusom, a svim se jelima dodaje začim imena pešt (mješavina sitno isjeckanog peršina, češnjaka i slanice). Uz ova se jela poslužuje razne salate, a najpoznatije su salata od mahuna (mošnjice na salatu) ili tikvica (cuketi na salatu) (Randić i Rittig-Beljak, 2006).



Slika 10. Gastro ponuda hotela *Heritage Hotel Imperial*

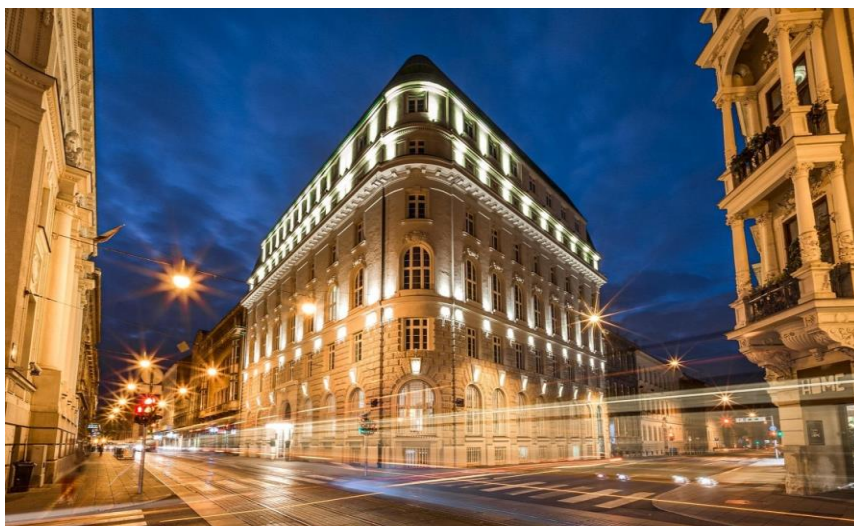
Izvor: <https://www.visitopatija.com/heritage-hotel-imperial-p522>

Za blagdane se priprema juha od kokošnjeg ili govedjeg mesa, pečena purica ili svinjetina, kuhani krumpir i razne salate, a jedno je od svečanih jela *žgvacet s fužima* (kokošje meso pirjano u luku uz domaću tjesteninu) (Randić i Rittig-Beljak, 2006).

Remisens Premium Heritage Hotel Imperial, hotel s četiri zvjezdice, trenutno raspolaže s 121 sobom i 221 krevetom što je najviše od svih hrvatskih *heritage* hotela.

3.2.3. *Amadria Park Capital*

Amadria Park Capital je *heritage* hotel koji se nalazi u središtu grada Zagreba i nudi jedinstvenu arhitekturu ranog 20. stoljeća u kombinaciji s vrhunskom elegancijom modernog hotela. Ovaj hotel obiluje luksuzom i ambijentom koji je prožet klasičnim zagrebačkim karakterom i štihom.



Slika 11. *Amadria Park Capital*

Izvor: <https://www.amadriapark.com/hotel/amadria-park-hotel-capital-zagreb-heritage-hotel>.

Amadria Park Capital raspolaže sa 72 sobe i 144 kreveta, i to u superior sobama, studio apartmanima i vrlo atraktivnoj sobi baštine. Ova velika, prostrana soba ima bračni krevet, zasebnu kupaonicu i veliku tuš kabinu, a pogled iz nje pruža se na grad Zagreb. Soba sadržava naslijeđe, opremu s modernim dekorom i pri tome daje elegantan, sofisticiran osjeća (*Amadria Park*, 2022).



Slika 12. Soba baštine u hotelu *Amadria Park Capital*

Izvor: <https://www.amadriapark.com/hotel/amadria-park-hotel-capital-zagreb-heritage-hotel>.

Što se tiče gastro ponude, u hotelu se nalazi *Caffe Capital* u kojemu je moguće popiti kavu, ali i pojesti koji domaći kolač, čokoladu te Sacher tortu (*Amadria Park – Caffe capital*, 2022).

Hotel ima i elegantni restoran Capital koji odlikuje sofisticiranost te okruženje zelenilom. *A la carte* ručkove prati Coravin vinski sustav za uživanje u vinu prema raspoložuju, a gosti mogu vrijeme provoditi i u susjednom Bar Capitalu (Amadria Park – restoran Capital, 2022).



Slika 13. Gastro ponuda hotela *Amadria Park Capital*

Izvor: <https://www.amadriapark.com/restaurant/restaurant-capital>

Ovaj hotel nudi mnoštvo domaće pripremljene hrane, a najviše se ističu zagrebački odrezak punjen šunkom i sirom te kolači poput princes-uštipaka, čupavaca s kokosom, kocki s voćnim želeom itd. Vrlo su popularna jela *samoborska greblica*, *markuševačka tenka gibanica*, *vrbovečka pera*, *ivanićgradski vajnkuši* – sve varijacije kolača od vučenog tijesta s nadjevom od sira (Randić i Rittig-Beljak, 2006).

Važno je napomenuti kako ovaj hotel nije kategoriziran, tj. nema zvjezdica, ali raspolaže sa 72 sobe i 144 kreveta.

3.2.4. *Life Palace*

Hotel baštine *Life Palace* nalazi se u središtu grada Šibenika na gradskome trgu Medulić u zgradi renesansne gradske palače koja je preuređena u obiteljski hotel. Ovaj hotel raspolaže sa 17 soba s modernim sadržajima kao što su *wellness* s hidromasažnom kadom i finska sauna. U interijer ovoga hotela uklopljeni su elementi palače *Marenci* iz 15. stoljeća, a ovdje se nalazi i kafić s odabranim slasticama, pitama i kolačima. Naime, zamišljeno je da hotel prikaže barem

dio današnjega života gradića Plaza te da se unese duh nekada impresivne renesansne palače Marenci te svjetski poznate neprocjenjive povijesne baštine grada (Life Palace – aktivnosti, 2022).

Hotel Life Palace idealno je polazište za istraživanje grada i okolice, oaza luksuza za bijeg od svakodnevnih briga i stresa, ali i dobar odabir za poslovni boravak. U neposrednoj blizini zgrade nalaze se svi važniji kulturno-povijesni objekti i spomenici, kao što su Katedrala sv. Jakova, Muzej grada Šibenika u Kneževu dvoru, samostan sv. Lovre, tvrđava Sv. Mihovila i mnogi drugi. Na samo nekoliko minuta vožnje od grada nalazi se Nacionalni park Krka, a izlet u Nacionalni park Kornati nezaboravno je iskustvo za svakog posjetitelja srednje Dalmacije (Life Palace – aktivnosti, 2022).



Slika 14. Hotel *Life Palace*

Izvor: <https://www.hotel-lifepalace.hr/en/accommodation/>

Sobe hotela *Life Palace* dizajnirane su sa sofisticiranom notom renesanse i dočaravaju raskošan duh tog vremena. Svaka soba ima bračni krevet, kupaonicu s tušem ili kadom, podno grijanje, klimu, sušilo za kosu, LCD TV sa satelitskim programima, telefon, bežičnu Internet vezu, sef, mini bar, podesivu rasvjetu i toaletni stolić sa stolicom. Također, svaka soba ima minimalno jedan originalni arhitektonski detalj iz povijesti koji je očuvan i kojemu su dodani ručno oslikano murali slovenskog umjetnika (Life Palace – smještaj, 2022).

U ponudi hotela su: *executive*, luksuzne, *superior* i klasične sobe (Life Palace – smještaj, 2022).



Slika 15. Superior soba hotel *Life Palace* Šibenik

Izvor: <https://www.hotel-lifepalace.hr/en/gallery/>

Hotel *Life Palace* ima restoran u kojemu mnogi građani Šibenika dođu popiti piće i pojesti slatke zalogaje. Ukoliko oni i turisti žele pojesti kompletan doručak, ručak ili večeru, u ponudi su talijanska, mediteranska, europska, hrvatska i kuhinja središnje Europe. U ponudi ovoga restorana su razna jela, a neka od njih su: perad, piletina, salate, omleti (od sira i šunke), šunka, riba, meso, sir, rižoto, odresci, tuna, lignje, govedina, *carpaccio*, pršut, paštete, plodovi mora, tost, tradicionalna Istarska tjestenina s tartufima, soparnik itd. (Life Palace – menu, 2022).

Od tradicionalnih šibenskih jela u ovome se hotelu poslužuju jela spremljena na žaru (meso, riba i povrće) koja se pripremaju s malo začina i začinskog bilja te maslinovog ulja.

Neka od tipičnih šibenskih jela koja se poslužuju u ovom hotelu su buzare od rakova ili školjaka, brudeti, variva od povrća, rižoti te riblje i mesne juhe, a od tradicionalnih deserta poslužuju se rožata, fritule, kroštule i favete (Life Palace – menu, 2022).



Slika 16. Dio gastro ponude hotela *Life Palace*

Izvor: <https://www.facebook.com/heritagehotel.lifepalace/photos/a.1625286004395425/2385130211744330>

U hotelu *Life Palace* često se provode razni projekti, a jedan je od takvih održan 02. lipnja 2021. godine kada su se zaposlenici ovog hotela i učenici Turističko-ugostiteljske škole Šibenik odlučili za suradnju. Naime, stvorili su projekt naziva Gastro-note Šibenika koji je obuhvaćao pripremu jela i pića od strane učenika, a sve je bilo posvećeno šibenskoj glazbenoj baštini.

Taj je datum odabran jer je tada bilo otvorenje Arsenove kuće i upravo je napravljen jelovnik po poznatim Šibenčanima, uključujući i Arsena Dedića. Stoga su sva jela i pića nosila imena kao i poznate pjesme Miše Kovača, Arsena Dedića i klape Šibenik (Šibenski portal, 2021).

To su sljedeće pjesme:

- *Zvona mog grada* (rolana tikvica s kozicama i šalšom),
- *Pjesma moje duše* (inćuni i sir u obliku boule-note),
- *Šibenik je to!* (šibenska travarica),
- *Sve te vodilo k meni* (šibenski prošek) te
- *Djevojka iz moga kraja* (liker na bazi smokve) (Šibenski portal, 2021).

Specijalitet je napravljen od pečenih tikvica sa šalšom i jadranskim kozicama te je začinjen s origanom, bosiljkom, paprom, soli, maslinovim uljem, češnjakom i lukom (Šibenski portal, 2021).



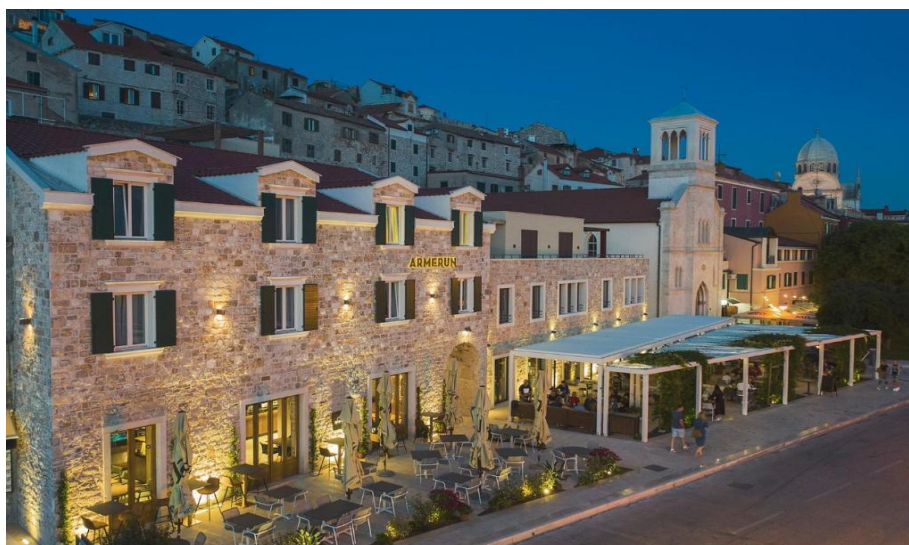
Slika 17. Specijalitet projekta Gastro-note Šibenika

Izvor: <https://sibenskiportal.hr/y1/zahvaljujuci-ucenicima-turisticke-skole-i-life-heritage-hotelu-nova-jela-i-pica-nosit-ce-imena-arsena-i-mise/>

Ovaj projekt nije jedini ovakvoga tipa te je bio nastavak na prethodna dva koja su se zvala Konobari kao zvijezde i Šibenski bagatin (Šibenski portal, 2021).

3.2.5. Armerun Heritage Hotel

Armerun Heritage Hotel smješten je ispod povijesnih bedema grada Šibenika s atraktivnim pogledom na Šibenski kanal i zalaske sunca gdje se rijeka Krka ulijeva u Jadransko more. Ovaj je hotel obnovljeni dominikanski samostan iz 17. stoljeća, a nalazi se 550 metara od gradske plaže Banj, a nudi smještaj s restoranom, besplatnim privatnim parkingom, barom i terasom. Među sadržajima ovog objekta su posluga u sobu i bankomat, kao i besplatni WiFi u cijelom objektu (Armerun, 2022).



Slika 18. *Armerun Heritage Hotel*

Izvor: <https://armerun.com/hotel>

Ovaj hotel kategoriziran je s četiri zvjezdice te ima 17 soba, od čega je njih 14 u samom objektu, a tri smještajne jedinice nalaze se u zasebnom objektu kojega je moguće iznajmiti i kao vilu. Svaka od soba raspolaže s klima-uređajem, prostorom za sjedenje, TV-om ravnog ekrana s kablskim programima, sefom i vlastitom kupaonicom s tušem, ogrtačima i papučama. Sobe su

opremljene aparatom za kavu, a neke sobe imaju i kuhinju s perilicom posuđa, hladnjakom i pećnicom (Booking.com – Armerun, 2022).

S obzirom na inspiraciju lokacije (povijest), uređenje soba je u skladu s modernim retro stilom, toplim i prigušenim bojama, ali s naglaskom na prirodnoj teksturi kamena (Journal, 2021).



Slika 19. Soba u hotelu Armerun

Izvor: <https://www.journal.hr/lifestyle/interijeri/sibenik-novi-prekrasni-hotel-armerun-2021/>

U prizemlju hotela *Armerun* smješten je restoran *Buta* čija je gastronomska ponuda raznovrsna te je za doručak moguće pojesti razne vrste peciva i popiti kavu i cijeđene sokove. Gosti imaju na raspolaganju odabrati između kontinentalnog, talijanskog, vegetarijanskog, američkog, *a la carte*, doručka za van ili, pak, doručka bez glutena. Za doručak su u ponudi: granola s jogurtom, puding od *chia* sjemenki s medom i voćem, svježe voće, niskokalorična salata od *baby* špinata, kruške, gambera, plavog sira i oraha, pašteta od tune sa *bruschettama*, *bruschette* sa *guacamolo*, dimljenim lososom i kajganom, bijela palenta s maslacem, Grana Padanom, čips od dimljenog drniškog pršuta, poširano jaje, jaja *Benedict*, *Occhio di Bue* (salsa s kaparima i artičokom te jaje na oko), zapečene palačinke, hrskavi gospodin (sendvič sa šunkom i sirom – zapečen sa velute umakom), pileća jetrica, svježe kamenice s limetom itd. (ITgirl, 2022).

Od tradicionalnih šibenskih jela u ponudi ovog restorana su dagnje na buzaru, crni rižot, bakalar na bijelo i pašticama s njokima. Od deserata se poslužuju:

- rožata (kolač od jaja, mlijeka i karamele),

- fritule (krafnice s grožđicama i likerom),
- kroštule (poput fritula, ali su drugačijeg oblika) i
- mandulat (desert koji nastaje mješavinom badema i meda) (ITgirl, 2022).

Hotel Armerun je svoju ponudu nedavno proširio i sa specijalitetom, najpoznatijim tradicionalnim desertom iz Šibensko-kninske županije, Skradinskom tortom. Od pića, najpopularniji su: ružin liker, prošek-desertno vino od marastine, autohtone sorte bijelog grožđa Šibensko-kninske županije, koje su nekada uzimali poput lijeka (ITgirl, 2022).

3.2.6. Heritage Hotel King Krešimir

Heritage Hotel King Krešimir smješten je na glavnome gradskome trgu grada Šibenika, u blizini UNESCO-ve katedrale sv. Jakova, a proglašen je najboljim malim hotelom u Hrvatskoj u 2018. godini. Hotel karakteriziraju udobnost i luksuz u 8 soba, i to standardnih, *superior* i povijesnih, s ukupno 14 kreveta (DLHV, 2022).



Slika 20. *Heritage Hotel King Krešimir*

Izvor: <https://dlhv.hr/hotels/king-kresimir-heritage-hotel/#top>

Gastronomsku ponudu ovoga restorana čini pregršt mediteranskih specijaliteta, ali i hrvatskih te svjetskih vina. Hotelski restoran ima *lounge* i *a la carte* prostor i nudi tradicionalna jela i

slastice koje se pripremaju od svježih sezonskih namirnica po originalnim domaćim receptima (Hotel King Krešimir – taste, 2022).

Gastronomsku ponudu ovoga hotela čine: pečeno meso (govedina, puretina, piletina, svinjetina), tjestenina (na razne načine), riba, tartufi, sir (razne vrste), burgeri, šunka, pršut, rižoto (razne vrste), odresci, morski plodovi, omleti, tost, razne vrste salata i još mnoga druga jela. U ovome se hotelu nude jela mediteranske kuhinje, a pripremaju se od svježeg povrća iz domaćih vrtova i gradskih tržnica, svježe ribe lokalnih ribara, lokalnog mesa i aromatičnih začina te maslinovog ulja iz Dalmacije.



Slika 21. Dio gastro ponude hotela *King Krešimir*

Izvor: <https://dlhv.hr/hotels/king-kresimir-heritage-hotel/#taste>

Od slastica se najčešće priprema i poslužuje tradicionalna Šibenska torta koja se sprema od jaja, šećera, naranči i oraha, a na kraju se prelijeva glazurom od čokolade (slika 22.).



Slika 22. Tradicionalna *Šibenska torta*

Izvor: <https://www.coolinarika.com/recept/sibenska-torta-d7f927fc-6382-11eb-a00c-0242ac120037>,

Heritage Hotel King Krešimir kategoriziran je s četiri zvjezdice te, iako malen i jednostavan, privlači veliki broj turista iz raznih dijelova svijeta. Osim svoje lokacije, ljubaznog osoblja i kvalitetnog smještaja, za visoku posjećenost je svakako zadužena i njegova gastronomska ponuda.

3.2.7. Puteus Palace

Puteus Palace jest *heritage* hotel sa sjedištem u Pučišći, na otoku Braču. Ovaj hotel karakteriziraju naslijeđe i elegancija koje je moguće vidjeti u 13 soba i 2 apartmana. Puteus je obnovljena palača iz 1467. godine i, s 550-godišnjom poviješću, jedna je od najstarijih palača na jadranskoj obali, a sada je preuređena u luksuzni hotel s pet zvjezdica (Puteus Palace, 2022).



Slika 23. *Hotel Puteus Palace*

Izvor: <https://www.puteuspalace.com/>

Svaka od soba i apartmana uređena je na elegantan i sofisticiran način, ali je opremljena svim modernim sadržajima koji vam potrebni tijekom putovanja. Svaka soba ima: bračni krevet, klima uređaj, satelitsku TV, mini-bar, luksuznu kozmetiku, besplatan Wifi i posluhu u sobu 24 sata dnevno (Puteus Palace, 2022).



Slika 24. Soba u hotelu *Puteus Palace*

Izvor: <https://www.puteuspalace.com/>

U sklopu hotela, u novouređenom podrumu palače, nalaze se restoran i vinski bar *Puteus* u kojima je moguće kušati bračke i hrvatske specijalitete. S kapacitetom od 50 do 75 osoba, restoran ima elegantni ambijent, a u ponudi restorana su razna dalmatinska i mediteranska jela, tj. mnoga jela od plodova mora, mesa, salata itd. Vinski bar *Puteus* u svojoj ponudi ima mnogo dalmatinskih crvenih vina (*Puteus Palace*, 2022).

Dio ponude ovoga restorana je sljedeći:

- hladna predjela: avokado tartar, Dioklecijanova salata, salata od kozica, tartar od tune, plavorepa tuna na tanko, Guinness pršut i otočki sirevi te
- glavna jela: ornament od žutorepe tune, pileći file u umaku od šumskih gljiva, hrskavi filet bijele ribe, škampi iz vrše, oborita riba s gradela, bračka gregada, Ribeye (goveđi ribeye steak s krumpirom), Tomahawk (steak s povrćem), goveđi biftek, jastog na buzaru i punjeni svinjski file (*Tripadvisor*, 2022).

U ovome je restoranu moguće kušati i tradicionalna bračka jela poput:

- *procipa*,
- *vitalca* i
- *butalca*.

Procip jest sir koji se sprema s karamelom, i to na vatri u posudi na procjepu između drveta. Naime, mladi ovčji sirnareže se na kriške, a u međuvremenu se u posudi zagrije šećer s malo vode. Kad se šećer rastopi, dodaje se sir, a čim omekša, spreman je za posluživanje.

Vitalac je jelo od iznutrica, i to janjećih ili kozjih. Iznutrice (pluća, srce, jetra) stavljaju se na ražanj, omotaju se trbušnom maramicom i zapeku te dodatno omotaju crijevima. Jelo se nastavi peći sve dok se ne dobije hrskavost.

Butalac jest nadjeveni janjeći but koji je začinjen mediteranskim biljem i vinom.

Smutica je izvorni brački koktel koji je kombinacija vina i mlijeka, boje ciklame (*Puteus Palace*, 2022).

U ovom se restoranu pripremaju i poslužuju mnogi deserti od kojih je svakako važno istaknuti tortu *hrapoćušu* (Slika 27.) iz bračkoga mjesta Dol koja sadržava orašaste plodove (biskvit), bjelanjke i orahe (nadjev).



Slika 25. *Hrapoćuša*

Izvor: <https://www.puteuspalace.com/>

3.2.8. *Palace Elisabeth Hvar Heritage Hotel*

Uz prethodno opisan hotel Puteus Palace, *Palace Elisabeth Hvar Heritage Hotel* kategoriziran je s pet zvjezdica i to su jedina dva hrvatska *heritage* hotela s tim brojem zvjezdica.

Ovaj se hotel nalazi u središtu grada Hvara i predstavlja kombinaciju elegantne prošlosti i luksuzne sadašnjosti. *Palace Elisabeth Hvar Heritage Hotel* prikazuje pravu bit hvarske baštine.



Slika 26. *Palace Elisabeth Hvar Heritage Hotel*

Izvor: https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g16672716-d17550426-Reviews-Puteus_Palace_Restaurant_Brac-Pucisca_Split_Dalmatia_County_Dalmatia.html#photos:aggregationId=101&albumid=101&filter=7&ff=597905561

Hotel raspolaže s 33 sobe (park i *premium*) i 12 hotelskih apartmana (*deluxe suite*, *penthouse* apartman, *imperial suite*, *Elisabeth* apartman i predsjednički *penthouse* apartman). *Elisabeth* apartman (Slika 29.) najveći je apartman u hotelu i smješten je na drugom katu sa središnjim pogledom na gradski trg i luku. Iznimno prostran, ovaj apartman obuhvaća veliki balkon, jedinstven je zbog svog elegantnog dizajna s venecijanskim elementima (Sunčani Hvar, 2022).



Slika 27. *Elisabeth apartman*

Izvor: <https://www.lhw.com/hotel/Palace-Elisabeth-Hvar-Croatia/rooms>

Što se, pak, tiče, gastro ponude ovoga hotela, u njemu se nalaze restoran *San Marco* i bar u kojima se poslužuju razna jela i pića. Naime, restoran se nalazi na vrhu poznate *Loggie* i gleda na glavni gradski trg. Hrana koja se priprema i poslužuje potječe iz mediteranske kuhinje, ali sa stalnim inovativnim i umjetnički prezentiranim jelima koja su inspirirana svježim, domaćim proizvodima (Restoran San Marco, 2022).

Za doručak su u ponudi: kava, čaj, vruća čokolada, svježe cijeđeni sokovi, smoothies-i, jaja (na različite načine), tost, palačinke, razno voće itd. Za ručak su u ponudi: razne juhe, salate, hamburgeri, sendviči, tjestenina (na razne načine) i deserti (*Palace Elisabeth* tiramisu, *Affogato*, *sorbet* košarice, čokoladni kolači itd. Ukoliko se gosti odluče večerati u ovome hotelu, mogu odabirati između: grilane hobotnice, tople salate od Jakobove kapice, artičoka, graška i preljeva od šafrana, filea brancina, grilanih kozica, dagnji, *cherry* rajčica itd. (Restoran San Marco, 2022).

Osim prethodno navedenoga, gastro ponudu ovoga restorana čini još mnogo tradicionalnih hvarskih, ali i ostalih jela i upravo ona čine ovaj *heritage* hotel još posebnijim i privlačnijim za turiste iz mnogih svjetskih zemalja. Neka su od tih jela pašticama, peka (teletina, svinjetina, hobotnica), pečena janjetina, salata od hobotnice i crni rižoto od sipe. Također, u restoranu de nude i pržene lignje, ali i kvalitetna jadranska riba na gradelama (zubovac, škarpina, brancin, orada, škarpina i druge ribe) kao i različite vrste školjki (bradavičaste, kamenice, dagnje) koje se spremaju sa špagetima ili s umakom. Za predjelo se poslužuju domaći pršut i sir, a za desert *cheese cake*, *panacotta*, tiramisu, dalmatinska rožata ili, pak, vrlo popularna slatka torta od lavande (Restoran San Marco, 2022).

4. ZAKLJUČAK

Turizam je, za Republiku Hrvatsku, vrlo važna, ako ne i najvažnija grana gospodarstva. Međutim, i na globalnoj je razini turizam iznimno razvijen te se i dalje stalno razvija. Budući da su turističke brojke u stalnom porastu, za očekivati je da će se i u budućnosti taj porast nastaviti, a vrlo lako moguće i u još većoj mjeri. Turisti putuju iz različitih razloga, ali bez obzira koji razlog bio, svakome je turistu tijekom njegova putovanja važno gdje će biti smještaj, a sve se više odlučuju na hotele. Hotela ima sve više u Republici Hrvatskoj, i to raznih vrsta, a jedna je od njih *heritage* hoteli ili hoteli baštine. Ti su hoteli specifični po tome što su smješteni u starim, tradicijskim i povijesnim građevinama i što su opremljeni na tradicijski način. Također, za ove hotele je točno propisano koje sve prostore moraju imati, a karakteristična je i njihova gastro ponuda koja je tipična za kraj u kojemu se hoteli nalaze. Budući da se u Republici Hrvatskoj zaista cijene tradicija i stari običaji, *heritage* hoteli uvelike su rašireni na tom području.

Iz ovoga završnoga rada se može zaključiti da stalno raste broj *heritage* hotela što dokazuje i podatak kako ih je 2017. godine bilo 30, a četiri godine kasnije 55. U radu je prikazano osam takvih hotela i iz navedenoga je moguće zaključiti kako je svaki od njih specifičan zbog svoje lokacije, dizajna, ambijenta, osoblja itd. Međutim, svima je njima zajednička specifičnost gastronomije jer svaki od njih nudi autohtona tradicionalna jela, karakteristična upravo za kraj u kojemu se pojedini hotel nalazi. Također, osim tradicije, jelima se dodaju inovativnost i elegancija, tj. elementi modernog. Stoga je upravo kombinacija tradicionalnog i modernog specifičnost *heritage* hotela u Republici Hrvatskoj.

LITERATURA

- Adriatours, 2022. Dostupno na: <https://www.adriatours.hr/ponude/posebne-ponude.aspx?p=1767>, 28.05.2022.
- Amadria Park, 2022. Dostupno na: <https://www.amadriapark.com/hotel/amadria-park-hotel-capital-zagreb-heritage-hotel>, 29.05.2022.
- Amadria Park – Caffè Capital, 2022. Dostupno na: <https://www.amadriapark.com/bar/caffe-capital>, 30.05.2022.
- Amadria Park – restoran Capital. Dostupno na: <https://www.amadriapark.com/restaurant/restaurant-capital>, 31.05.2022.,
- Amadria Park Capital, 2022. Dostupno na: <https://www.amadriapark.com/hotel/amadria-park-hotel-capital-zagreb-heritage-hotel>, 30.05.2022.
- Armerun, 2022. Dostupno na: <https://armerun.com/hotel>, 01.06.2022.
- Armerun, 2022. Dostupno na: <https://www.booking.com/hotel/hr/armerun.en-gb.html>, 01.06.2022.
- DLHV, 2022. Dostupno na: <https://dlhv.hr/hotels/king-kresimir-heritage-hotel/#top>, 02.06.2022.
- eGrađani, 2022. Dostupno na: <https://mint.gov.hr/pristup-informacijama/kategorizacija-11512/arhiva-11516/11516>, 25.05.2022.
- Galičić, V. (2017). *Poslovanje hotelskoga odjela smještaja*. Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu. Opatija. Dostupno na: https://www.fthm.uniri.hr/images/knjiznica/e-izdanja/Vlado_Galicic_Poslovanje_hotelskog_odjela_smjestaja.pdf, 20.05.2022.
- Guidelines for classification of heritage hotels*, 2022. Dostupno na: https://www.fhrai.com/document/mot_guidelines/Guidelines_for_Classification_of_Heritage_Hotels.pdf, 21.05.2022.
- Henderson, J. C. (2013). Komercijalizacija prošlosti: hoteli baštine. *Turizam*, Vol 61, br.4. 461–465.

Heritage Hotel Imperial, 2022. Dostupno na: <https://www.liburnia.hr/en/hotel-imperial>, 28.05.2022.

Heritage Hotel Imperial – gastro, 2022. Dostupno na: <https://www.liburnia.hr/en/hotel-imperial#gastro>, 28.05.2022.

Hotel King Krešimir – taste, 2022. Dostupno na: <https://dlhv.hr/hotels/king-kresimir-heritage-hotel/#taste>, 02.06.2022.

Hotel Life Palace – superior soba, 2022. Dostupno na: <https://www.hotel-lifepalace.hr/en/gallery/>, 01.06.2022.

Hotel Life Palace – gastro, 2022. Dostupno na: <https://www.facebook.com/heritagehotel.lifepalace/photos/a.1625286004395425/2385130211744330>, 01.06.2022.

ITgirl, 2022. Dostupno na: <https://www.itgirl.hr/newsflash/go-and-glow/sibenik-ima-vrhunski-hotel-luksuzni-armerun>, 01.06.2022.

Journal, 2021. Dostupno na: <https://www.journal.hr/lifestyle/interijeri-i-arhitektura/sibenik-novi-prekrasni-hotel-armerun-2021/>, 01.06.2022.

LHW, 2022. Dostupno na: <https://www.lhw.com/hotel/Palace-Elisabeth-Hvar-Croatia/rooms>, 03.06.2022.

Liburnia – kongresi, 2022. Dostupno na: <https://www.liburnia.hr/hr/kongresi/imperial>, 28.05.2022.

Life Palace – aktivnosti, 2022. Dostupno na: <https://www.hotel-lifepalace.hr/en/activities/>, 31.05.2022.

Life Palace – menu, 2022. Dostupno na: <https://restaurantguru.com/Restaurant-Life-Palace-Sibenik/menu>, 01.06.2022.

Life Palace – smještaj, 2022. Dostupno na: <https://www.hotel-lifepalace.hr/en/accommodation/>, 31.05.2022.

Palace – doručak, 2022. Dostupno na: <https://palace.hr/en/palace-breakfast/>, 28.05.2022.

Palace – izbornik baštine, 2022. Dostupno na: <https://palace.hr/en/heritage-menu/>, 28.05.2022.

Palace - Suite *diplomatique*, 2022. Dostupno na: <https://palace.hr/en/rooms/suite-diplomatique/>, 27.05.2022.

Palace hotel, 2022. Dostupno na: <https://palace.hr/en/palace-cafe/>, 27.05.2022.

Palace Zagreb – smještaj, 2022. Dostupno na: <https://palace.hr/en/accommodation/>, 26.05.2022.

Pravilnik o razvrstavanju, kategorizaciji, posebnim standardima i posebnoj kvaliteti smještajnih objekata iz skupine hotela, NN 56/2016

Puteus Palace, 2022. Dostupno na: <https://www.puteuspalace.com/>, 02.06.2022.

Rabotić, B. (2013). *Selektivni oblici turizma*. Visoka turistička škola strukovnih studija, Beograd.

Radišić, F. (1988). *Ekonomika i organizacija poslovanja u hotelijerstvu*. Otokar Keršovani Opatija.

Randić, M., Rittig-Beljak, N. (2006). *Svijet hrane u Hrvatskoj*. Etnografski muzej, Zagreb.

Restoran *San Marco*, 2022. Dostupno na: <https://www.suncanihar.com/palace-elisabeth-hvar-heritage-hotel/san-marco-restaurant.html>, 03.06.2022.

Stojanović Petkovski, M., 2015. Šta je hotel baština? Dostupno na: <https://hotelijeri.com/sta-je-hotel-bastina/>, 24.05.2022.

Sunčani Hvar, 2022. Dostupno na: <https://www.suncanihar.com/palace-elisabeth-hvar-heritage-hotel/elisabeth-suite-balcony-sea-view.html>, 03.06.2022.

Šibenska torta, 2022. Dostupno na: <https://www.coolinarika.com/recept/sibenska-torta-d7f927fc-6382-11eb-a00c-0242ac120037>, 02.06.2022.

Šibenski portal, 2021. Dostupno na: <https://sibenskiportal.hr/y1/zahvaljujuci-ucenicima-turisticke-skole-i-life-heritage-hotelu-nova-jela-i-pica-nosit-ce-imena-arsena-i-mise/>, 01.06.2022.

Štrukli Palace, 2022. Dostupno na: <https://palace.hr/en/strukli/>, 28.05.2022.

Toraja Heritage Hotel, 2022. Dostupno na: <http://torajaheritagehotel.com/>, 20.05.2022.

Tripadvisor, 2022. Dostupno na: https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g16672716-d17550426-Reviews-Puteus_Palace_Restaurant_Brac-Pucisca_Split_Dalmatia_County_Dalmatia.html#photos;aggregationId=101&albumid=101&filter=7&ff=597905561, 02.06.2022.

Tripadvisor, 2022. Dostupno na: https://www.tripadvisor.com/Hotel_Review-g303808-d316824-Reviews-Palace_Elisabeth_Hvar_Heritage_Hotel-Hvar_Hvar_Island_Split_Dalmatia_County_Dalmatia.html, 03.06.2022.

Visit Opatija, 2022. Dostupno na: <https://www.visitopatija.com/heritage-hotel-imperial-p522>, 28.05.2022.

Visit Zagreb, 2022. Dostupno na: <https://www.visitzagreb.hr/zagreb/palace-hotel-zagreb/>, 26.05.2022.

POPIS SLIKA

<i>Slika 1. Deset temeljnih vrsta hotela</i>	4
<i>Slika 2. Soba u heritage hotelu</i>	5
<i>Slika 3. Heritage hotel</i>	8
<i>Slika 4. Palace hotel</i>	14
<i>Slika 5. Suite diplomatique</i>	15
<i>Slika 6. Specijalitet kuće Palača štrukli</i>	17
<i>Slika 7. Jelovnik hotela Palace</i>	18
<i>Slika 8. Remisens Premium Heritage Hotel Imperial</i>	19
<i>Slika 9. Zlatna dvorana Remisens Premium Heritage Hotel Imperial</i>	20
<i>Slika 10. Gastro ponuda hotela</i>	21
<i>Slika 11. Amadria Park Capital</i>	22
<i>Slika 12. Soba baštine u hotelu Amadria Park Capital</i>	22
<i>Slika 13. Gastro ponuda hotela Amadria Park Capital</i>	23
<i>Slika 14. Hotel Life Palace</i>	24
<i>Slika 15. Superior soba</i>	25
<i>Slika 16. Dio gastro ponude hotela Life Palace</i>	25
<i>Slika 17. Specijalitet projekta Gastro-note Šibenika</i>	26
<i>Slika 18. Armerun Heritage Hotel</i>	27
<i>Slika 19. Soba u hotelu Armerun</i>	28
<i>Slika 20. Heritage Hotel King Krešimir</i>	29
<i>Slika 21. Dio gastro ponude hotela King Krešimir</i>	30
<i>Slika 22. Tradicionalna Šibenska torta</i>	30
<i>Slika 23. Hotel Puteus Palace</i>	31
<i>Slika 24. Soba u hotelu Puteus Palace</i>	32
<i>Slika 25. Hrapoćuša</i>	33
<i>Slika 26. Palace Elisabeth Hvar Heritage Hotel</i>	34
<i>Slika 27. Elisabeth apartman</i>	34

POPIS TABLICA

<i>Tablica 1. Heritage hoteli u Hrvatskoj</i>	9
<i>Tablica 2. Heritage hoteli u Hrvatskoj</i>	10
<i>Tablica 3. Heritage hoteli u Hrvatskoj</i>	11