

Uloga tradicionalnih japanskih hotela danas

Bručić, Nives

Undergraduate thesis / Završni rad

2021

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Pula / Sveučilište Jurja Dobrile u Puli**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:137:704171>

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

Download date / Datum preuzimanja: **2024-11-20**



Repository / Repozitorij:

[Digital Repository Juraj Dobrila University of Pula](#)



Sveučilište Jurja Dobrile u Puli
Filozofski fakultet

NIVES BRUČIĆ

ULOGA TRADICIONALNIH JAPANSKIH HOTELA DANAS

Završni rad

Pula, rujan, 2021. godine

Sveučilište Jurja Dobrile u Puli
Filozofski fakultet

NIVES BRUČIĆ

ULOGA TRADICIONALNIH JAPANSKIH HOTELA DANAS

Završni rad

JMBAG: 0303070191, redoviti student

Studijski smjer: Japanski jezik i kultura

Predmet: Uvod u azijske studije 1

Znanstveno područje: humanističke znanosti

Znanstveno polje: filologija

Znanstvena grana: japanologija

Mentor: Nataša Visočnik Gerželj

Pula, rujan, 2021. godine



IZJAVA O AKADEMSKOJ ČESTITOSTI

Ja, dolje potpisani Nives Bručić, kandidat za prvostupnika Japanskog jezika i kulture ovime izjavljujem da je ovaj Završni rad rezultat isključivo mogega vlastitog rada, da se temelji na mojim istraživanjima te da se oslanja na objavljenu literaturu kao što to pokazuju korištene bilješke i bibliografija. Izjavljujem da niti jedan dio Završnog rada nije napisan na nedozvoljen način, odnosno da je prepisan iz kojega necitiranog rada, te da ikoji dio rada krši bilo čija autorska prava. Izjavljujem, također, da nijedan dio rada nije iskorišten za koji drugi rad pri bilo kojoj drugoj visokoškolskoj, znanstvenoj ili radnoj ustanovi.

Student

U Puli, rujna, 2021. godine



IZJAVA
o korištenju autorskog djela

Ja, Nives Bručić, dajem odobrenje Sveučilištu Jurja Dobrile

u Puli, kao nositelju prava iskorištavanja, da moj završni rad pod nazivom „Uloga tradicionalnih japanskih hotela danas“ koristi na način da gore navedeno autorsko djelo, kao cjeloviti tekst trajno objavi u javnoj internetskoj bazi Sveučilišne knjižnice Sveučilišta Jurja Dobrile u Puli te kopira u javnu internetsku bazu završnih radova Nacionalne i sveučilišne knjižnice (stavljanje na raspolaganje javnosti), sve u skladu s Zakonom o autorskom pravu i drugim srodnim pravima i dobrom akademskom praksom, a radi promicanja otvorenoga, slobodnoga pristupa znanstvenim informacijama.

Za korištenje autorskog djela na gore navedeni način ne potražujem naknadu.

U Puli, 23. rujna 2021.

Potpis

SADRŽAJ

1. UVOD.....	1
2. OBLICI SMJEŠTAJA U JAPANU	3
3. RYOKANI U JAPANU	3
3.1. Povijest ryokana	6
3.2. Specifičnosti ryokana.....	8
3.3. Cijene noćenja.....	11
3.4. Standardi u ryokanu	11
3.4.1. Soba u ryokanu.....	13
3.4.2. Soba u onsen ryokanu	14
3.5. Ryokan i onsen.....	16
3.5.1. Pravilna etiketa korištenja onseni	17
3.5.2. Vrste voda u onsenu	17
3.6. Hrana u ryokanu	19
3.6.1. Kaiseki ryouri	21
4. ZAPADNJAČKI STIL HOTELA U JAPANU	22
4.1. Vrste hotela	24
4.2. Vrste jednostavnih smještajnih objekata.....	26
5. TURIZAM U JAPANU	28
5.1. Statistika noćenja u smještajima.....	29
6. ZAKLJUČAK	33
7. POPIS LITERATURE:.....	35
8. POPIS PRILOGA	39
9. SAŽETAK.....	41
10. SUMMARY	41

1. UVOD

Japan je poznat po naprednošću u tehnologiji, suvremenosti, užurbanom načinu života, ali i po svojoj kulturi i tradiciji. Na svojim putovanjima ili odmoru ljudima je potreban smještaj za odmor. Nekima služi samo kako bi u njemu prespavali, dok je drugima bitan ambijent smještaja. Japan je zemlja u kojoj postoje tradicionalni i moderni oblik smještaja, a od brojnih mogućnosti smještaja u Japanu najposjećeniji su hoteli, odnosno zapadnjački stil hotela, dok su *ryokani* (jap. 旅館), odnosno tradicionalni japanski hoteli najmanje posjećeni. Zašto domaći i strani turisti još i danas odsjedaju u *ryokanima*, ali i u modernim hotelima? Cilj ovog rada je predstaviti *ryokan* i hotel – njihov izgled, funkcije i uređenost, predstaviti ulogu *ryokana* u današnjem Japanu te zaključiti kako je *ryokan* opstao te kako opstaje u današnjem svijetu zapadnjaštva u Japanu uz razne hotele i jeftine smještajne jedinice.

Ovaj završni rad sastoji se od 4 glavnih poglavlja kroz koje se pokušava prikazati sustav smještajnih jedinica u Japanu i njihovi oblici i zaključiti posebnosti *ryokana*.

Prvo poglavlje ukratko predstavlja opće oblike smještaja u Japanu i njihova poslovanja uz glavne karakteristike koji se u idućim poglavljima detaljnije razjašnjavaju.

Drugo poglavlje opisuje vrste *ryokana* te njihove pojedine značajke i karakteristike. U dodacima na drugo poglavlje opisana je i povijest nastanka *ryokana* kakvog poznajemo danas, cijene smještaja u pojedinoj vrsti *ryokana* te standardi koje objekti moraju zadovoljiti. Opisan je interijer sobe u *ryokanu* uz popis stvari koje ona mora sadržavati, kao i pružane usluge tijekom gostova boravka, ali i pravila ponašanja kojih se gost mora pridržavati. Uz sobe opisan je i *onsen* (prirodno termalno vrelo) koji se često nalazi u sklopu *ryokana* te vrste voda koje postoje i u kojima se gost može kupati. Nadalje, u radu je prikazana i japanska hrana te njeno posluživanje u *ryokanima*.

Treće poglavlje posvećeno je zapadnjačkom stilu hotela u Japanu te je kratko opisana njihova povijest razvitka, vrste hotela koje postoje u Japanu, standardi koje hoteli moraju zadovoljiti za uspješno poslovanje te cijena noćenja u pojedinim

vrstama. Kao dodatak poglavlju opisani su jednostavni smještajni objekti zbog njihove praktičnosti i razlikovnosti od *ryokana* i hotela.

Četvrto poglavlje posvećeno je turizmu u Japanu te su prikazani statistički podaci dolazaka domaćih i stranih turista, planirane aktivnosti turista, prikaz porasta broja noćenja te provedene mjere *ryokana* kojima bi se privukao veći broj gostiju.

Za ovaj završni rad upotrijebljena je stručna i akademska literatura, akademski članci na temu gostoprimstva u Japanu, službeni zakoni Japana o poslovanjima i mjerama pojedinih objekata te informativne internetske stranice.

U transkripciji japanskih riječi na latinicu korištena je Hepburnova transkripcija te je dugo *o* pisano kao *ō* (npr. 料理 *ryōri*, jap. hrana).

2. OBLICI SMJEŠTAJA U JAPANU

Zakon o poslovanju *ryokana* definira poslovanje smještajnog objekta kao poslovanje koje ljudima daje smještaj u zamjenu za novac te navodi iduće 4 vrste poslovanja.

1. **Poslovanje hotela** – zasniva objekte zapadnjačke strukture i opreme. Hotel mora imati najmanje 10 soba, a veličina sobe mora biti najmanje 9m² (Zakon o poslovanju *ryokana*, članak 2).
2. **Poslovanje *ryokana*** – zasniva objekte japanske strukture i opreme. *Ryokan* mora imati najmanje 5 soba, a veličina sobe najmanje 7m². Objekti uključeni u ovu vrstu su *ryokani* koji se nalaze u blizini stanice (jap. *ekimae*), *onsen ryokani*, *ryokani* u poznatim turističkim mjestima te *ryokani* poznati po svojoj kuhinji (Zakon o poslovanju *ryokana*, članak 2).
3. **Poslovanje jednostavnih smještajnih objekata** – ima strukturu i opremu namijenjenu za smještaj većeg broja ljudi poput kuća koja iznajmljuju sobe, planinarskog doma, skijaškog doma, youth hostela i capsule hotela (Zakon o poslovanju *ryokana*, članak 2).
4. **Poslovanje pansiona** – poslovanje gdje gosti odsjedaju u razdoblju od mjesec dana ili duže (Zakon o poslovanju *ryokana*, članak 2).

3. RYOKANI U JAPANU

Tradicionalni japanski hotel (jap. *ryokan*) jedan je od simbola japanske kulture danas zbog svoje autentičnosti. Prema izvoru (*Origins and history of Japanese ryokan*, 2006), *ryokan* utjelovljuje mnoge elemente starijeg Japana poput kulture, tehnologije, umjetnosti i običaja. Jedna od karakteristika *ryokana* jest da su po broju kapaciteta soba poprilično mali u usporedbi s hotelima. Guichard-Anguis (2009;76) navodi kako *ryokan* u prosjeku ima 14.9 soba dok hotel u prosjeku ima 76.2 sobe. Prema informacijama sa stranice *Japanese guest houses (Ryokan styles)*, postoje razni oblici *ryokana*, od najjeftinijih do najskupljih te se navode idući oblici.

- **Jednostavan ryokan** – izgledom liči poput malog hotela ili prenoćišta, a usluge su najosnovnije te ne daje potpuni doživljaj tradicionalne atmosfere (Japanese guest houses (Ryokan styles)).
- **Moderan ryokan** – gostu pruža doživljaj tradicionalnog japanskog ambijenta i udobnosti kakvu danas poznajemo poput zvučne i toplinske izolacije, centralnog grijanja i kupaonice u sklopu sobe. Većina modernih *ryokana* renovirane su zgrade tradicionalnog oblika koje njeguju tradicionalan duh ali koje nude i suvremene pogodnosti (Japanese guest houses (Ryokan styles)).
- **Tradicionalan ryokan** – *ryokan* koji je godinama održavan u svom originalnom obliku te se može osjetiti tradicija *ryokana* i prijašnji način života. Uspoređen je s europskim dvorcima jer iako je doživljaj sjajan i sobe su japanskog stila, pomalo su mračne te se osjeti propuh. Gostima se u sobi poslužuje *kaiseki ryōri* što gostima daje potpuni uvid u stari tradicionalni Japan (Japanese guest houses (Ryokan styles)).
- **Luksuzan ryokan** – *ryokan* gdje japanska gostoljubivost najviše dolazi do izražaja. Sadrži udobne sobe japanskog stila i kupaonice, za objed je poslužen *kaiseki ryōri*, a najviše se brine oko potpunog doživljaja gosta (Japanese guest houses (Ryokan styles)).
- **Ryokan hotel** – vanjskim izgledom i predvorjem liči na uobičajeni hotel te sadrži mnoge pogodnosti poput soba za karaoke, bara, suvenirnice i kafića. Sobe i kupaonice u *ryokan* hotelu su uglavnom japanskog stila, a objedi se mogu posluživati i u sobama i u blagovaonicama (Japanese guest houses (Ryokan styles)).

Najznačajnija karakteristika jest ta da *ryokani* i njihovi vlasnici njeguju kulturu i tradiciju postojanja objekta. Od samoga eksterijera i interijera, kuhinje i jela, ponašanja osoblja prema gostima pa do tradicionalne odjeće, kimona, te nedostatka zapadnjaštva osjeti se duh Japana i kulture gostoljubivosti *omotenashi*.

Prema *Analizi učinkovitosti japanskih ryokana* (2016;22), način pružanja usluga u *ryokanima* razlikuje se od one pružane u hotelima jer su usluge u *ryokanima* temeljene na tradicionalnom japanskom načinu zvanom *omotenashi*. Iako *omotenashi* u osnovi znači gostoljubivost, razlikuje se od gostoljubivosti na Zapadu

po načinu izražavanja, a posebice dolaze do izražaja uljudnost i ljubaznost te su *ryokani* pravo mjesto gdje se može doživjeti *omotenashi* u pravom smislu.

Prema Belalu (2013) *omotenashi* je središte japanske kvalitete pružanja usluga i kulture te u Japanu ima značaju ulogu u ostvarivanju gostovih potreba pružajući uslugu bez očekivanja išta zauzvrat te ostvarivanje te ideje u djelo, a japanska hotelska industrija jedinstvena je u pružanju usluga. Usluge poput dočeka gostiju, večere, *onsena*, doručka i ispraćaj gostiju postale su važan pokretač stjecanja tržišta, a takav način usluge gdje je osoblje u potpunosti posvećeno gostu ostavlja osjećaj zadovoljstva kod gosta što dovodi do zadržavanja kupca i njegovog ponovnog dolaska.

Od 1970-ih godina u Japanu je nastao takozvani „retro boom“ – nakon izlaska iz poslijeratnog siromaštva Japan je postigao boljitak ekonomije, ali i životni stil Zapada pun robe široke potrošnje te su se Japanci zabrinuli je li se osnova japanskog identiteta izgubila s promjenom načina života. Smatra se da je moderni zapadnjački način života doveo do japanske krize identiteta što je pak dovelo do nostalgije za prošlošću te je uslijedio „*furusato*¹ boom“ koji je tražio udaljena i ruralna područja za koja se smatralo da predstavljaju japansko predindustrijsko agrarno naslijeđe (Creighton, 2009). Nostalgija za *furusatom*, kao i nestajanje tradicionalnog Japana, porasla je zbog činjenica da je brzo i obilno poraslo starenje stanovništva kao i povećanje vremena za razonodu, porastao je broj vlasništva osobnih automobila (skoro svako kućanstvo ima po jedan automobil ili više) dok je istovremeno vlada Japana ulagala u izgradnju cesta u gradu, ali i u prethodno izoliranim zaleđima. Isto tako, paralelno je rastao interes za ruralnim stvarima koje predstavljaju tradiciju poput hrane i pića koji se poklopio s razvojem aktivnosti ruralnog turizma kao što su posjeti *onsenima* (Graburn, 1995).

Nadalje, prema izvoru (Kashiwaya, 2021), usluga u hotelima nudi se uglavnom na ulazu i recepciji, objed je poslužen u restoranu te osoblje nema potrebe ulaziti u sobu gosta pri čemu gost ima malo interakcije s osobljem. S druge strane, u *ryokanima* je kontakt gosta i osoblja postojan, posebice u *ryokanima* koji poslužuju objed u sobu gosta pri čemu su posjeti osoblja vrlo česti te tako gost i osoblje imaju priliku više komunicirati.

¹ *Furusato* – jap. 古里, rodno mjesto

Udruga ryokana i hotela piše da je uobičajeno vrijeme za prijavu u *ryokan* najčešće između 14:00 i 15:00 sati kako bi gost imao vremena smjestiti se u sobu i po želji okupati prije večere, a vrijeme za odjavu je između 10:00 i 11:00 sati kako bi osoblje stiglo pripremiti sobu za nove goste.

Prema informacijama pruženim u članku o razlikama između zapadnjačkog stila hotela i ryokana, *ryokan* svoje usluge naplaćuje po osobi, a ne po noćenju kao hoteli. Osoba koja odsjeda u *ryokanu* plaća noćenje i dva obroka; večeru na dan gostova dolaska u *ryokan* i doručak iduće jutro, ali isto tako može odabrati opciju bez doručka ili večere. Većina *ryokana* uglavnom poslužuje obroke u blagovaonici, gdje zajedno objeduju svi gosti, ali moguće je i posluživanje u samu sobu gosta ako gost želi privatnost.



Slika 1. Ryokan. Izvor: <https://www.ikyuu.com/00002120/?srid=1000017&ipb=1>

3.1. Povijest ryokana

Origins and history of the japanese ryokan (2006) kaže kako povijest *ryokana* seže čak 1300 godina u prošlost u razdoblje Nara (710. –784.). Putovanja u tadašnje vrijeme bila su teška zbog nerazvijenosti cesta i prijevoznih sredstava te su putnici često znali spavati pod nebom. Isto tako, veliki broj putnika je zbog iznemoglosti preminulo. Stoga, u svrhu pomaganja ljudima pojavila su se odmorišta zvana *fuseya*. *Fuseya* su bila jednostavna odmorišta bez naplate za putnike, a osnovali su ih budistički svećenici. Točnije, visoki budistički svećenik Gyoki koji je otvorio 9 *fuseya* u okolici Kyota u sklopu 5 provincija (Yamashiro u Kyotu, Yamato u Nari, te Izumi, Settsu i Kawachi u Osaki). Tijekom razdoblja Nara osnovan je sustav *ritsuryō* (jap. 律

令) te je sustav centralizirane države razvijen. Tada su se počele graditi ceste, koje su vodile do glavnoga grada, i *umaye* (jap. 厩) – javne ustanove za putnike sagrađene na glavnim državnim cestama pod sustavom *ritsuryō*.

Tijekom razdoblja Heian (794. –1191.) hodočašća na sveta mjesta među aristokratima i članovima carske obitelji postala su popularna te su privatni posjedi koje su posjedovali aristokrati, ugledne obitelji provincije, hramovi i svetišta, uz zgrade u sklopu budističkih hramova počeli otvarati svoja vrata hodočasniciima te postali kuće za odmor. Odmorišta koja su bila na zemljištima hramova nazivala su se *shukubo* (jap. 宿坊), a bila su namijenjena vjernicima. Danas su takve vrste smještaja otvorene svima.

Tijekom razdoblja Kamakura (1192. –1333.) pojavila su se takozvana jeftina odmorišta (jap. 木賃宿, *kichin-yado*) koja su nazvana tako jer nisu pružala obroke već su naplaćivala samo drva kojima se putnik grijao, a hranu je putnik sam pripremao služeći se kuhinjom odmorišta.

U razdoblju Edo (1603. –1868.) izgradnja vodećih cesta i razvijena novčana ekonomija navela je česta putovanja trgovaca, a za njihovu dobrobit osnovana su odmorišta zvana *hatago* (jap. 旅籠) koja su uz odmor pružala i hranu. *Kichin-yado* i *hatago* poslovali su istovremeno neko vrijeme dok *hatago* nije postao poznatiji, a tako i učestaliji oblik odmorišta u drugoj polovici razdoblja Edo.

Nakon osnivanja *sankin kōtai* (jap. 参勤交代)² sustava od strane šogunata³, Seki (2007;12) navodi kako su feudalni vladari zvani *daimyō* (jap. 大名) na putu za Edo ili od Edo (današnji Tokio) noćili su u odmorištima zvana *honjin* (jap. 本陣) koja su posebno bila namijenjena za *daimyōe* i dvorsko plemstvo. *Honjini* su imali vrtove, ukrašene sobe, podije pokrivene *tatamijima* i skrivene izlaze za goste u slučaju napada neprijatelja. Uz *honjine*, *daimyōvi* podanici noćili su i u *waki-honjinima* u slučaju da nije bilo dovoljno mjesta u *honjinima*. Njima, kao i *hatagoyama*, služili su

² *Sankin kotai* – sustav kojeg je osnovao šogun Iemitsu 1635. godine po kojemu su *daimyōi* morali svake godine po nekoliko mjeseci prebivati u glavnom gradu Edo, a pri povratku u svoj feud morali su svoje obitelji ostaviti u Edo. (Izvor: <https://www.britannica.com/topic/sankin-kotai>)

³ Šogunat – šogunova vlada od 1192. do 1867. godine

se i manje poštovani samuraji i obični putnici. *Waki-honjini* su bila sekundarna odmorišta smještena u gradovima uzduž puta.

Prema Sekiju (2007;12), prijavljivanje, odnosno primanje gostiju uključivalo je kulturno pozdravljanje i vezanje konja dok su gosti najčešće potrebu za večerom i ženskim društvom pronašli u obližnjem gradu. Tadašnji šogun odredio je pravilo o noćnim izlascima i uveo obveznu večeru u prenoćištima. Gosti su nalazili isprike za odlazak u grad, poput potrebe za ženskim društvom te su tada kurtizane počele dolaziti u prenoćišta. Postepeno je i doručak uveden pod obveznom uslugom u prenoćištu te je tako tradicija koja je uključivala večeru i doručak u noćnom prenoćištu ostala jedinstveni element ugostiteljstva *ryokana* do danas.

Osim hodočašća i posjeta u svrhu štovanja vjere, putovanje od jednog mjesta do drugog nisu bila službeno dopuštena u razdoblju Edo za običan puk. Međutim, kratka putovanja do toplica nisu bila zabranjena te je takav oblik putovanja naglo procvao, kao i odmorišta uz toplice koja su se tada zvala *tōji-ba* (jap. 湯治場).

S restauracijom Meiji, navode informacije u *Origins and history of the Japanese ryokan* (2006), u Japan je došao i val zapadnjačke kulture te se ubrzo promijenio i način putovanja. Vlakovi su zamijenili dotadašnje uobičajeno pješaćenje, a *ryokani* su osvanuli u blizini željezničkih stanica. Osim prijevoza, promijenila se i svrha putovanja od dotadašnjih hodočašća do putovanja iz razonode ili posjeta znamenitosti što je dovelo do otvaranja *ryokana* na poznatim mjestima i toplicama diljem Japana.

Postepeno su *hatago* i *honjin* prestali imati svrhu – *hatago* uz vodeće ceste polagano je nestajao, a *honjin* je postao povijesna struktura jer više nije bilo *daimyōa* koji bi noćili u njima. Međutim, *hatago* i *honjin* stvorili su model *ryokana*; *hatago* svojim pružanjem obroka, a *honjin* svojim načinom gostoljubivosti što je zajedno prešlo u tradicionalnu japansku kulturu.

3.2. Specifičnosti *ryokana*

Young (2007;160) navodi da su *ryokani* najčešće male drvene građevinske strukture s jednim katom ili na dva kata. Na samom ulazu u *ryokan*, odnosno *genkan*

(jap. 玄関), gosti izuvaju i ostavljaju svoju obuću te obuvaju papuče koje su im dane na korištenje. *Genkan* je uvijek niži od ostatka objekta ili kuće te je u ravnini s tlom. Gosti se potom pozdravljaju s vlasnikom ili voditeljem te upisuju u *ryokan*. *Okami* (jap. 女将), odnosno vlasnica *ryokana* ili žena vlasnika *ryokana* vodi goste do njihove sobe, ali često tu ulogu imaju ženske posluge zvane *nakai* (jap. 仲居). *Okami* također ima ulogu voditeljice usluga u *ryokanu*. Sobe u *ryokanima* obložene su *tatami* (jap. 畳) podlogama poput tradicionalne japanske sobe (jap. 和室, *washitsu*) koje su minimalne veličine od 7m², a veličina sobe određuje se brojem *tatami* podloga. *Tatami* je rađen od tkane trave rogoza ili osušene stapke riže te je obrubljen vezenom vrpcom, a u *ryokanima* se na *tatami* postavlja krevetnina te se tako spava što je jedan od razloga zašto se obuća mora izuvati prije ulaska u sobu. Isto tako, Keyes (2020) kaže kako *tatami* podloge imaju dobru toplinsku izolaciju što znači da tijekom zime sprječavaju prodiranje hladnoće, a ljeti mogu biti osvježavajuća podloga kada se legne na njih.

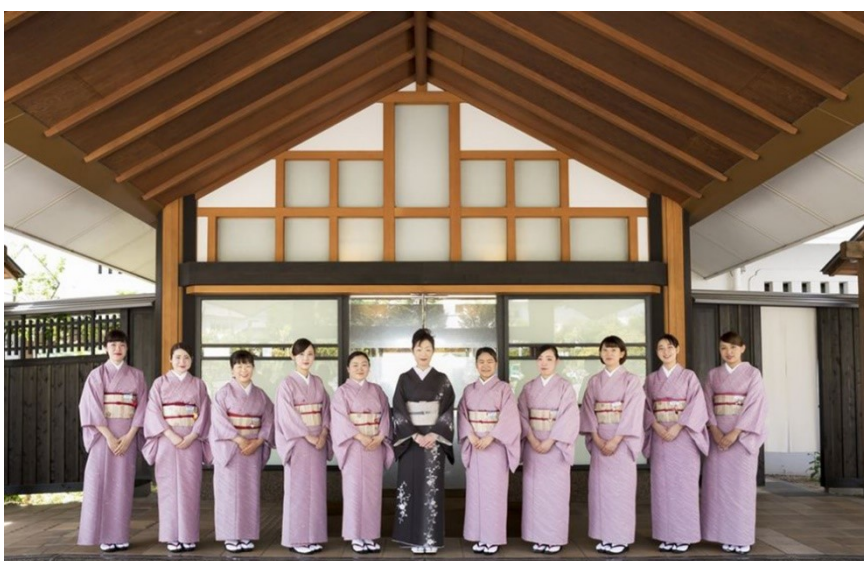
U jednom dijelu sobe nalazi se niša (jap. 床の間, *tokonoma*) kao sobni ukras gdje je obješena slika ili kaligrafski znak, a uz koji ponekad zna biti i cvjetni aranžman (jap. 生け花, *ikebana*).

Sredina sobe sadrži niski stol, a poneki *ryokani* i beznožne stolice s naslonom. Gostima je pripremljena za korištenje i *yukata* (jap. 浴衣), jednostavnija inačica kimona koja se može nositi bilo gdje na području *ryokana*.



Slika 2. Soba u ryokanu.

Izvor: <https://www.michitravel.com/travelinformation/articles/ryokanexperiences.html>



Slika 3. Okami i nakai (osoblje). Izvor: <http://ryokan100.com/ja/ryokan/sho-ho/>



Slika 4. Pripremljena yukata. Izvor: <https://selected-ryokan.com/info/onsen-yukata-kimono.html>

3.3. Cijene noćenja

Prema izvoru (*Japanese guest houses*), *ryokani* noćenje naplaćuju po osobi, a ne po sobi te je tako prosječna cijena jednog noćenja približno 15 000 jena (cirka 850 kuna⁴) po osobi, a na što se još dodaje i porez. Međutim, ovisno o kategoriji *ryokana*, cijene se kreću od 7000 do 70 000 (i više) jena (cirka 400 do 4000 kuna). U slučaju da gost odsjeda u *ryokanu* s *onsenom*, naplaćuje se dodatnih 150 jena (cirka 9 kuna) kao dodatni porez na *onsen* (jap. 温泉). O cijenama sobe postoje odlučujući faktori poput veličine sobe, položaj sobe, pogled iz sobe, instalacije u sobi poput privatnog *onsena*, dana kada gost želi odsjesti, praznika i godišnjih doba, broja gostiju i broja posluženih jela. Većina *ryokana* odobrava plaćanje samo u gotovini, iako naravno postoje i oni koji primaju kreditne kartice.

3.4. Standardi u *ryokanu*

Prema Propisu za provođenje zakona o poslovanju *ryokana*, članak 1. navodi standarde strukturne opreme *ryokana* koji moraju biti kao dalje navedeni.

- Površina poda sobe mora biti 7m² ili više m².
- Recepcija na ulazu u *ryokan* mora biti prikladna za razgovore s gostima koji namjeravaju odsjesti u *ryokanu* kao i ostala oprema koja je u skladu sa standardima određenim Pravilnikom Ministarstva zdravstva, rada i socijalne skrbi Japana.
- *Ryokan* mora imati prikladnu ventilaciju, prirodnu svjetlost, rasvjetu, zaštitu od vlage i odvodni sustav te mora imati prigodan broj zahoda, kupaonicu i toalet prikladne za potrebe gostiju.

Prema Zakonu o razvoju hotela za dolazeće turiste (2021), 30.6.2021. godine zabilježen je 1391 registrirani *ryokan*. Kako bi se *ryokan* registrirao kao međunarodni turistički *ryokan*, mora zadovoljiti iduće kriterije.

1. Soba za goste

- objekt mora imati 10 ili više soba od kojih je 1/3 standardna

⁴ Izračunato na stranici Hrvatske poštanske banke

- jednokrevetna soba mora imati površinu *tatami* poda 7m² ili više te više od 9,3m² za ostale sobe
- više od 2 standardne sobe moraju imati kupaonicu s tušem i zapadnjačkim stilom zahoda
- više od 4 standardne sobe moraju imati umivaonik s tekućom toplom i hladnom vodom
- soba mora imati otvor koji daje dovoljnu količinu prirodnog svjetla
- ulaz u sobu mora imati ugrađenu bravu
- soba mora sadržavati opremu za odlaganje odjeće
- soba mora imati telefon
- cjelokupna soba mora biti japanskog stila
- mora imati ukrasnu nišu (jap. *tokonoma*)
- mora zidom biti odvojena od susjedne sobe
- mora imati klimatizaciju (grijanje i hlađenje) (Zakon o razvoju hotela za dolazeće turiste, 2021).

2. Predvorje

- mora biti uvijek dostupno i bez naknade
- mora imati stol i stolice
- mora biti u skladu s interijerom objekta (Zakon o razvoju hotela za dolazeće turiste, 2021).

3. Osiguravanje udobnosti i pogodnosti

- prednji ulaz koji se slobodno može koristiti tijekom poslovnih sati
- objekt mora imati recepcijski pult
- objekt mora imati klimatizaciju (grijanje i hlađenje)
- objekti koji imaju više od 4 kata moraju imati dizalo
- objekt mora imati višejezične znakove za pojedinu prostoriju i sadržaje poput prednjeg ulaza, recepciju, ime i broj sobe, blagovaonicu, požarne izlaze i slično
- objekt mora imati višejezični vodič za sigurnosne informacije

- objekt mora biti potpuno osiguran protiv oštećenja
- objekt mora imati zajedničke kupaonice koje se mogu zaključati iznutra i izvana
- objekt mora imati zajedničke zahode (Zakon o razvoju hotela za dolazeće turiste, 2021).

4. Međunarodni vratar za goste

- vratar mora imati više od 3 godine iskustva u ugostiteljstvu kod registriranih hotela
- vratar mora imati vještine stranog jezika u govoru u razmjeru s potrebama traženih u ugostiteljstvu (Zakon o razvoju hotela za dolazeće turiste, 2021).

3.4.1. Soba u ryokanu

Izvor (*Japanese guest houses*) navodi kako se u uobičajenoj sobi *ryokana* mogu naći:

- predsoblje (jap. 上がり化安置, *agari kamachi*) – mali prostor nakon ulaza u sobu koji služi za izuvanje obuće
- papirnata vrata (jap. 障子, *shōji*) – odvajaju predsoblje od ostatka sobe
- *tatami* – gostinska soba je podložena *tatami* podnicama na kojem se sjedi, jede i spava
- niski drveni stolovi (jap. 座卓, *zataku*)
- jastuci za sjedenje (jap. 座布団, *zabuton*)
- krevetnina (jap. 布団, *futon*)
- ukrasna niša (jap. *tokonoma*) – često se mogu naći cvjetni aranžmani (jap. *ikebana*), svitci ili japanska kaligrafija
- ormar za krevetninu (jap. 押し入れ, *oshiire*)

- prostor za sjedenje (jap. 縁側, *engawa*) – obložen je staklom i odvojen *shōjijem* od ostatka sobe

3.4.2. Soba u onsen ryokanu

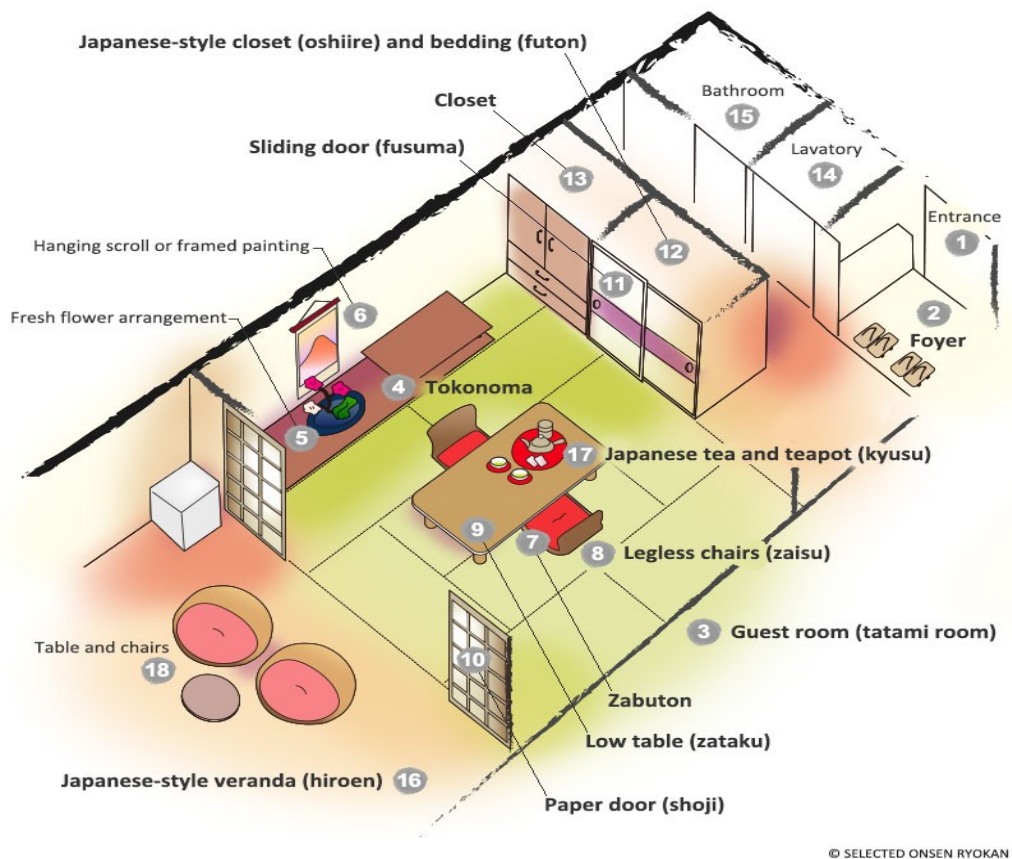
Selected ryokan (2019) definira onsen ryokan jednostavno kao *ryokan* s *onsenom* što znači da zajedničke kupaonice, odnosno kupališta u sklopu *ryokana* sadrže vodu iz prirodnog termalnog izvora. Soba u onsen ryokanu također je japanskog stila te uz prijašnje nabrojane stavke sadrži i:

- beznožne stolice (jap. 座椅子, *zaisu*)
- klizna vrata (jap. 襖, *fusuma*)
- zapadnjački stil ormara za odlaganje gostove odjeće
- zahod
- kupaonicu.

Na samom ulazu u sobu nalazi se predsoblje gdje gost izuva svoju obuću ili papuče te bosonog hoda po *tatamiju*, odnosno *tatami* sobi koja služi kao dnevni boravak, blagovaonica i spavaća soba. U sobi se nalazi i ukrasna niša (jap. *tokonoma*) gdje se može nalaziti svitak, slika, kaligrafija, a često i *ikebana*. U sobi japanskog stila neće se naći normalni stol i stolice već jastuk za sjedenje (jap. *zabuton*), beznožne stolice s naslonom (jap. *zaisu*) i niski stol (jap. *zataku*) za kojima se sjedi na tradicionalan način tako što se kleči na ravnoj površini ili jastuku za sjedenje. Kako bi soba imala prirodno svjetlo osmišljena su papirnata vrata (jap. *shōji*) koja u svojem drvenom okviru imaju ugrađeni japanski papir (jap. *washi*) koji je nježniji i tanji od zapadnjačkog papira. Ulogu vrata u sobi ili pak redizajniranje prostorije imaju klizna vrata (jap. *fusuma*) koja imaju rešetkastu drvenu strukturu te je prekrivena kartonom i papirom (ili tkaninom). S obzirom na to da japanski stil sobe nema zapadnjačke krevete (iako postoje *ryokani* koji nude i tu opciju), koristi se japanski stil kreveta (jap. *futon*⁵) a koji se sprema u ormar japanskog stila (jap.

⁵ *Futon* – set krevetnine koja se sastoji od madraca (jap. *shikibuton*) prekrivenog platom i postavljenog na *tatami* te popluna (jap. *akebuton*)

oshiire) namijenjen za spremanje *futona* i ostalih stvari. Kod većine *ryokana* gosti ne slažu sami svoj *futon* već je to posao sobarice (jap. *nakai*) koja priprema *futon* kada su gosti na večeri i slaže *futon* ujutro nakon buđenja kada su gosti na doručku. U slučaju da gost doručkuje u sobi, on ostavlja *futon* netaknutim te dolazi *nakai* koja ga sprema. Uz japanski stil ormara, soba sadrži i zapadnjački stil ormara namijenjen za odjeću i stvari gosta, a u njemu se nalazi *yukata* namijenjena gostima za korištenje bez dodatne naknade. Izvan *tatami* sobe nalazi se široka veranda (jap. *hiroen*) koja sadrži stol i stolice te pogled na japanski vrt.



Slika 5. Izgled sobe u *onsen ryokanu*. Izvor: <https://selected-ryokan.com/info/onsen-washitsu-tatami-room.html>

3.5. Ryokan i onsen

Prema izvoru (*Onsen, Hot Springs*), prirodno termalno vrelo ili *onsen* jedan je od karakteristika po kojemu je Japan poznat uzimajući u obzir da je cijeli Japan vulkanski otok. Mnogo ljudi ide u *onsen* s ciljem da se osvježe psihički i fizički te da izvuku najbolje iz terapijskog učinka koji *onsen* pruža.

Onsen može biti otvorenog i zatvorenog tipa. Otvoreni tip, ili *rotenburo* (jap. 露天風呂), pruža pogled na prirodu i okruženje te daje gostu mogućnost da se osjeća dijelom prirode. Kupaonice su podijeljene na muške i ženske osobe, a ulazi u svaku posebno označeni. Također, svi gosti se kupaju zajedno u velikoj zajedničkoj kadi zvanoj *daiyokujō* (jap. 大浴場), a za one sramežljive postoje i privatni *rotenburoi* koji su spojeni sa sobom gosta *ryokana*, no tu mogućnost nude samo poneki *ryokani*. Posljednjih godina sve više *ryokana* uvodi privatne *rotenburoe* u sklopu sobe, ali po većoj cijeni. U *onsenima* bitnu ulogu ima i *furoban* – osoba koja se bavi održavanjem kupaonica te redovno provjerava kvalitetu vode i urednost svlačionice kako bi gost u potpunosti uživao u kupanju.



Slika 6. *Onsen*. Izvor:

<https://www.hoshinoresorts.com/guide/area/hokkaidotohoku/aomori/hirosaki/hirosaki-higaerionsen/>

3.5.1. Pravilna etiketa korištenja *onsena*

Prema Sekiju (2007,18) postoji i pravilan način korištenja *onsena*, a koji je da u kupaonicu gost dolazi u *yukati* koja mu je na raspolaganju tijekom cjelokupnog boravka u *ryokanu* te sa sobom nosi ručnike koji su mu također na raspolaganju. Gost može po želji sa sobom ponijeti i higijenske potrepštine, ali svi *ryokani* u kupaonicama imaju pripremljene potrepštine koje gost može upotrijebiti. Gost u svlačionici skida svoju *yukatu* te odlazi u prostoriju za tuširanje. Nije dopušten ulazak u *onsen* prije nego li osoba sa sebe opere svu prljavštinu zato što svi koriste zajedničku kadu te se time održava čistoća vode. Nakon tuširanja poželjno je da se osoba polije vodom iz kade kako bi se tijelo prilagodilo visokoj temperaturi vode (38-42°C). Nakon kupanja ne preporučuje se ponovno tuširanje ili ispiranje jer bi se tako isprali i minerali iz vode koje pojedini *onsen* sadrži. Gost potom odlazi u svlačionicu, suši se ručnikom, oblači svoju *yukatu* te se vraća u svoju sobu.

3.5.2. Vrste voda u *onsenu*

Definicija *onsena* prema članku 2. japanskog Zakona o termalnim vrelima navodi da u termalna vrela pripadaju vrela voda, mineralna voda, para i ostali plinovi (izuzev prirodnih plinova kojima su hidrokarbonati glavne sastavnice) koji su ispušteni iz zemlje te imaju temperaturu veću od 25°C (prilikom sakupljanja iz izvora termalnog vrela) ili sadrže iduće tvari: otopljene tvari (izuzev plinovitih), ugljikov dioksid, ion litija, ion stroncija, ion barija, željezni ioni, ion mangana, ion hidrogena, ion broma, ion joda, ion fluorida, hidro silikatni ion, meta-arsenska kiselina, sumpor, metaborna kiselina, metasilna kiselina, soda bikarbona, radon i radijeva sol. Kvalitetu termalne vode u *onsenu* određuju kemijski sastavi i njihova količina te se svrstavaju u idućih 10 vrsta.

1. **Jednostavni izvori** – termalni izvori koji sadrže materije otopljenih tvari (izuzev plinova) u količini od 1000mg/kg ili manje, a čija temperatura pri izviranju iznosi 25°C ili više. Kvaliteta vode dobra je u borbi protiv nesаницe i depresije, slatka je i daje malo iritacije koži nakon čega je koža meka na dodir. U slučaju da voda ima pH kiselinu 8,5 ili veću, tada se izvor naziva „jednostavno lužično vrelo“.

2. **Kloridni izvori** – termalni izvori koji sadrže materije otopljenih tvari (izuzev plinova) u količini od 1000 mg/kg ili više te su glavne tvari negativnih iona kloridni ioni. Ova vrste vode je glavna kvaliteta izvorne vode u Japanu te je svrstana kao i izvor natrijev-klorida, kalcij-klorida, magnezij-klorida i tako dalje ovisno o glavnoj materiji kationa. Kvaliteta vode pogodna je za porezotine, suhu kožu, depresiju i pretjeranu osjetljivost na hladnoću.
3. **Gazirani izvori** – termalni izvori koji sadrže materije otopljenih tvari (izuzev plinova) u količini od 1000 mg/kg ili više te su glavne tvari hidrogenkarbonatni ion. Ova vrsta vode može se razvrstati u izvor natrijevog hidrogenkarbonata, kalcijevog hidrogenkarbonata, magnezijevog hidrogenkarbonata i tako dalje ovisno o glavnoj materiji kationa. Kvaliteta vode pogodna je za porezotine, depresiju, suhu kožu i pretjeranu osjetljivost na hladnoću.
4. **Sulfatni izvori** – termalni izvori koji sadrže materije otopljenih tvari (izuzev plinova) u količini od 1000 mg/kg ili više, a čije su glavne tvari aniona sulfatni ioni. Ova vrsta vode može se razvrstati u izvor natrij-sulfata, kalcij-sulfata, magnezij-sulfata i tako dalje ovisno u glavnoj materiji kationa. Kvaliteta vode pogodna je za porezotine, suhu kožu, depresiju i pretjeranu osjetljivost na hladnoću.
5. **Ugljično dioksidni izvori** – termalni izvori koji sadrže ugljični dioksid u količini od 1000 mg/kg ili više. Prilikom kupanja mjehurići ugljične kiseline lijepe se na kožu kako bi obavili cijelo tijelo te daju osjećaj osvježenja. Kvaliteta vode pogodna je za porezotine, pretjeranu osjetljivost na hladnoću i autonomnu nestabilnost.
6. **Kalibeatski („željezni“) izvori** – termalni izvor koji sadrže potpuni ion željeza u količini 20 mg/kg ili više, a može se razvrstati u bikarbonate i sulfate ovisno o anionu. Prilikom doticaja sa zrakom izvor prelazi u crvenkastu boju zbog oksidiranja željeza.
7. **Kiseli izvori** – termalni izvori koji sadrže vodikov ion u količini od 1 mg/kg ili više. Kiselog je okusa i ima sterilizacijsko svojstvo te se može naći diljem Japana. Kvaliteta vode pogodna je za liječenje dermatitisa, dijabetesa i epidermalnih cista.
8. **Jodni izvori** – termalni izvori koji sadrže tvari iona joda u količini 10 mg/kg ili više te se uglavnom nalaze među ne-vulkanskim *onsenima*.

9. **Sumporni izvori** – termalni izvori koji sadrže potpuni sumpor u količini od 2 mg/kg ili više. Ova vrsta vode može se razvrstati na sumporni i vodikov sulfidni tip, a kvaliteta vode može se naći diljem Japana. Zbog sumporovodika izvor ima specifičan miris sličan pokvarenim jajima. Kvaliteta vode pogodna je za liječenje dermatitisa, psorijaze, ekcema i epidermolize.
10. **Radioaktivni izvori** – termalni izvori koji sadrže 8,25 jedinica machea⁶ ili više na 1 kg ili više radona. Kvaliteta vode pogodna je za liječenje artritisa, spondilitisa i hiperuricemije. (<https://www.spa.or.jp/onsen/501/>)

3.6. Hrana u ryokanu

Japanese cuisine navodi kako Japancima koji žele odsjesti u *ryokanu* hrana je jedan od glavnih faktora po kojima će se odlučiti za *ryokan*. Kuhari u *ryokanu* brinu oko kvalitete hrane te je vlasnicima *ryokana* u cilju zaposliti iskusne i vrhunske kuhare. Japanska kuhinja specifična je po svojim raznovrsnim sastojcima zahvaljujući posebnom produženom obliku Japana koji ima subarktičku klimu na sjeveru i suptropsku klimu na jugu te mnogo planina i šuma te se u Japanu mogu naći razne životinje i biljke u svojim prirodnim staništima. Uz to, Japan je okružen oceanom kojima struje tople i hladne morske struje kao i raznim vrstama riba koje u njima plivaju. Zbog utjecaja budizma Japanci dugo nisu jeli životinjsko meso, već uglavnom ribu i povrće. Nadalje, japanska kuhinja ne koristi puno začina niti masnoća; razlog tome je što su zbog dostupnosti svježih sastojaka i čiste vode Japanci izumili tehniku pripremanja hrane sa što manje začina kako bi izvukli izvorni okus pojedinog sastojka u jelu. Smatra se kako je japanska kuhinja potekla par godina prije početka razdoblja Nara kada se pripremala hrana za aristokrate, odnosno viši stalež društva. U tadašnje vrijeme hrana se smatrala samo kao izvorom energije, ali tehnike japanske kuhinje poboljšale su se s vremenom kroz imućnost, religiju i vlast. Prvotno su se kroz utjecaj budizma razvila vegetarijanska jela (jap. *shōjin ryōri*) od povrća i soje. Potom su se razvila jela čajne ceremonije (jap. *kaiseki ryōri*) i svečana večera

⁶ *Mache* – mjerna jedinica radioaktivnosti (<https://medical-dictionary.thefreedictionary.com/Mache+unit>)

poslužena na samostojećem pladnju (jap. *honzen ryōri*) koja je potekla iz samurajskog društva a koja se potom razvila u jela za više ljudi poslužena na zasebnim pladnjevima (jap. *kaiseki ryōri*). Istovremeno su se pojavljivala regionalna jela (jap. *kyōdo ryōri*) u raznim mjestima poput motanog sushija (jap. *nigiri-zushi*), prženog povrća i ribe (jap. *tempura*), rezanaca od heljde (jap. *soba*) te jela od jegulje (jap. *unagi*) u regiji Kanto (današnji Tokio). S druge strane, u regiji Kansai (današnji Kyoto) jela čajne ceremonije (jap. *kaiseki ryōri*) razvila su se u profinjena jela koja se poslužuju u prvoklasnim *ryōtei* restoranima⁷. Kuhinja i jela obje regije proširila su se po cijelom Japanu te su kasnije usvajala elemente kuhinje jedna od druge te se spojila u raznolika jela koja se danas mogu vidjeti u Japanu. Blagovanje mesa u Japanu ponovno se proširilo nakon početka razdoblja Meiji (1868. –1912.) te je proizašao novi oblik japanske kuhinje koji se tehnikom razlikuje od prijašnje originalne kuhinje i koristi se u sadašnjem vremenu. Suvremeni *ryokani* pripremaju hranu s elementima japanskih regionalnih kuhinja i inozemnih metoda kuhanja dok se istovremeno pridržavaju tradicionalne japanske kuhinje što dovodi do jela za više osoba (jap. *kaiseki ryōri*) koja su različita u pojedinom *ryokanu* zbog malih izmjena hrane kuhara *ryokana*. Poneki *ryokani* poslužuju samo lokalne specijalitete (jap. *kyōdo ryōri*), hranu na *buffet* stolu ili izumljuju novi oblik kuhinje.

⁷ *Ryōtei* restoran – vrhunski japanski restoran koji poslužuje samo japansku hranu. Osim japanske hrane restoran ima i japansko posuđe i pribor, stil zgrade poput one za čajnu ceremoniju, japanski vrt, razne umjetničke predmete, namještaj, japansku glazbu i gejšu te je najčešće mjesto tajnih ili važnih sastanaka, poslovnih dogovora ali i zabave. Cijene se razlikuju od ostalih restorana, a ulazak nije moguć bez poziva ili preporuke treće osobe. (Izvor: [https://www.japanese-wiki-corpus.org/culture/Ryotei%20\(Japanese-style%20restaurant\).html](https://www.japanese-wiki-corpus.org/culture/Ryotei%20(Japanese-style%20restaurant).html))



Slika 7. Hrana u ryokanu. Izvor: <https://www.osaka-ryokan.com/ryokan/details04.html>

3.6.1. Kaiseki ryōri

Glossary of Terms Related to the Japanese Ryokan navodi kako je *kaiseki ryōri* isti naziv za dvije različite kuhinje; jela čajne ceremonije i jela za više osoba. Kod jela čajne ceremonije, zvane kao i *cha-kaiseki*, jela (juha s tri priloga uz rižu) se poslužuju prije posluživanja čaja kako bi se što bolje uživalo u samome čaju. Jela se sastoje od juhe, predjela, kuhane hrane i jela sa žara. Kod jela za više osoba poslužuju se obrok punog slijeda koji se sastoji od predjela, juhe, *sashimija* (tanko narezana sirova riba), jela sa žara, kuhana jela, ukiseljena jela sa setom od riže, juhe i kiselih krastavaca. Zavisno od jelovnika, mogu se dodati i *otōshi* (predjela), jela iz lonca, jela na pari, pržena jela, povrće s umacima, ukiseljeno povrće te voće ili slatkiši za desert. Kod jelovnika koji imaju više od pet jela, juha se poslužuje 2 do 3 puta te se broj jela povećava za 2 i time se dobiva 7 ili 9 jela, uvijek u neparnom broju.

4. ZAPADNJAČKI STIL HOTELA U JAPANU

Prema Doweru (2008), 29. srpnja 1858. godine potpisan je Ugovor o prijateljstvu i trgovini između Japana i Sjedinjenih Američkih Država poznat kao i Harrisov ugovor. Potpisom ugovora Japan je prešao iz politike zatvorene države u politiku otvorene države te su pristizali ljudi iz ostalih država zajedno sa svojom kulturom još neviđenom Japancima. Izvor (*Yoshoku Roots Story*) navodi kako su u Japanu potom počele izgradnje prvih hotela prikladne za smještaj stranaca među kojima su prvi bili Hotel Yokohama u Yokohami izgrađen 1860. godine, Hotel Hyogo izgrađen 1871. godine i Hotel Tsukiji izgrađen 1868. godine. Hoteli su uz smještaj nudili i usluge blagovanja u restoranima u sklopu hotela, barovi s pićima bili su na raspolaganju kao i sobe za razonodu poput biljara.



Slika 8. Prednji ulaz hotela Tsukiji u Tokiju (1869). Izvor: <https://kome-academy.com/en/roots/western.html>

Prema Zakonu o razvoju hotela za dolazeće turiste (2021), hoteli i *ryokani* koji su registrirani pod istim zakonom moraju imati određene standarde propisane Zakonom za siguran i udoban smještaj turista. Na dan 30. lipnja 2021. godine zabilježeno je 938 registriranih hotela. S ciljem da postanu registrirani kao međunarodni turistički hoteli, hoteli moraju zadovoljiti iduće kriterije.

1. Soba za goste

- hotel mora imati 15 ili više soba od kojih više od pola moraju biti standardne sobe

- površina jednokrevetne sobe mora biti najmanje 9m², a veća od 13m² za ostale sobe
- soba mora imati otvor koji daje dovoljnu količinu prirodnog svjetla
- ulaz u sobu mora imati ugrađenu bravu
- soba mora sadržavati opremu za odlaganje odjeće
- soba mora imati telefon
- soba mora imati umivaonik s tekućom toplom i hladnom vodom
- soba mora imati radni stol, stolić i stolice
- soba mora imati kupaonicu s tušem i zahod zapadnjačkog stila (Zakon o razvoju hotela za dolazeće turiste, 2021).

2. Predvorje

- mora biti uvijek dostupno i bez naknade
- mora imati stol i stolice
- zajednički zahodi za svaki spol moraju se nalaziti u neposrednoj blizini
- mora biti pristupno u cipelama
- područje mora biti dovoljno veliko da zadovolji uvjete kapaciteta gostiju objekta prema kojima više od 20m² mora biti za kapacitet ljudi manji od 100 te više od 0,2m² x kapacitet ljudi za kapacitet između 101 i 500 osoba (Zakon o razvoju hotela za dolazeće turiste, 2021).

3. Blagovaonica

- mora posluživati zapadnjački stil doručka
- mora imati prigodan broj stolova i stolica
- toaleti za svaki spol moraju se nalaziti u neposrednoj blizini te biti uočljivi s ulaza
- područje mora biti dovoljno veliko da zadovolji uvjete sveukupnog kapaciteta gostiju objekta (više od 0,2m² x kapacitet) (Zakon o razvoju hotela za dolazeće turiste, 2021).

4. Osiguravanje udobnosti i pogodnosti

- prednji ulaz koji se slobodno može koristiti tijekom poslovnih sati
- objekt mora imati recepcijski pult

- objekt mora imati klimatizaciju (grijanje i hlađenje)
- objekti koji imaju više od 4 kata moraju imati dizalo
- objekt mora imati višejezične znakove za pojedinu prostoriju i sadržaje poput prednjeg ulaza, recepciju, ime i broj sobe, blagovaonicu, požarne izlaze i slično
- objekt mora imati višejezični vodič za sigurnosne informacije
- objekt mora biti potpuno osiguran protiv oštećenja (Zakon o razvoju hotela za dolazeće turiste, 2021).

5. Međunarodni vratar za goste

- vratar mora imati više od 3 godine iskustva u ugostiteljstvu kod registriranih hotela
- vratar mora imati vještine stranog jezika u govoru u razmjeru s potrebama traženih u ugostiteljstvu (Zakon o razvoju hotela za dolazeće turiste, 2021).

4.1. Vrste hotela

Prema članku Omotenashi HR-a (2020), navode se tri vrste hotela u poslovanju hotela.

1. **Resort hotel** – nude puni raspon usluga te daju gostu osjećaj odmarališta. Nalaze se u blizini prekrasnih krajolika poput plaža, planina ili gradu poznatom po prirodnim termalnim vrelima. Cijene mogu biti od 15 tisuća do desetaka tisuća jena (cirka 850 kuna najviše) po noćenju.



Slika 9. Resort hotel. Izvor: <https://www.nta.co.jp/media/tripa/articles/IGyo1>

2. **Gradski hotel** – hoteli velikih razmjera smješteni u urbanim područjima. Sadrži restoran, teretanu, bazen za plivanje i mnoge druge stvari te je cijena smještaja visoka. Cijene luksuznih gradskih hotela kreću se od 10 tisuća do desetaka tisuća jena (cirka 570 kuna naviše) po noćenju.



Slika 10. Gradski hotel. Izvor: https://travel.rakuten.co.jp/HOTEL/138847/138847_std.html

3. **Poslovni hotel** – hoteli koji su se specijalizirali za smještajne funkcije ljudi, a kaže se da je podrijetlo poslovnog hotela povezana s izrazom „hotel za poslovne ljude“. Pogodni su za poslovna putovanja zbog cjenovne dostupnosti, rasprostranjeni su po cijelome Japanu te sadrže poslovnu opremu i usluge poput Wi-Fi-a, žičanog LAN-a, pisača i kopirnih strojeva. Cijene mogu biti od 6000 do 10 000 jena (cirka 340 do 570 kuna) po noćenju.



Slika 11. Poslovni hotel. Izvor: https://www.nta.co.jp/nta_yado/hotel/8106-308/info?Page=1&SortOrder=Popular&Pax=2&pax_adm=0&pax_adf=0&pax_ca=0&pax_cb=0&pax_if=0&Days=20210709&NumberOfRooms=1&StockOnly=1&ShowSD=0&Month=202107&sysDtYMD=20210706

4.2. Vrste jednostavnih smještajnih objekata

Prema članku Omotenashi HR-a (2020), pod jednostavne smještajne objekte pripadaju:

- **Minshuku** – naziv za obrt kojeg vodi obitelj, a vodi se u zgradi tradicionalne japanske arhitekture te sadrži zajednički zahod i kupaonicu. Gostoprimstvo je prikladno onome u japanskome domu, a poslužuje se domaća hrana ili lokalni specijaliteti sa svježim namirnicama ovisno o dobu godine.
- **Capsule hotel** – smještajni objekt koji se nalazi u urbanom području u blizini podzemnih ili željezničkih stanica, a namijenjen je kraćem ostanku te je pogodan za radnike koji propuste zadnji vlak za povratak kući. Smještajne jedinice sastoje se od „kapsula“, malih prostorija u kojima se nalazi televizija, radio i krevet za jednu osobu. U posljednje vrijeme *capsule* hoteli sadrže i zajedničke kupaonice i saune te nude i doručak. Cijene noćenja mogu biti od 5 000 do 6000 jena ili manje.
- **Youth hostel** – samoposlužni smještajni objekt namijenjen mladim osobama gdje muškarci i žene mogu dijeliti sobu, no postoje i *youth* hosteli koji izdaju i obiteljske sobe.
- **Guest house** – smještajni objekt koji naglašava druženje s drugim ljudima. Naspram hotela i *ryokana* gdje gosti imaju privatnost, *guest house* sadrži mnogo zajedničkih prostorija koje se međusobno dijele. Cijena noćenja može biti od 5000 do 6000 jena ili manje.
- **Shukubo** – prema članku Temple Lodgings, *shukubo* su smještaji u budističkim hramovima. Jasnije rečeno, budistički hramovi koji nude smještaj turistima i hodočasnicima na području hrama gdje gosti mogu iskusiti život i navike budističkih svećenika. Mogu se naći uglavnom kod poznatih hodočašća i svetih mjesta. Noćenje može iznositi do 10 000 jena (cirka 570 kn⁸) uz večeru i doručak po osobi, a poznatiji smještaji i više. Gostinske sobe japanskog su stila u kojima gost spava na *futon* postavljenom na *tatami* podlogama, a s ostalim gostima, ponekad i svećenicima, dijeli zahod i kupaonicu. Posebna atrakcija *shukuba* jest ta da se za objed poslužuju vegetarijanska jela (jap. *shojin ryōri*) zbog budističkog načela protiv ubijanja

⁸ Izračunato na stranici Hrvatske poštanske banke

životinja. Gosti imaju priliku sudjelovati u ranoj jutarnjoj molitvi, a ovisno o hramovima gost može mirno promatrati obred ili aktivno sudjelovati čitanjem molitvi iz knjiga ili donošenjem tamjana do oltara.



Slika 12. Eksterijer *shukuba*. Izvor: https://www.tripadvisor.com/Hotel_Review-g1121364-d1372431-Reviews-Shukubo_Kaijo_in-Misasa_cho_Tohaku_gun_Tottori_Prefecture_Chugoku.html

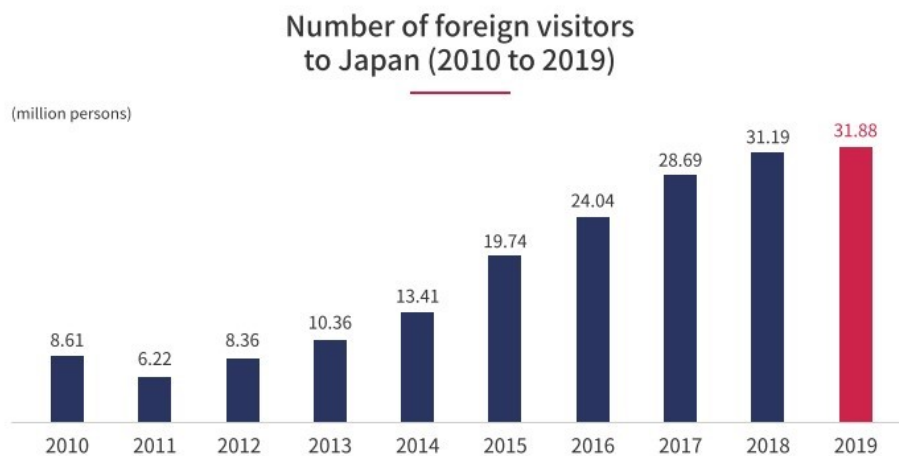


Slika 13. Interijer *shukuba*. Izbor: https://www.tripadvisor.com/Hotel_Review-g1121364-d1372431-Reviews-Shukubo_Kaijo_in-Misasa_cho_Tohaku_gun_Tottori_Prefecture_Chugoku.html

5. TURIZAM U JAPANU

Svjetska turistička organizacija daje definiciju turizma prema kojoj turizam uključuje sve aktivnosti proizašle iz putovanja i boravka osobe izvan njena prebivališta, a koje nije dulje od godine dana radi odmora, poslovnog putovanja i ostalih razloga koji nisu vezani uz aktivnosti za koje bi primili naknadu u mjestu posjeta (Hrvatska enciklopedija).

Prema *Attractive sectors: Japan (2021)*, broj stranih turista u 2019. godini u Japanu dosegao je 31,88 milijuna, što je za 2,2% više od 2018. godine kada je broj iznosio 31,19 milijuna što se može pripisati vladinoj inicijativi postavljanja turizma kao osnovu strategije rasta Japana.

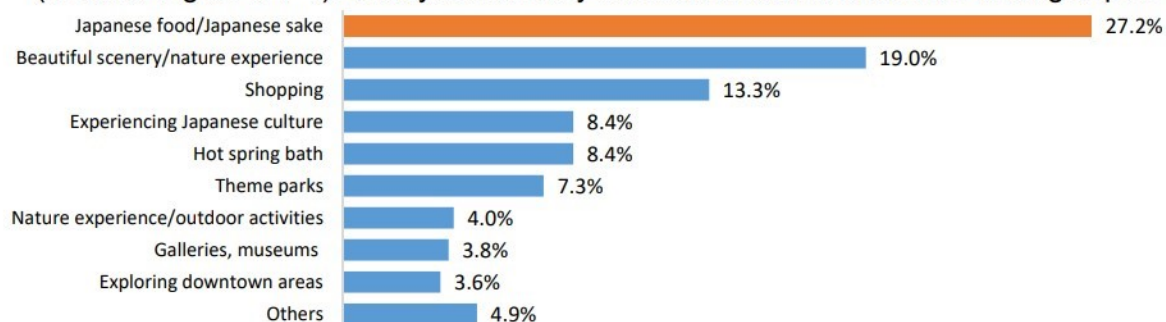


Grafikon 1. Broj stranih turista u Japanu. Izvor: *Attractive Sectors: Tourism*.

Nadalje, *Izveštaj o turizmu u Japanu (2020;28)* navodi provedeno istraživanje o planiranim aktivnostima u Japanu kod stranih turista a koje pokazuje da je na prvom mjestu „jedenje japanske hrane“ kod 27,2% ispitanika. Potom slijedi „uživanje u prirodi“ kod 19% ispitanika, „kupovina“ kod 13,3% ispitanika, te „iskustvo japanske kulture“ i „*onsen*“ kod 8,4% ispitanika. Prema podacima se može zaključiti kako se planirane aktivnosti u prvome planu mogu ostvariti u *ryokanima* gdje se poslužuje japanska hrana i *sake*, okruženo je prirodom jer je udaljeno od urbanih mjesta, u svom sklopu ima *onsen* te je sveukupan *ryokan* temeljen na tradicionalnoj japanskoj kulturi koju turist može iskusiti u svom posjetu u *ryokan*. Izuzetak je „kupovina“ koja

nije dostupna u područjima gdje se *ryokani* inače nalaze već u gradovima koji su udaljeni i do kojih je potrebno dosta putovati.

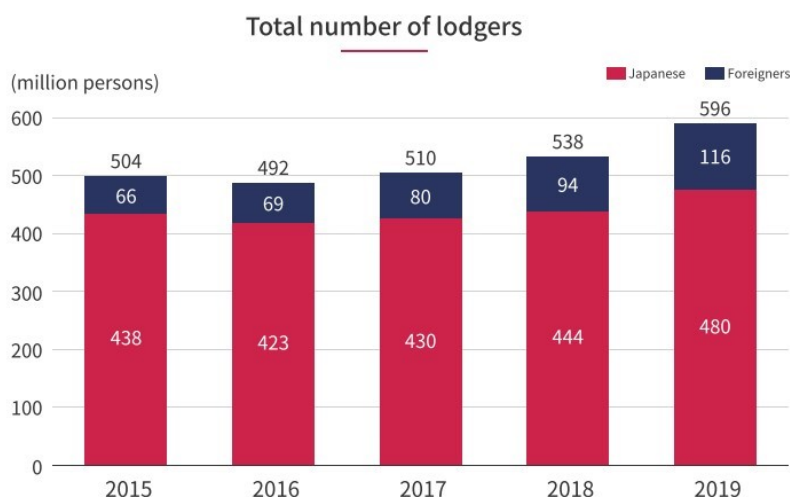
(Column Figure II-7-1) Activity Planned by International Visitors before visiting Japan



Grafikon 2. Planirane aktivnosti kod stranih turista. Izvor: White Paper on Tourism in Japan, 2020.

5.1. Statistika noćenja u smještajima

Prema Izvještaju o turizmu (2021), 2019. godina imala je 543,24 milijuna zabilježenih noćenja od kojih je 441,8 milijuna (81%) pripalo Japancima, odnosno domaćim turistima, a 101,43 milijuna stranim turistima što je ujedno i pokazatelj kako su Japanci glavni oslonac japanskog hotelskog tržišta.

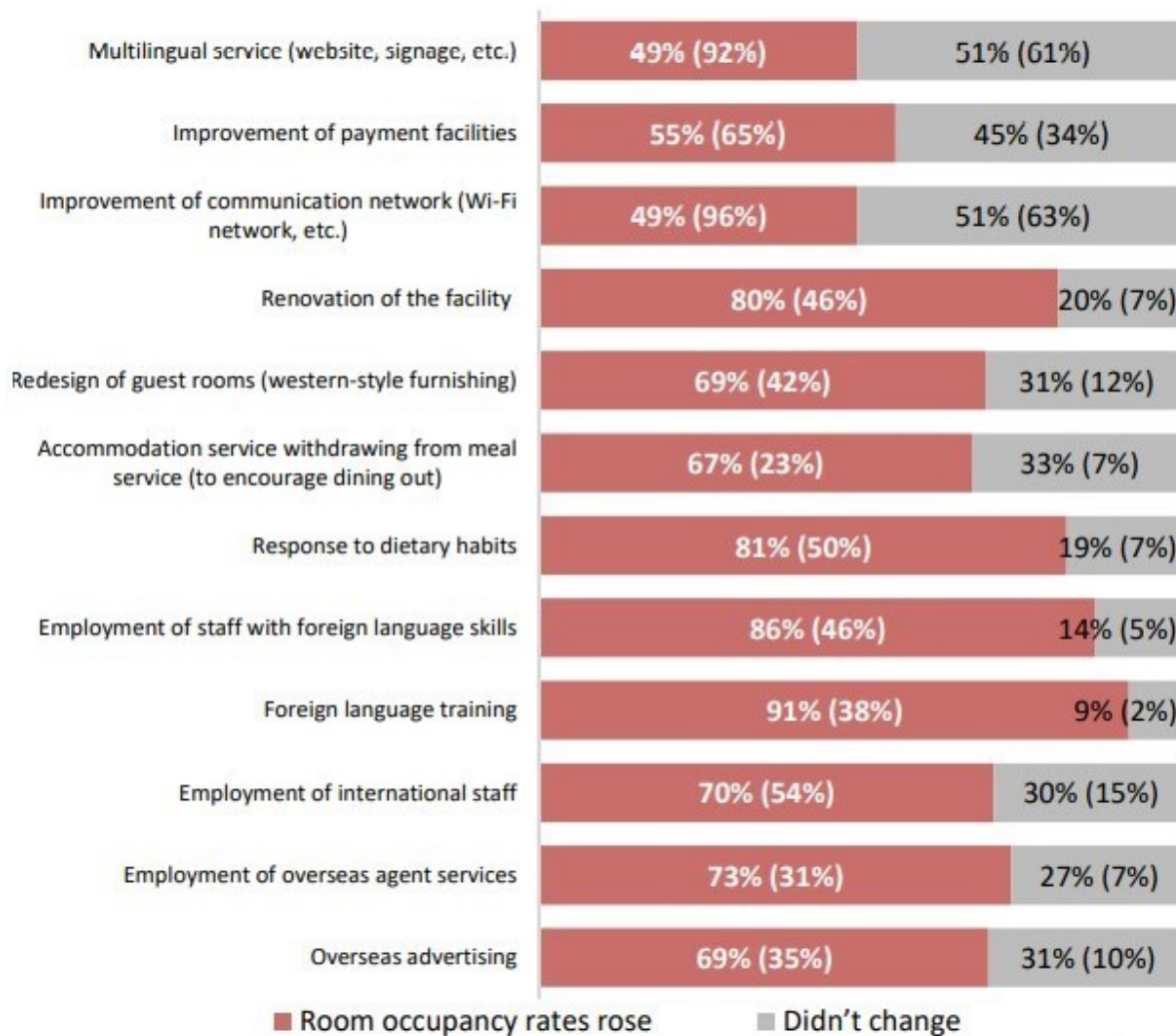


Grafikon 3. Ukupan broj gostiju. Izvor: Attractive Sectors: Tourism.

Izvještaji vlade o turizmu u Japanu iz 2020. za 2019. godinu navode da su stope popunjenosti smještaja iznosile 79,4% za gradski hotel, 75,4% za poslovni hotel, 58,6% za resort hotel te svega 39,5% za *ryokan*. Iako je povećani broj međunarodnih turista doveo do povećanog broja popunjenosti smještaja u *ryokanu* (31,88 milijuna u 2019. godini), broj je svejedno manji nego kod drugih oblika smještaja. No, kako su *ryokani* smješteni uglavnom u području prirodnih termalnih vrela podalje od urbanog područja i prilagođeni su domaćim turistima koji *ryokane* posjećuju određenim danima poput vikenda i praznika, ne mogu očekivati konstantnu posjećenost poput hotela u gradovima (Morishita, 2020).

Prema Morishiti (2020), *ryokani* se suočavaju s problemima među stranim turistima koji navode nezadovoljstvo usluga i gostoprimstva. Turisti su najčešće bili nezadovoljni nedostatkom interakcije s ostalim Japancima, osjećajem zapostavljenosti i neznanjem objedovanja japanske hrane te nedostatka poduke od strane drugih. Posljedica je to neznanja stranih jezika među Japancima i nesigurnost govorenja jezika iako ga znaju.

Kako bi povećali broj popunjenosti smještaja, *ryokani* su proveli mjere kojima bi poboljšali poslovanje *ryokana* i privukli međunarodne posjetitelje. Najznačajniji utjecaj imale su mjere učenja stranih jezika (popunjenost smještaja porasla je za 91%), zapošljavanje osoblja sa znanjem stranih jezika (popunjenost smještaja porasla je za 86%), odaziv na dijetalne navike gostiju (popunjenost smještaja porasla je za 81%) te renovacije objekata (popunjenost smještaja porasla je za 80%).



Grafikon 4. Utjecaj mjera za porast broja popunjenosti smještaja u *ryokanu*. Izvor: White Paper on Tourism in Japan, 2020

Prema istraživanju Metro Engine-a objavljenom u članku Status razvoja hotela u cijelom Japanu (2020), broj smještajnih objekata u siječnju 2020. godine iznosio je 51 987, a broj soba 1 625 219. Broj smještajnih objekata u siječnju 2019. godine iznosio je 50 522, a broj soba 1 541 517 te je broj smještajnih objekata porastao za 1435 objekata, odnosno 2,8%, a broj soba za 83 702 sobe, odnosno 5,2%. Prema kategorijama, podaci porasta kroz godinu dana prema broju soba i objekata prikazani su u tablici.

Kategorija smještaja	Porast po broju soba	Siječanj 2019. Broj soba	Broj objekata	Siječanj 2020. Broj soba	Broj objekata
Poslovni hotel	57 099 (7,6%)	696 862	7994	753 961	8416
Ryokan	1989 (0,8%)	241 864	13 958	243 853	14 050
Gradski hotel	4757 (2,5%)	186 792	1156	191 549	1179
Resort hotel	5376 (4,5%)	114 883	1512	120 259	1576

Tablica 1. Prikaz porasta broja soba kroz godinu dana. Izvor: <https://hotelbank.jp/japan-hotel-statistics-2020january/>

6. ZAKLJUČAK

Japan je država u kojoj postoje dvije vrste smještaja – tradicionalna i moderna vrsta. Turizam je u Japanu započeo zbog hodočašća, trgovine, rekreacije i politike države. Za potrebe sigurnosti i noćenja otvarana su svratišta koja su se s vremenom pretvorila u današnji *ryokan*, odnosno japanski stil hotela s tradicionalnim obilježjima kulture Japana. Nakon politike otvaranja zemlje uvedeni su i hoteli kakve danas poznajemo koji su bili namijenjeni stranim putnicima. Danas, kada najveći broj noćenja ostvaruju Japanci kao domaći turisti, hoteli su prvi po ostvarenju najvećeg broja smještaja, a *ryokani* zadnji iako je broj *ryokana* u Japanu vodeći naprama drugim smještajnim oblicima.

Nadalje, prosječne cijene noćenja u *ryokanu* veće su nego u hotelima, manje je privatnosti za goste te su udaljeni od centra grada, ali je zato *ryokan* pogodan za ljude koji se žele opustiti od užurbanosti svakodnevnoga života, uživati u prirodi i prirodnom okružju te biti u ambijentu temeljenom na japanskoj kulturi i tradiciji. U *ryokanima* se održava *omotenashi* kultura što je domaćim turistima pojava s kojom se svakodnevno susreću u raznim situacijama i mjestima poput restoranima, trgovinama i bankama, ali na nižoj razini. Usluga u *ryokanu* posebnih je razmjera te je prilagođena gostima i njihovim potrebama kako bi gosti bili zadovoljni i ponovno se vratili. Dolaskom u *ryokan* Japanac se vraća u prošlost u vrijeme prije industrijalizacije i modernog zapadnjačkog načina života, u takozvani *furusato*, odnosno „rodno mjesto“ gdje može pronaći svoj tradicionalni japanski identitet za koji se smatra izgubljenim u današnjem modernom životu koji je donio Zapad.

S druge strane, strani turisti mogu osobno iskusiti japansku kulturu koja im nije poznata, bolje je upoznati te vidjeti i drugu stranu Japana nakon moderne tehnologije i gradskoga života, kušati tradicionalnu japansku hranu i opustiti se kupajući u *onsenu* okruženi prirodom. Tendencija stranih turista jest ta da na putovanjima ostaju duže vrijeme te uglavnom istražuju poznata turistička mjesta i znamenitosti za što *ryokan* nije pogodan jer je uglavnom namijenjen kraćem ostanku, odnosno jednom noćenju. Također, posjet *ryokanu* stranom turistu koji ne zna jezik može biti kompliciran zbog teške komunikacije između osoblja i gosta zato što nemaju zajednički jezik.

Uz mnogobrojne napore ulagane u unapređenje potpunosti smještaja u *ryokanu*, služenje stranim jezicima jedan je od najutjecajnijih faktora čime bi se pridobili strani turisti koji ne razumiju japanski jezik, a koji bi htjeli iskusiti japansku gostoljubivost i kulturu iz prve ruke.

Moje mišljenje jest to da ljudi posjećuju *ryokane* kako bi se odmakli od svakodnevice života. Među stranim turistima u Japanu, posebice onima koji nisu iz azijskih država te nisu sasvim upoznati s kulturom Japana, *ryokan* je savršen primjer gdje turist može dobiti najbolji uvid u tradicionalnu kulturu, jesti tradicionalnu i lokalnu hranu i dobiti najbolju uslugu. No, kod stranih turista koji prvi put posjećuju Japan, a žele vidjeti „poznate“ stvari poput tornjeva u Tokiju i hramova, *ryokan* nije prvi izbor smještaja već hotel u gradu koji je bliži atrakcijama koje turist želi posjetiti te smatram da je to jedan od razloga zašto *ryokani* nisu posjećeni u tolikom broju kao zapadnjački hoteli.

Među domaćim turistima u Japanu *ryokan* je jedan od stvari koji nema elemente zapadnjačke kulture. Odnosno, udaljeni su od urbanog života u prirodi gdje nema najboljeg signala te se tako mogu odmoriti od tehnologije. U sobama se spava na *tatami* podlogama i na *futon*u, objedi su posluženi u sobu gosta te se tako gost može osjećati udobnije bez da komunicira s ostalim gostima, gost se može okupati i opustiti u *onsenu* čije vode istovremeno imaju i zdravstvena svojstva. *Ryokan* bi po meni bio poput odmarališne točke na životnom putu gdje se osoba može isključiti iz svijeta i na tren zaboraviti na probleme, a mjesto na koje se uvijek može vratiti.

7. POPIS LITERATURE:

1. BELAL, H. M., SHIRAHADA, K., i KOSAKA, M. (2013). *Value Co-creation with Customer through Recursive Approach Based on Japanese Omotenashi Service*. *International Journal of Business Administration*, 4(1). URL: <https://sci-hub.se/10.5430/ijba.v4n1p28> (Pristupljeno 2021-9-23)
2. CREIGHTON, M. (2009) *The Heroic Edo-ic: Travelling the History Highway in Today's Tokugawa Japan*. U: Guichard-Anguis, S., Moon, O. (eds.) *Japanese Tourism and Travel Culture*. London i New York: Routledge
3. DOWER, J.W., (2008) *Yokohama Boomtown: Foreigners in Treaty-Port Japan. (1859-1872)* URL: https://visualizingcultures.mit.edu/yokohama/yb_essay06.html (Pristupljeno 2021-6-28)
4. GRABURN, N.H.H. (1995) *The Past in the Present of Japan: Nostalgia and Neo-traditionalism in Contemporary Japanese Domestic Tourism*. U: BUTLER, R., PEARCE D. (eds.) *Changes in Tourism: Peoples, Places, Processes*. London: Routledge
5. GUICHARD-ANGUIS, S. (2009) *Japanese Inns (ryokan) as Producers of Japanese Identity*. U: Guichard-Anguis, S., Moon, O. (eds.) *Japanese Tourism and Travel Culture*. London i New York: Routledge
6. KEYES, H. (2020) *Traditional Japanese Rooms; The Structure and Parts of Washitsu* [Online] URL: <https://matcha-jp.com/en/4579> (Pristupljeno 2021-3-25)
7. MORISHITA, S. (2020) *Service Management in the Accommodation Industry for Foreign Tourists Visiting Japan*. [Online] Dostupno na: <http://www.joams.com/index.php?m=content&c=index&a=show&catid=83&id=518> (Pristupljeno 2021-9-15)
8. SEKI, A., HEILMANN BROOKE, E. (2007) *Ryokan: Japan's Finest Spas and Inns*. Singapur: Tuttle.
9. SEKI, A., GOSS, R. (2017) *Japanese Inns and Hot Springs: A Guide to Japan's Best Ryokan and Onsen*. Hong Kong: Tuttle.
10. YOUNG, M., YOUNG, D. (2007) *The Art of Japanese Architecture*. Singapur: Tuttle.

11. 国際観光ホテル整備法施行規則に定める施設等に関する基準の解釈について
[Kokusai kankou hoteru seibihō shikōkisoku ni sadameru shisetsutō ni kan suru kijun no kaishaku ni tsuite] [O Međunarodnom zakonu o propisu hotela] (2010) Dostupno na:
<https://www.mlit.go.jp/kankocho/shisaku/sangyou/hotel.html>
12. 日本全国ホテル展開状況 [Nihon zenkoku hoteru tenkai jōkyō] [Status razvoja hotela u cijelom Japanu] (2020) URL: <https://hotelbank.jp/japan-hotel-statistics-2020january/> (Pristupljeno 2021-6-17)
13. おもてなし HR: ホテル代の平均はどのぐらい? タイプ別で見る一泊の料金と適切な価格設定の方法を紹介. [Omotenashi HR: Hoteru dai no heikin wa dono gurai? Taipu betsu de miru ippaku no ryōkin to tekisetsuna kakaku settei no hōhō wo shōkai] [Koja je prosječna cijena hotela? Predstavljanje cijena noćenja po vrsti i odgovarajućim cijenama] (2020) [Online] URL: https://omotenashi.work/column/bits_of_knowledge/15391 (Pristupljeno 2021-7-6)
14. おもてなし HR: 宿泊施設の種類や違いは? それぞれの宿泊施設の特徴をタイプ別に解説. [Omotenashi HR: Shukuhaku shisetsu no shurui ya chigai wa? Sorezore no shukuhaku shisetsu no tokuchō wo taipu betsu ni kaisetsu] [Koje su vrste i različitosti smještajnih jedinica? Objašnjenje karakteristika pojedinog smještajnog objekta po vrsti] (2020) [Online] URL: https://omotenashi.work/column/bits_of_knowledge/6014 (Pristupljeno 2021-5-21)
15. 温泉の泉質について [Onsen no senshitsu ni tsuite] [O kvaliteti vode onsen] URL: <https://www.spa.or.jp/onsen/501/> (Pristupljeno 2021-6-18)
16. 旅館業法 [Ryokan gyōhō] [Zakon o poslovanju ryokana] URL: <https://elaws.e-gov.go.jp/document?lawid=323AC0000000138> (Pristupljeno 2021-4-16)
17. 旅館業法施行令 [Ryokan gyōhō shikōryō] [Propis za provođenje zakona u ryokanu] URL: <https://elaws.e-gov.go.jp/document?lawid=332CO0000000152> (Pristupljeno 2021-5-22)

18. HRVATSKA ENCIKLOPEDIJA. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2021. [Online] Dostupno na: <https://enciklopedija.hr/natuknica.aspx?ID=62763> (Pristupljeno 2021-9-15)
19. JAPAN EXTERNAL TRADE ORGANIZATION. *Tourism report. Attractive Sectors: Tourism* (2021) [Online] Dostupno na: https://www.jetro.go.jp/en/invest/attractive_sectors/tourism/ (Pristupljeno 2021-7-7)
20. JAPANESE GUEST HOUSES. *About Ryokans*. URL: <https://www.japaneseguesthouses.com/about-ryokans/> (Pristupljeno 2021-3-25)
21. JAPANESE GUEST HOUSES. *Selected Ryokan. Ryokan styles*. URL: <https://www.japaneseguesthouses.com/ryokan-styles/> (Pristupljeno 2021-3-4)
22. JAPANESE GUEST HOUSES . *Selected Ryokan. What's „Onsen Ryokan“*. (2019) [Online] URL: <https://selected-ryokan.com/info/what-is-onsen-ryokan.html> (Pristupljeno 2021-3-25)
23. JAPAN GUIDE.COM. *Temple Lodgings*. URL: https://www.japan-guide.com/e/e2025_temple_lodgings.html (Pristupljeno 2021-07-05)
24. JAPAN RYOKAN AND HOTEL ASSOCIATION. *An invitation to the Profound Taste of Japanese Cuisine*. [Online] Dostupno na https://www.ryokan.or.jp/past/english/about_ryokan.html (Pristupljeno 2021-3-19)
25. JAPAN RYOKAN AND HOTEL ASSOCIATION. *Checking-out*. URL: https://www.ryokan.or.jp/past/english/checking_out/index.html (Pristupljeno 2021-3-9)
26. JAPAN RYOKAN AND HOTEL ASSOCIATION. *Glossary of Terms Related to the Japanese Ryokan*. [Online] Dostupno na: <https://www.ryokan.or.jp/past/english/what/index.html> (Pristupljeno 2021-3-9)
27. JAPAN RYOKAN AND HOTEL ASSOCIATION. *Onsen, Hot Springs*. URL: <https://www.ryokan.or.jp/past/english/onsen/index.html> (Pristupljeno 2021-3-6)
28. JAPAN RYOKAN AND HOTEL ASSOCIATION. *Origins and History of the Japanese Ryokan*. (2006) [Online] Dostupno na https://www.ryokan.or.jp/past/english/about_ryokan.html (Pristupljeno 2021-3-19)

29. JAPAN RYOKAN AND HOTEL ASSOCIATION. *What is Ryokan: Difference Between a Western-style Hotel and a Japanese Ryokan*. URL: https://www.ryokan.or.jp/past/english/what/index_02.html (Pristupljeno 2021-3-9)
30. JAPAN TOURISM AGENCY. *Act on Development of Hotels for Inbound Tourists*. (2021) [Online] Dostupno na: <https://www.mlit.go.jp/kankocho/en/shisaku/sangyou/hotel.html> (Pristupljeno 2021-7-8)
31. JAPAN TOURISM AGENCY. *White Paper on Tourism in Japan, 2020*. [Online] Dostupno na: <https://www.mlit.go.jp/kankocho/en/siryou/whitepaper.html> (Pristupljeno 2021-3-9)
32. KASHIWAYA ORG. (2021) *Difference Between Ryokan (Japanese Inn) and Hotel*. [Online] Dostupno na: <https://www.kashiwaya.org/e/magazine/ryokan/difference-ryokan-hotel.html> (Pristupljeno 2021-7-8)
33. PLENUS KOME ACADEMY. *Yoshoku Roots Story*. URL: <https://kome-academy.com/en/roots/western.html> (Pristupljeno 2021-6-28)

8. POPIS PRILOGA

Slika 1. *Ryokan*. Izvor: <https://www.ikyuu.com/00002120/?srid=1000017&ipb=1>

Slika 2. Soba u *ryokanu*. Izvor: <https://www.michitravel.com/travelinformation/articles/ryokanexperiences.html>

Slika 3. *Okami* i *nakai* (osoblje). Izvor: <http://ryokan100.com/ja/ryokan/sho-ho/>

Slika 4. Pripremljena *yukata*. Izvor: <https://selected-ryokan.com/info/onsen-yukata-kimono.html>

Slika 5. Izgled sobe u *onsen ryokanu*. Izvor: <https://selected-ryokan.com/info/onsen-washitsu-tatami-room.html>

Slika 6. *Onsen*. Izvor: <https://www.hoshinoresorts.com/guide/area/hokkaidotohoku/aomori/hirosaki/hirosaki-higaerionsen/>

Slika 7. Hrana u *ryokanu*. Izvor: <https://www.osaka-ryokan.com/ryokan/details04.html>

Slika 8. Prednji ulaz hotela Tsukiji u Tokiju (1869). Izvor: <https://kome-academy.com/en/roots/western.html>

Slika 9. Resort hotel. Izvor: <https://www.nta.co.jp/media/tripa/articles/IGyo1>

Slika 10. Gradski hotel. Izvor: https://travel.rakuten.co.jp/HOTEL/138847/138847_std.html

Slika 11. Poslovni hotel. Izvor: https://www.nta.co.jp/nta_yado/hotel/8106-308/info?Page=1&SortOrder=Popular&Pax=2&pax_adm=0&pax_adf=0&pax_ca=0&pax_cb=0&pax_if=0&Days=20210709&NumberOfRooms=1&StockOnly=1&ShowSD=0&Month=202107&sysDtYMD=20210706

Slika 12. Eksterijer *shukuba*. Izvor: https://www.tripadvisor.com/Hotel_Review-g1121364-d1372431-Reviews-Shukubo_Kaijo_in-Misasa_cho_Tohaku_gun_Tottori_Prefecture_Chugoku.html

Slika 13. Interijer *shukuba*. Izvor: https://www.tripadvisor.com/Hotel_Review-g1121364-d1372431-Reviews-Shukubo_Kaijo_in-Misasa_cho_Tohaku_gun_Tottori_Prefecture_Chugoku.html

Grafikon 1. Broj stranih turista u Japanu. Izvor: Attractive Sectors: Tourism.

Grafikon 2. Planirane aktivnosti kod stranih turista. Izvor: White Paper on Tourism in Japan, 2020

Grafikon 3. Ukupan broj gostiju. Izvor: Attractive Sectors: Tourism.

Grafikon 4. Utjecaj mjera za porast broja popunjenosti smještaja u *ryokanu*. Izvor: White Paper on Tourism in Japan, 2020

Tablica 1. Prikaz porasta broja soba kroz godinu dana. Izvor: <https://hotelbank.jp/japan-hotel-statistics-2020january/>

9. SAŽETAK

U ovom završnom radu predstavljene su tradicionalne (japanske) i moderne vrste smještaja u Japanu kao i ostali oblici smještaja te usluge koje oni pružaju. Prikazom povijesti *ryokana* pokušalo se prikazati te približiti funkcioniranje i pružanje usluga onda i danas te prikazati očuvanost i posebnost japanske kulture i gostoprimstva. Kroz analitiku statistike prikazuje se stanje turizma i sveukupnih vrsta smještaja u Japanu te kakav je tijek poslovanja *ryokana* uz ostale mogućnosti smještaja.

Ključne riječi: *ryokan*, hotel, noćenje, smještaj, usluga, tradicija, kultura

10. SUMMARY

This final paper represents traditional (japanese) and modern types of accommodation in Japan as well as other forms of accommodation and services they provide. Through the history of japanese *ryokan*, operations and services accommodations provide has been tried to bring closer in order to compare the system then and today as well as to show preservation and peculiarity of japanese culture and hospitality. Through the analysis of statistics, the state of tourism in Japan and all of accommodation types in Japan with business management of *ryokan* along other accommodation possibilities are being shown.

Key words: *ryokan*, hotel, overnight stay, accommodation, service, tradition, culture