WINTRAVEL

# БИЗНЕС ПЛАН

# ЭТК «ISA-TIMUR»

# ВВЕДЕНИЕ

На данный момент в Кыргызстане, исходя из личного опыта и имеющихся по факту заявок осуществленных мероприятий можно выделить три основных стратегических направлений заполняемости гостиницы:

Эконом - класс

Бизнес - класс

VIP - класс

В последнее время в мире наблюдается тенденция роста спроса на дорогие и сверхдорогие услуги. Это подтверждается статистикой самых знаменитых сетей отельного бизнеса – таких как Саввой, Хаят, Хилтон, Мариотт, NOVOTEL и т.д. Статистика говорит о том, что самые дорогие апартаменты снабженные самым современным оборудованием и включающие в стоимость самые невообразимые услуги пользуются наибольшим спросом.

Однако, вышеперечисленные условия не обязательно являются главной причиной строительства гостиниц высокого класса в Кыргызстане.  Главной причиной является недостаточное количество гостиниц с хорошим качеством обслуживания. В данный момент существует всего три - четыре подходящих гостиницы, готовые предоставить соответствующие услуги: «Хаят», гостиница «Золотой Дракон», гостиница «Silk Road», и «NOVOTEL»  В настоящее время весь – совокупный номерной фонд страны составляет всего около 1 тысячи спальных мест!  При ежедневной потребности – 2000 – 2200 мест. Таким образом, практически круглый год, за исключением короткого периода во время новогодних праздников, практически все гостиницы страны полны!

Примеры трех, построенных недавно отелей среднего класса показывают, что время, требующееся для полного возврата инвестиций, составляет всего 3 года.

Дело в том, что Кыргыстан, особенно Иссык-Кульская область, привлекает международные организации, иностранные туристические компании, институты и является подходящим местом для проведения встреч для различных коммерческих, международных, правительственных организаций и структур. В настоящее время в Кыргызстан приезжают иностранные консультанты, советники, которые нуждаются в жилье с хорошим обслуживанием.

3

Это правда, что в Кыргызстане существует более 126 разного класса гостиниц и пансионатов, но их условия не соответствуют стандартным и санитарным нормам (грязь, тараканы, мыши, постоянные ночные звонки,  и т.д.).

Ценовая политика уже действующих отелей, гостиниц и гостевых домов – также оставляет много – по меньшей мере, недоумений.  Так можно столкнуться с ценами от 45 до 1000 долларов в сутки – и это в Кыргызстане!

Очевидно, что рынок предлагает свободную нишу для строительства современных гостиниц и отель клубов HV-1 класса с полным набором востребованных удобств.

Доходная часть от туристической индустрии в КР за:

- 2017 год – 385 150 000 $ США (5% от ВВП КР – 7,703 млрд $ США)
- 2018 год – 413 550 000 $ США (5% от ВВП КР – 8,271 млрд $ США)
- 2019 год – 452 421 000 $ США (5,1% от ВВП КР – 8,871 млрд $ США)
- 2020 год – 253 740 800 $ США (3,28% от ВВП КР – 7,736 млрд $ США)
- 2021 год – 313 632 000 $ США (3,6% от ВВП КР – 8,712 млрд $ США)

"По данным Пограничной службы, общее число граждан, прибывших из стран дальнего и ближнего зарубежья, попадающих под классификацию Всемирной туристской организации, за шесть месяцев этого года составило 3 823 706 человек", — сообщила Кенжематова.

С начала года Кыргызстан посетило 3 млн 823 тыс. 706 туристов из дальнего и ближнего зарубежья. Об этом на пресс-конференции по итогам 1-го полугодия 2022 года сообщил министр культуры, информации, спорта и молодёжной политики КР Азамат Жаманкулов.

Так, доля туризма в ВВП страны составила 2,9% или 4 млрд 332,4 млн сомов (2,9% от общего ВВП), что на 33,2% больше чем в аналогичный период 2021 годы (3 млрд 252 млн сомов);
- оказание туристических услуг - 49,5 млн тыс. долларов США, что на 82,7% больше чем в аналогичный период 2021 годы (27,1 млн сомов);
- инвестиции - 584,8 млн сомов, что на 10,5% больше чем в аналогичный период 2021 годы (529,3 млн сомов);
- туристические перевозки – 1 млрд 932 млн сомов, что на 39,2% больше чем в аналогичный период 2021 годы (1 млрд 388,2 млн сомов);
- продажи в сфере туризма 3 млрд 901,3 млн сомов, что на 48,4% больше чем в аналогичный период 2021 годы (2 млрд 628,7 млн сомов);
- предоставления услуг питания - 1 млрд 717 млн сомов, что на 52,2% больше чем в аналогичный период 2021 годы (1 млрд 128,6 млн сомов);
- туристические агентства - 291,6 млн сомов, что на 7,4% больше чем в аналогичный период 2021 годы (271 млн сомов).

На основании выше изложенного мы можем сравнить, что с 1-го января по 10-е мая 2022 года столицу Российской Федерации город Москву 1млн 600 тысяч туристов. Выручка за 5 месяцев составила 36 млрд 900 млн рублей, повышение цен составила 35,4% - сообщил руководитель городского департамента экономической политики и развития Кирилл Путов.

# РЕЗЮМЕ

# Анализ и оценка

Мы провели всесторонний анализ и оценку участка, включая окружающие земли, в соответствии со всеми предлагаемыми компонентами развития. Этот обзор охватывает SWOT-анализ, а также сведения об использовании и контекстуальные аспекты. А также мы учли юридические и имущественные ограничения, примыкание участка, географические и контурные ограничения, а также климатические условия, доступность участка и связь.

Отель «WIN-TRAVEL» расположен в 15 км от международного аэропорта Тамчи. В 18,5 км от г. Чолпон-Ата и в 244 км от г. Бишкек и на пересечении трассы Алма-Аты – Чолпон-Ата. Отель расположен на участке 20 га (право собственности) с прилегающей благоустроенной парко-пляжной зоной 6,7 га (право аренды).

# Номерной фонд

Отель состоит из:

- 6-этажного отеля с номерным фондом 146 номеров (315 койка-мест)
- 20 корпусов с номерным фондом 351 номеров (794 койка-мест)
- 6-ти коттеджей (36 койка-мест)
- 75 современных, полностью оборудованных гостиничных VIP-домов со всеми удобствами, рассчитанный без учета на дополнительные места на 450 койко-мест.

Итого общее количество номерного фонда 578 (1 595 койка-мест).

# Рестораны

Так же на территории расположены рестораны и пункты питания:

- Ресторан a la carte – 216 посадочных мест (отель WIN-TRAVEL 1-этаж)
- Ресторан a la carte – 200 посадочных мест
- Ресторан – 400 посадочных мест
- Ресторан – 150 посадочных мест (4й корпус)
- Этно-ресторан «Отдых в юрте кочевника» – 100 посадочных мест
- Lounge bar – 450 посадочных мест
- Диско-бар – 100 посадочных мест
- Место для проведения кофе-брейков

Итого общее количество ресторанов 7 ресторанов и места для проведения кофе-брейков, а посадочных мест в общепите составит 1 666 посадочных мест

# Конференц-залы

В осенне-зимний период используются для проведения тренингов, семинаров и конференций в следующих конференц-залов:

- Конференц-зал №1 500 посадочных мест (600 м2)
- Конференц-зал №2 300 посадочных мест (420 м2)
- Конференц-зал №3 100 посадочных мест (280 м2)
- Конференц-зал №4 50 посадочных мест (150 м2)
- Конференц-зал №5 50 посадочных мест (150 м2)
- Конференц-зал №6 45 посадочных мест (130 м2)
- Конференц-зал №7 45 посадочных мест (130 м2)
- Конференц-зал №8 45 посадочных мест (130 м2)
- Конференц-зал №9 45 посадочных мест (130 м2)
- Конференц-зал №10 45 посадочных мест (130 м2)
- Конференц-зал №11 30 посадочных мест (100 м2)
- Конференц-зал №12 30 посадочных мест (100 м2)
- Конференц-зал №13 30 посадочных мест (100 м2)
- Конференц-зал №14 30 посадочных мест (100 м2)
- Конференц-зал №15 30 посадочных мест (100 м2)
- Конференц-зал №16 20 посадочных мест (70 м2)
- Конференц-зал №17 20 посадочных мест (70 м2)
- Конференц-зал №18 20 посадочных мест (70 м2)
- Конференц-зал №19 53 посадочных мест (135 м2)
- Конференц-зал №20 53 посадочных мест (135 м2)
- Конференц-зал №21 53 посадочных мест (135 м2)

Итого общее количество конференц-залов 21 и 1465 посадочных мест, с общей фактической площадью 1906м2. Архитектору, дизайнеру, проектировщику необходимо разработать 5 конференц-залов из вышеперечисленных площадей конференц-залов и место проведения кофе-брейков.

# Площадь застройки

Зона капитального строения:

- Отелем бизнес-класса – 4 000 м2
- Техническая зона – 3 500 м2 (СТО, автомобильный гараж)
- Концертный зал – 4 000 м2
- Ресторан – 1 671 м2
- Диско-бар на парко-пляжной зоне – 1 500м2
- Луна-парк – 30 000 м2
- Аквапарк – 10 000 м2
- 20 корпусов (1 000 м2) – 20 000 м2
- Стадион – 40 000 м2
- Конференц-зал – 600 м2
- Амфитеатр – 3 000 м2
- Торгово-развлекательный центр – 8 000 м2 4
- Этно-ресторан – 300 м2
- Ресторан – 600 м2
- VIP-дома – 30 000 м2
- Lounge-bar – 2 000 м2
- SPA-центр – 4 500 м2
- 6 коттеджей – 1 800 м2
- 2 многоуровневые парковки с вертолетной площадкой – 10 000 м2
- Частная медицинская клиника – 1 000 м2

Итого общая площадь капитальной застройки составляет 176 471 м2.

# Площадь застройки

Зона спортивно-развлекательного направления, не капитального строения:

- 2 волейбольные площадки – 644 м2
- Мини-футбольное поле – 1 266 м2
- Баскетбольная площадка – 558 м2
- Мини-гольф площадка – 2 000 м2
- 4 теннисных корта – 2 672 м2

Итого общая площадь спортивно-развлекательной зоны составляет 7 462 м2

Парко пляжная зона:

- детская площадка 200 м2
- зоопарк и приют для домашних животных 37 000 м2
- дайвинг центр (подводные экскурсии)
- торговые лавки-киоски
- анимационные тематические площадки
- искусственный водопад, пруд с живой рыбой
- танцующий фонтан
- разновидности скамеек
- экзотические столбы освещения
- фито декорации (красиво оформленные палисадники с цветами)
- скаладром
- аттракцион поезд
- юрты (кумызотерапия, национальные напитки, национальные сувениры)
- стритфуд зона
- фрешбар

Пляжная зона:

- спасательный отдел 250 м2
- плавающий ресторан
- парк на воде
- Шезлонги
- Шатры
- Катамараны
- Скутера
- Лодки и катера
- Таблетка
- банан
- Фудзона
- 2 пирса
- Бар
- Баня на плоту
- Ресторан
- Lounge-кофейня на пирсе
- Парашют
- И другие водные развлекательные аттракционы

В каждом корпусе имеются 2 сауны, косметология, бильярдная, тренажерный зал, тир, и в одном из корпусов расположен ресторан ресторан на 150 мест (с летней площадкой на 200 мест).
Все корпуса построены из кирпича. Общая площадь капитальных строений 20 000 м2.

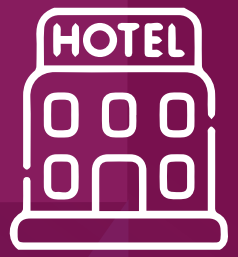
Имеется свой благоустроенный пляж с пирсом длиной 140 метров, детской и спортивными площадками, рестораном, кафе и бич-баром, спортивными площадками для волейбола, баскетбола, мини- футбола, летним бассейном, размещенными в парко-пляжной зоне на берегу озера.
В благоустроенной пляжной зоне имеются кафе с дискотекой, для желающих готовить оборудованы очаги с казанами, мангалы для шашлыка, печи для запекания рыбы, птицы.

# ИДЕЯ ПРОЕКТА

Согласно международному опыту, наиболее эффективная вместимость гостиницы бизнес-класса – это от 578 до 2000 номеров(от 1595 до 6380 койка мест). Такая гостиница должна иметь все современные условия и услуги как СПА зона, оборудованный фитнес центр, 6 ресторанов с Национальной, Европейской, Азиатской и экзотической кухней, аква-луна-парк, стадион, ухоженный сад, 21 хорошо оборудованных конференц-залов, оснащенный передовыми технологиями бизнес-центр, развитая beauty-сфера, мини-гольф, диско-бар, торгово-развлекательный центр, концертный зал, lounge-bar.

Тенденция развития рынка туризма на побережье озера Иссык-Куль за последние 5 лет имеет быстрый темп роста, являясь одним из самых привлекательных отраслей экономики для инвесторов. Как показывает статистика, отмечается ежегодное увеличение количества туристов, отдыхающих в пансионатах, домах отдыха и туристических центрах. Многие зарубежные граждане и граждане Кыргызстана приобрели или планируют приобрести недвижимость на побережье озера Иссык-Куль.

Расположенный в экологически чистой зоне отдыха, разделенного на 2 основные части:




Отель бизнес-класса

Отель клуб VIP-класса

Объект расположен на северной стороне озера Иссык-Куль в 15 км от международного аэропорта «Тамчы», в 18,5 км от города Чолпон -Ата, в 244 км от г. Бишкек
и на пересечении трассы г. Алматы. Население Иссык-Кульской области насчитывает более 501900 человек (2021 г), но в тоже время в стороне от самых оживленных пунктов. Это обстоятельство дает преимущество в смысле экологической обстановки (загазованность и шумность), и при этом, не делает объект трудно находимым или сложно доступным.

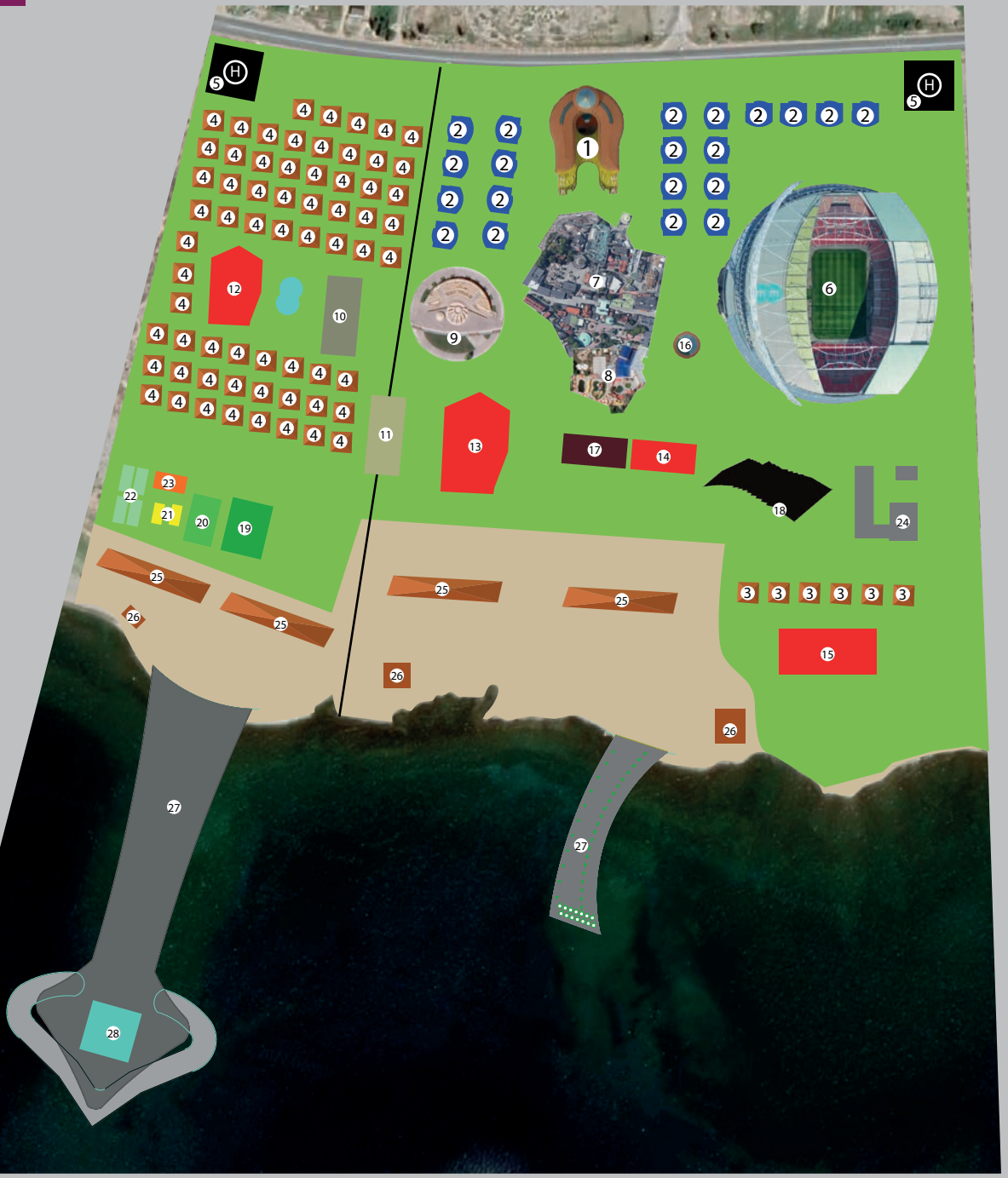
Иссык-Кульская область расположена прямо у подножия горного комплекса «Тянь-шаньских» гор и практически с любого места, с высоты всего с 2-3 этажей в любом направлении открывается великолепный вид на снежные вершины высотой более 5-ти тысяч метров, и на великолепный вид озера Иссык-Куль.

Предлагаемое расположение предоставляет возможность панорамного вида на горы, что является бесспорным преимуществом нового объекта.

Так, к нам пришла идея строительства отеля «WIN-TRAVEL» (фирма уже успешно работает на рынке). Уже в названии слышаться восточные, горные – экзотические и деловые мотивы, следовательно, архитектурное - решение должно содержать те же мотивы.

На территории 20 га необходимо расположить 2 основных направления организации современного вида отдыха.

# СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ ОБЪЕКТОВ ОТЕЛЯ WIN - TRAVEL



1 - Отель бизнес-класса
2 - Гостиничные корпуса (20 к)
3 - Коттеджи (6 к)
4 - VIP-дома отель клуба (75 д)
5 - Два многоуровневых парковки с вертолетной площадкой
6 - Стадион
7 - Луна-парк
8 - Аквапарк
9 - Амфитеатр
10 - SPA/фитнес-центр отель клуба
11 - Торгово-развлекательный центр
12 - Lounge-bar отель клуба
13 - Ресторан
14 - Ресторан
15 - Ресторан на пляже
16 - Этно-ресторан
17 - Конференц-зал
18 - Концертный зал
19 - Мини-гольф
20 - Мини-футбольное поле
21 - Волейбольная площадка
22 - Теннисный корт
23 - Баскетбольная площадка
24 - Тех-зона
25 - Пляжные шатры
26 - Спасательный отдел
27 - Пирс
28 - Lounge-кофейня на пирсе

# ОТЕЛЬ БИЗНЕС КЛАССА
# WIN - TRAVEL

WINTRAVEL

Предлагается строительство 6 этажного отеля, изящно изогнутого и плавно переходящий, в лестничный спуск фито декорации отеля, который придаст ему дух нового времени, современными смелыми формами и линиями.

Интерьеры, антураж и сам дух отеля должен причудливо смешать в себе самые современные формы, материалы и решения с экзотикой гор, азиатским темпераментом и настоящим восточным радушием, свойственным Кыргызскому народу. К решению этой задачи, пока еще, не пытались приблизиться в Кыргызстане, а это дает еще одну нишу и возможность для создания крайне привлекательного имиджа отеля, приправленного высочайшим качеством обслуживания.

Архитектурное решение, и сам размер отеля не должен откладывать в подсознании гостей отпечатка «зала ожидания перед вылетом домой». Напротив, все должно говорить: «Добро пожаловать». Ты в гостях у лучшего друга, которого не видел тысячу лет. Всех гостей персонал отеля должен узнавать по имени, радушно приветствовать, как будто – гость приехал не в отель, а к тебе домой. Подобные условия проживания для гостей уже опробованы в двух небольших отелях Кыргызстана 3-х и 4-х звезд. Эффект не заставил себя ждать. Практически все клиенты, повторно посещающие Кыргызскую Республику, обязательно возвращаются в свой любимый отель.

Создание проекта нового отеля – процесс сложный и многоступенчатый. Следует учесть множество рыночных факторов: спрос и конкурентную среду, стоимость земли и уровень коммунальных платежей в данном районе. И, конечно, тип отеля, а также торговую марку, под которой он будет эксплуатироваться.

Стоимость участка

Наличие спроса, видимость объекта, доступность (подъездные пути), ландшафтные работы, подвод или наличие коммуникаций и прочих предварительных затрат капитального характера. Учесть совокупность всех факторов.

Проектные работы включая дизайн-проект

Строительство

Меблировка и оборудование (кухня, ресторан, бар, кинозал трансформе, конференц-залы, прачечную, места для проведения кофе-брейков и выставок и т.д.)

Выплата консультантам (дизайнерам, подрядчикам, Профессиональный консультант по гостиничной недвижимости, команда архитекторов и т.д.)

5 зв. отель с ярко выраженной коммерческой направленностью деятельности ориентированный на индивидуальных VIP-персон, бизнес-туристов, участников международных конференций, представителей шоу-бизнеса и правительственных делегаций.

# Инфраструктура гостиницы должна включать в себя:

Номерной фонд – 146 номеров
(2 - президентских, 37- люкса, 12 – де-люксов, 41-одноместных, 54 –двухместныхномеров).

6 Ресторанов
вместимостью до 1 666 посадочных мест.

21 Конференц-залов (трансформер)
вместимостью от 20 до 500 человек

Луна-парк

Аквапарк
60% атракциона закрытого типа,
40% открытого типа

Концертный зал
вместительностью на 2000 посадочных мест (25 рядов)

# Инфраструктура гостиницы должна включать в себя:

Кафе-брейки
вместимостью до 1650 человек

Бар

Фитнес-центр
(тренажёрный зал)

Бассейн 1 (внутренний теплый)

Магазин с предметами
первой необходимости и
сувенирной продукции

Бутики, дьюти-фри.

# Инфраструктура гостиницы должна включать в себя:

Бизнес-центр
(беспроводный интернет во всех публичных местах и доступ в интернет – магазин, интернет из каждого номера)

Комната для обмена валют

Танцевальный зал
со звукоизоляцией

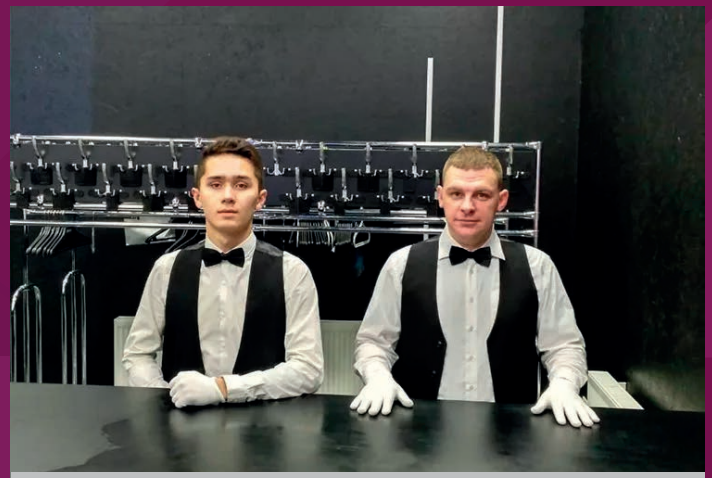
Место для службы размещения
(услуги консьержа и парковщика)

Современный кинозал
(мобильный на концертный-зал, трансформе и.т.д.)

Медицинский отдел

# Инфраструктура гостиницы должна включать в себя:

Комната для продажи авиабилетов.



Гардероб

Камера хранения, сейф.

Сухое складское помещение
для архива и хранения мебели и.т.д.
(хоз часть гостиницы должна иметь отдельный вход с тыльной или задней стороны информацию внесём отдельно).
Продовольственные склады с холодильниками

С/У Жен –Муж с умывальниками
(в отделах питания, обслуживающего персонала, конференц-залах и.т.д.)

Автостоянка (автобусы), стоянка для такси, и.т.д.

# Инфраструктура гостиницы должна включать в себя:

SPA-зона
(массажная, турецкие и финские сауны и.т.д.)

Салон красоты и т.д.

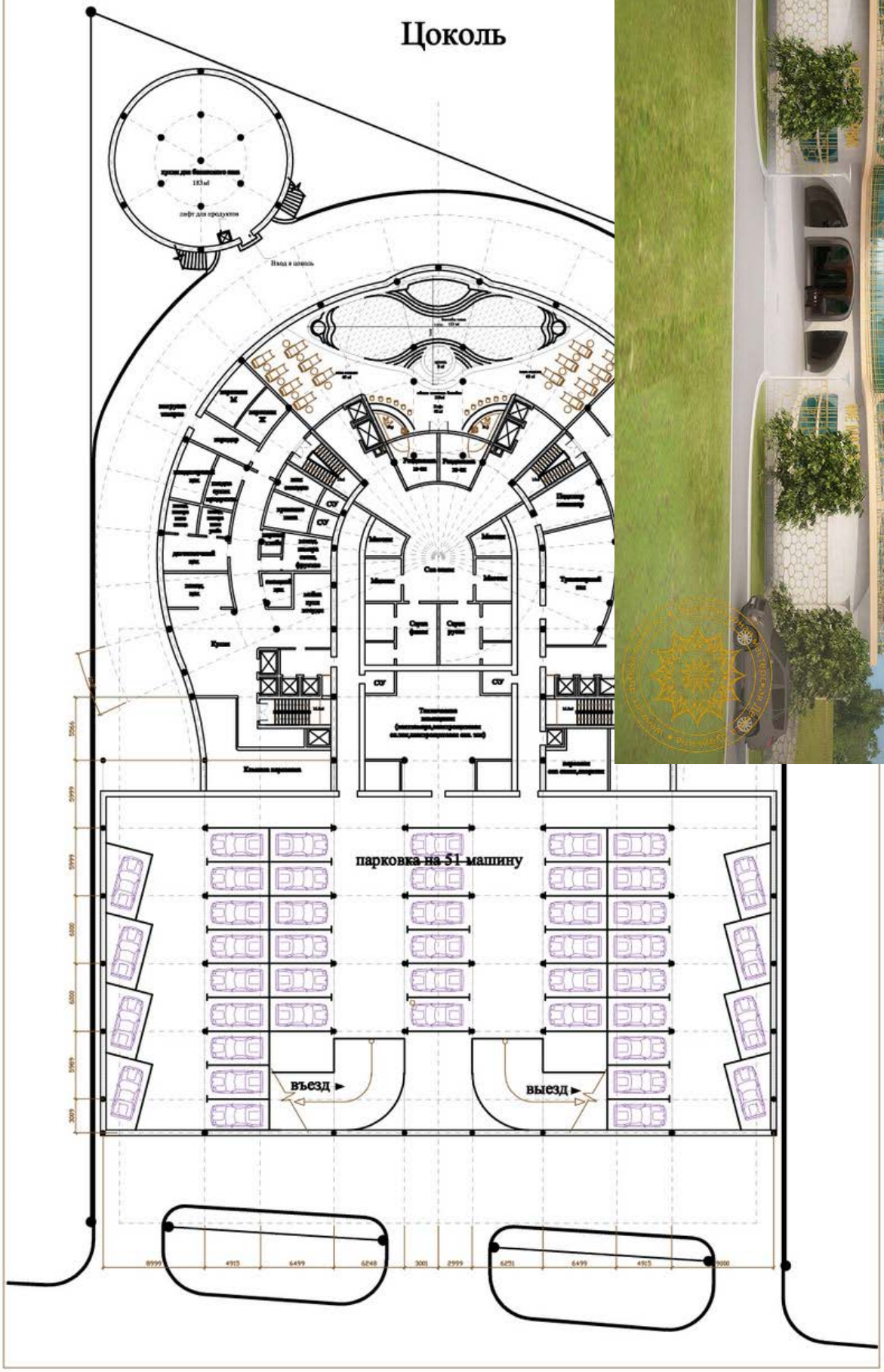
Бар на пляже

Аттракционы на пляже.
Детская площадка. диско-бар-караоке. Юрты.

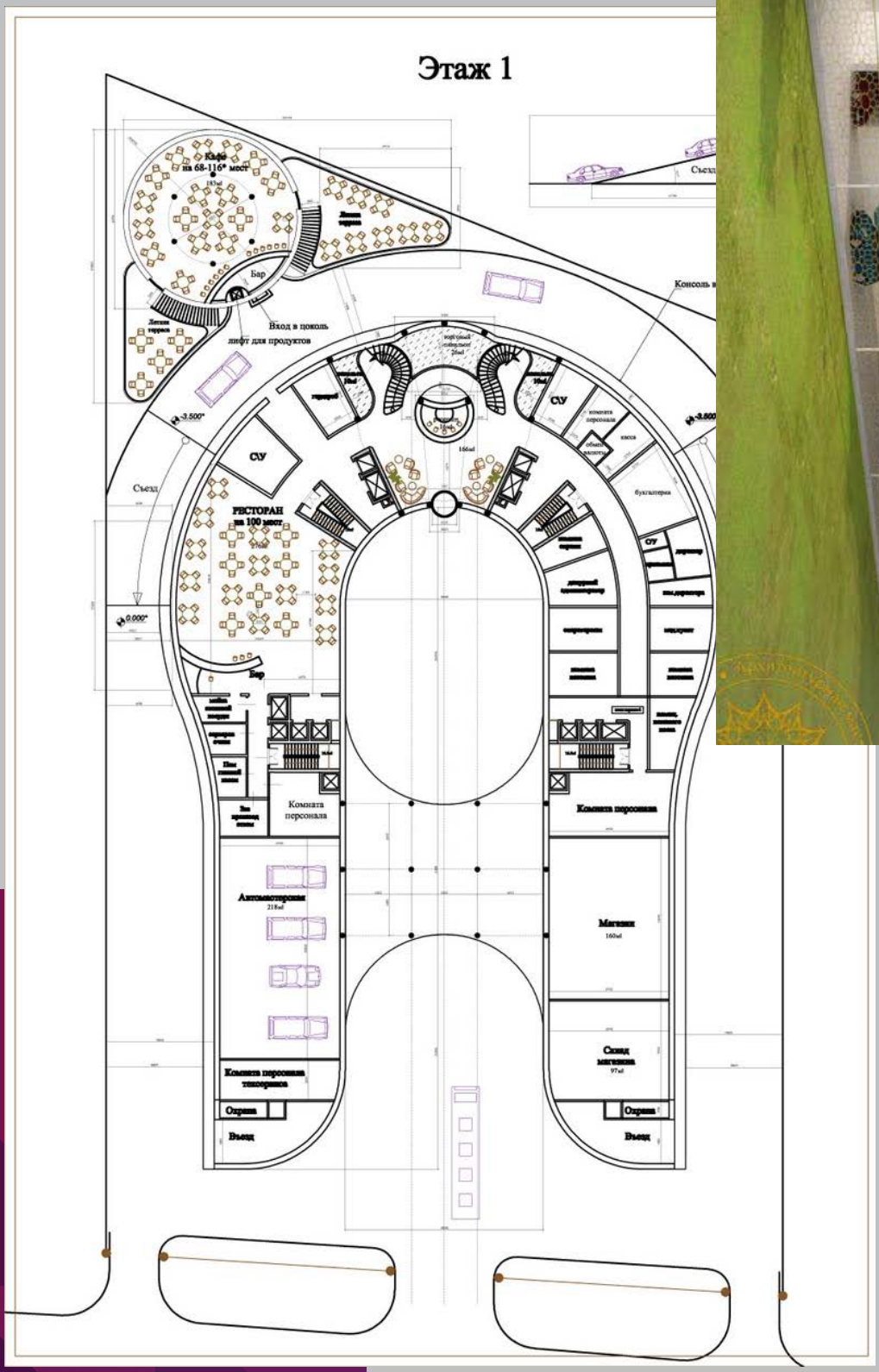
Пирс.
Теплоходные прогулки. Скутера. конные туры итд

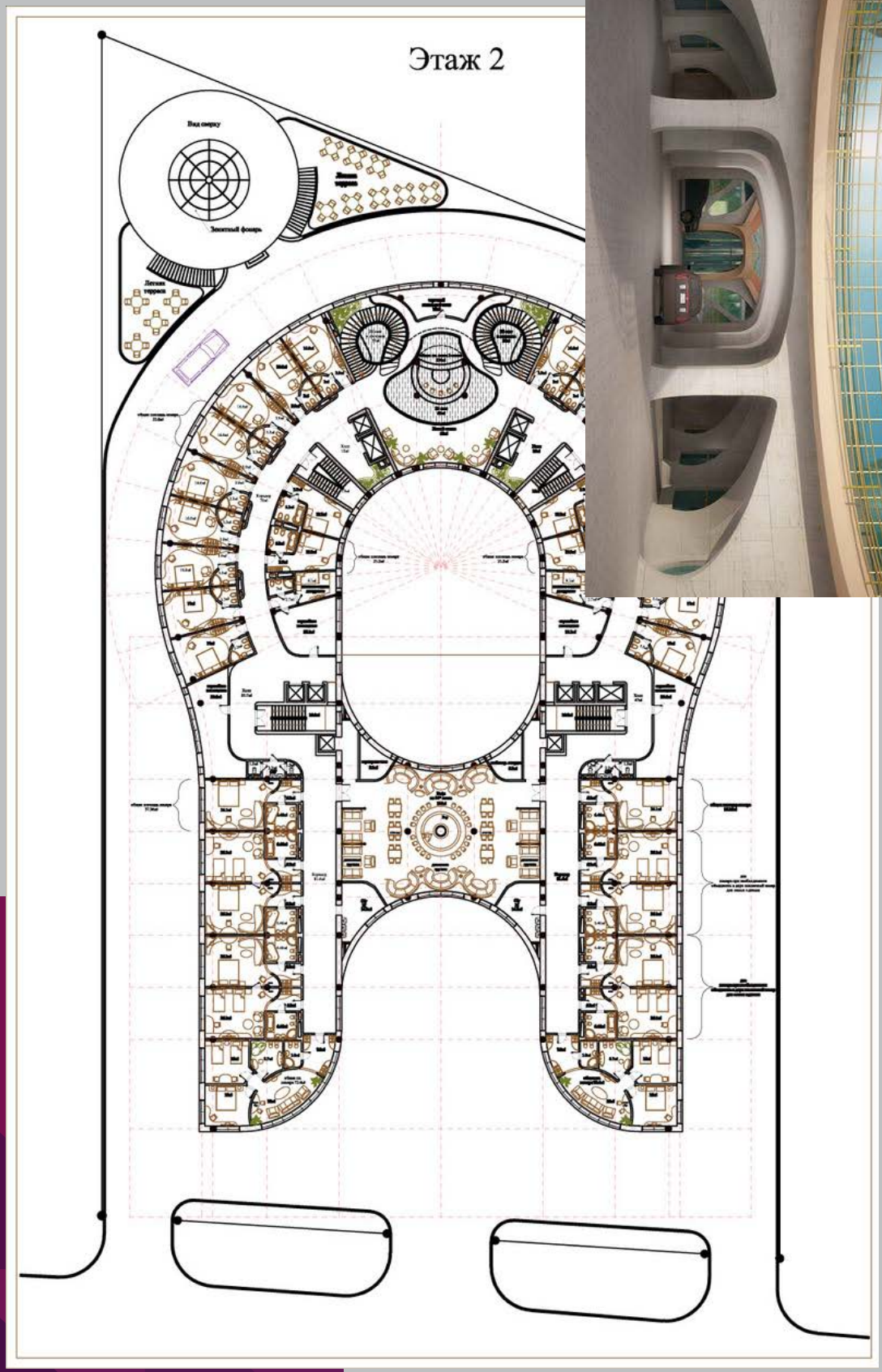
# КОНЦЕПЦИЯ ДИЗАЙНА ОТЕЛЯ БИЗНЕС-КЛАССА

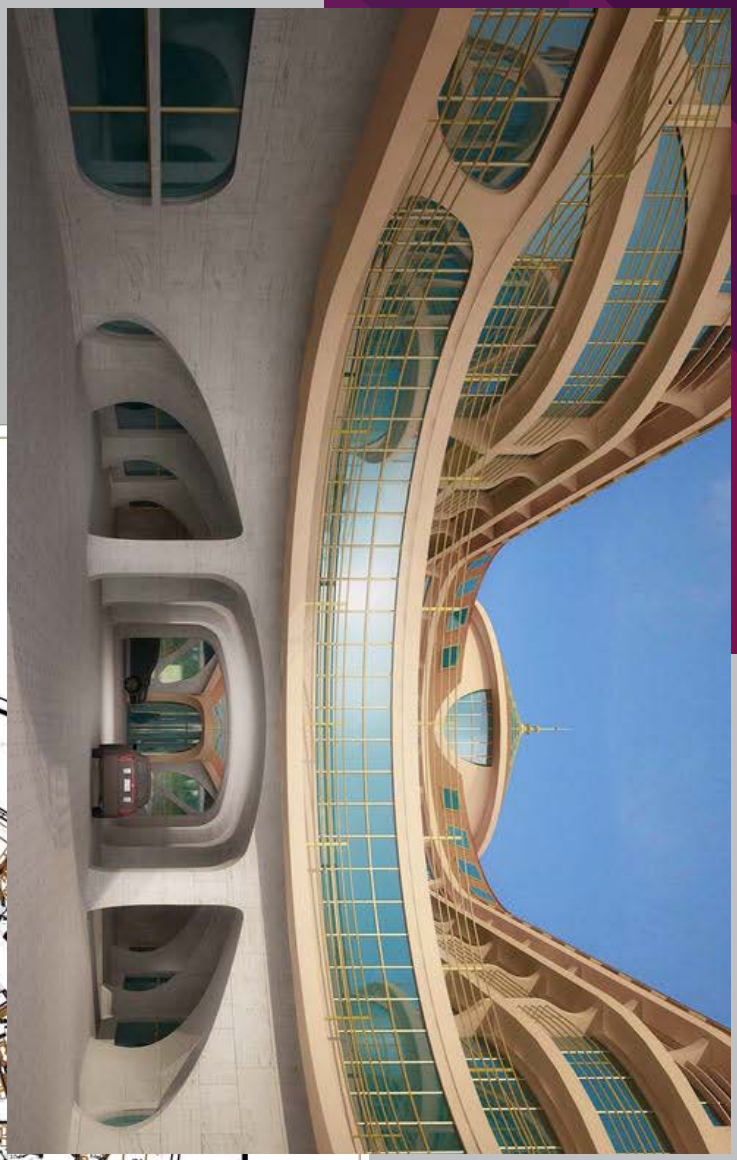
# Цоколь

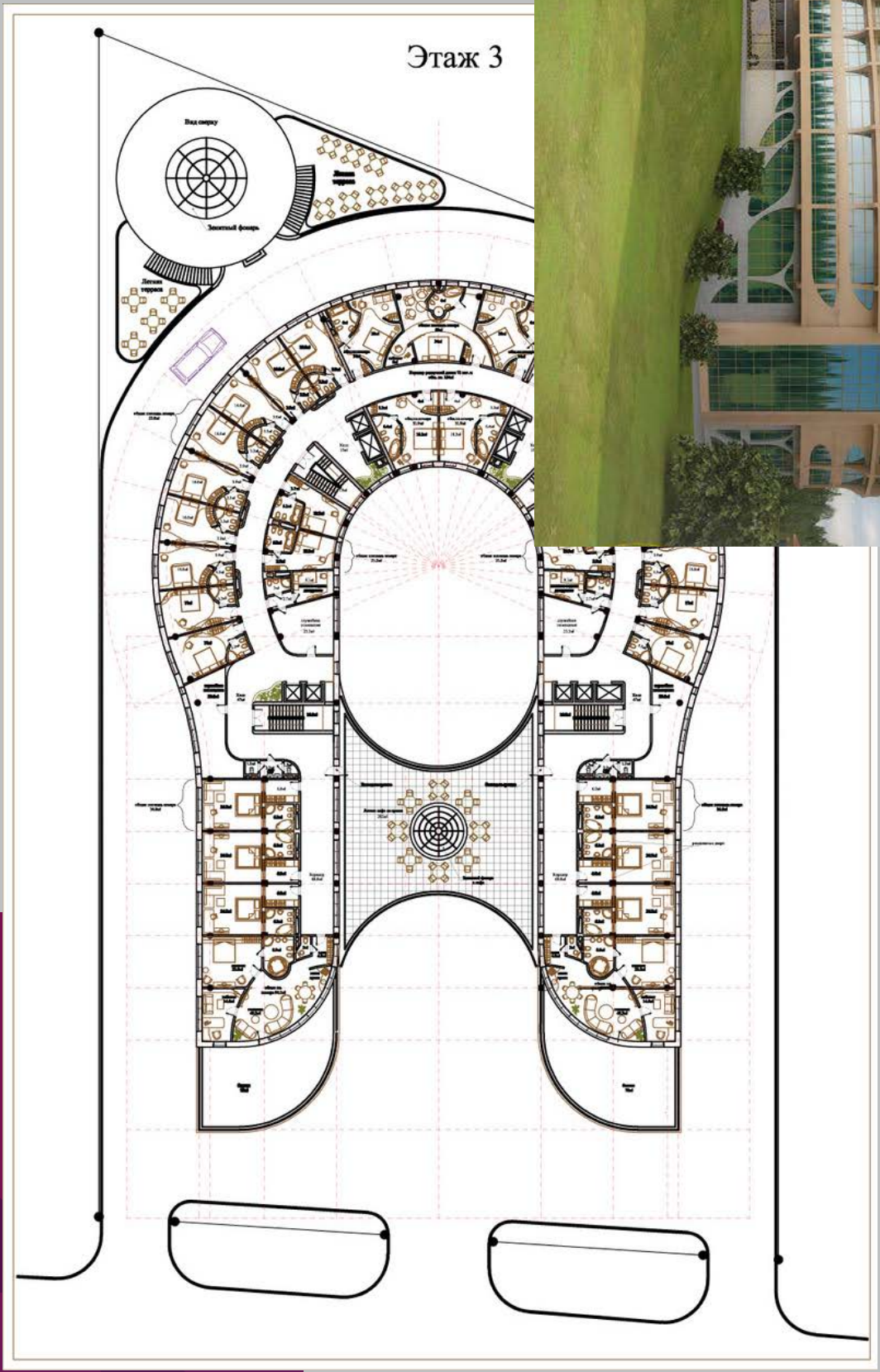


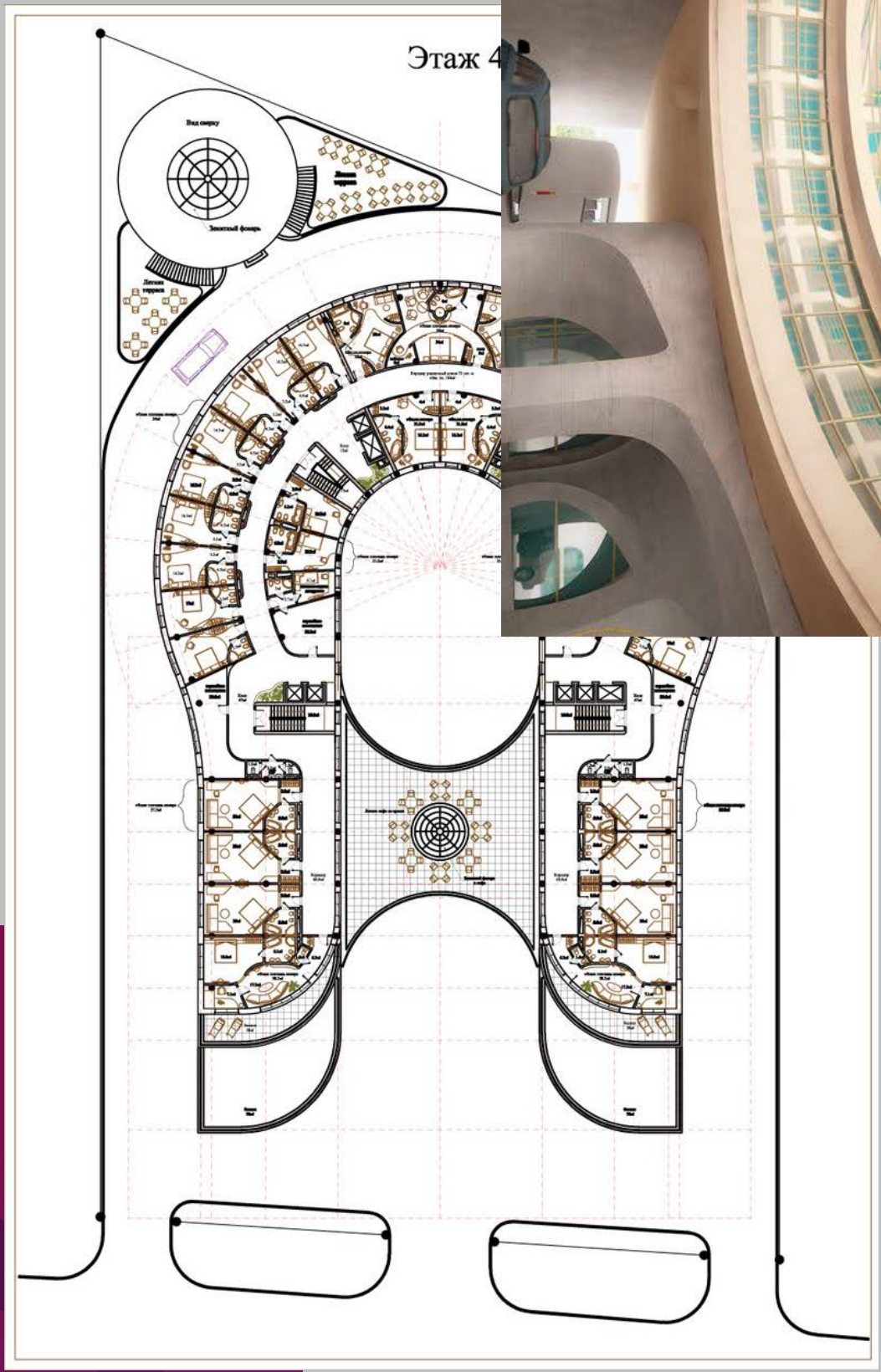
# Этаж 1

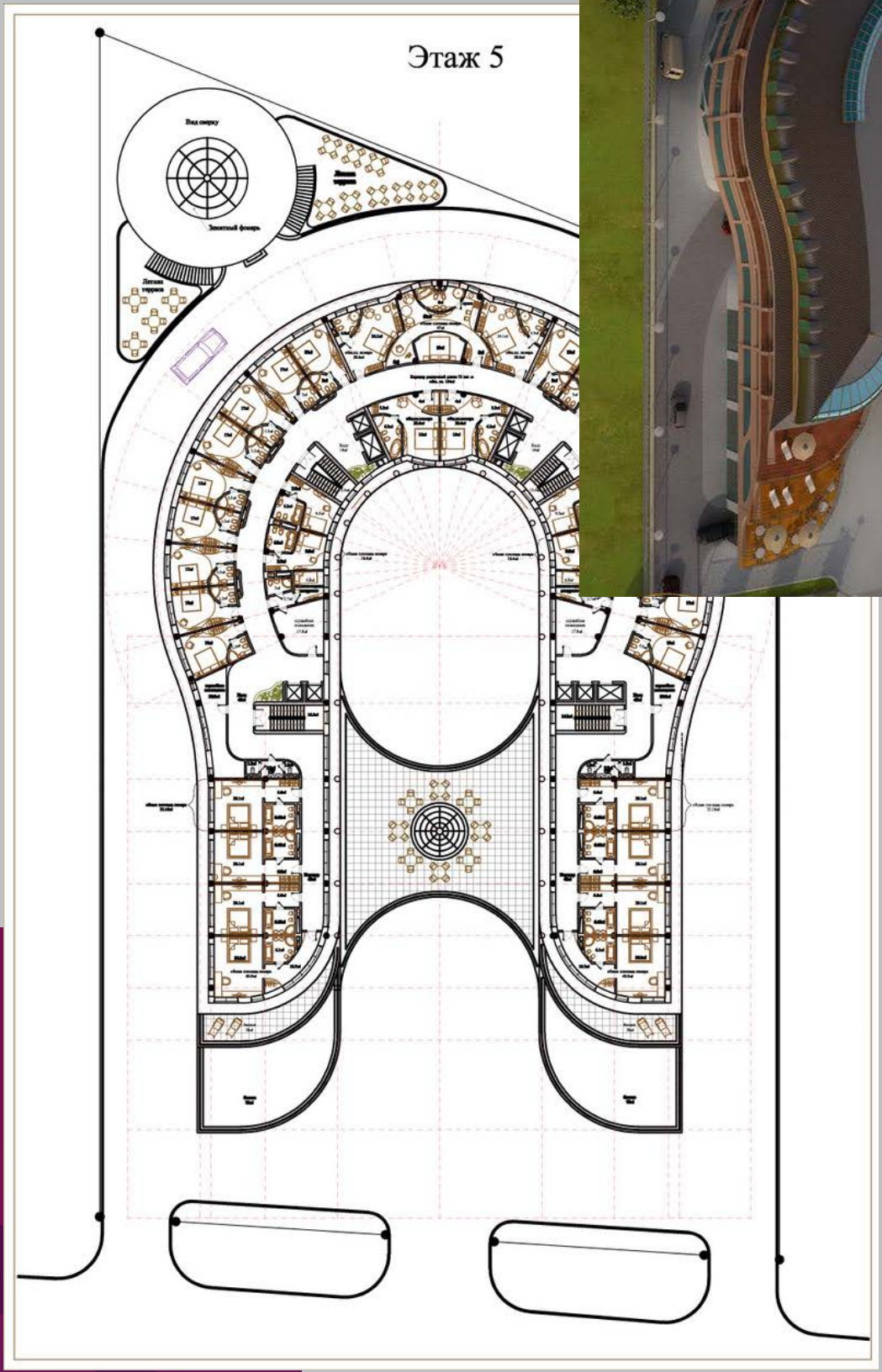

Кафе
на 68-116* мест
183м2
Бар
Вход в цоколь
лифт для продуктов
Летняя терраса
Консоль в
Съезд
-3.500*
СУ
РЕСТОРАН
на 100 мест
166м2
Бар
0.000*
Комната
персонала
Комната персонала
Автомобиль
218м2
Магазин
160м2
Склад
магазина
97м2
Комната персонала
технарьков
Охрана
Охрана
Въезд
Въезд


Этаж 2
Вид сверху
Зимний фонарь
Летняя терраса




Этаж 3
Вид сверху
Зенитный фонарь
Летняя терраса


Этаж 4
Вид сверху
Зимний фонарь
Летняя терраса


Этаж 5
Вид сверху
Летняя терраса

## Ведомость рабочих чертежей основного комплекта

| Лист | Наименование | Примечание |
|---|---|---|
| 1 | Общие данные. | |
| 2 | Пояснительная записка. | |
| 3 | План Цокольного этажа но отм.–5.250 | |
| 4 | План 1–го этажа на отм. ±0.000 | |
| 5 | План 2–го этажа на отм. +5.250 | |
| 6 | План 3–го этажа на отм. +8.450 | |
| 7 | План 4–го этажа на отм. +11.650 | |
| 8 | План 5–го этажа (мансарда) на отм. +14.850 | |
| 9 | План кровли. | |
| 10 | Фасад А–Г. | |
| 11 | Фасад Г–А. | |
| 12 | Фасад 2–7. | |
| 13 | Фасад 7–2. | |
| 14 | Разрез 1–1. | |
| 15 | Разрез 2–2. | |
| | | |

## Ведомость ссылочных и прилагаемых документов

| Обозначение | Наименование | Примечание |
|---|---|---|
| | Ссылочные документы | |
| ГОСТ 30674–99 | Блоки оконные из поливинилхлоридных профилей | |
| ГОСТ 24698–81 | Двери деревянные наружные для жилых и общественных зданий | |
| Серия I.460.3–3, выпуск 0,1,2 | Стальные лестницы, площадки, стремянки и ограждения | |
| ГОСТ 21520–89 | Блоки из ячеистых бетонов стеновые мелкие | |
| СНиП 21–01–97* | Пожарная безопасность зданий и сооружений | |

## Ведомость прилагаемых и ссылочных документов.

| Обозначение | Наименование |
|---|---|
| – ТХ | Технология производства |
| – ГП | Генеральный план |
| – АР | Архитектурные решения |
| – КЖО | Конструкции железобетонные (ниже нуля) |
| – КЖ1 | Конструкции железобетонные (выше нуля) |
| – КМ | Конструкции металлические |
| – ОВ | Отопление вентиляция и кондиционирование |
| – ЭС | Электроснабжение |
| – ПОС | Проект организации строительства |

## Технико–экономические показатели

| № | Показатель | $м^2$ |
|---|---|---|
| 1 | Площадь застройки | 3750,0 |
| 2 | Строительный объем | 60000,0 |
| 3 | Этажность | 6 |
| 4 | Площадь цокольного этажа | 4402,0 |
| 5 | Площадь 1–го этажа | 1780,0 |
| 6 | Площадь 2–го этажа | 2196,8 |
| 7 | Площадь 3–го этажа | 1868,0 |
| 8 | Площадь 4–го этажа | 1588,4 |
| 9 | Площадь 5–го этажа (мансарды) | 1453,2 |
| 10 | Общая площадь здания | 12288,4 |
| | | |

Согласовано

Взам. инв. ?

Подп. и дата

Инв. ? подл.

| Изм. | Кол.уч. | Лист | Подпись | Дата |
|---|---|---|---|---|
| Ген. директ. | | | | |
| ГАП | Кузнецов А.Н. | | | |
| Архитектор | Дубинин Д.В. | | | |
| Исполнил | Булдин Д.И. | | | |

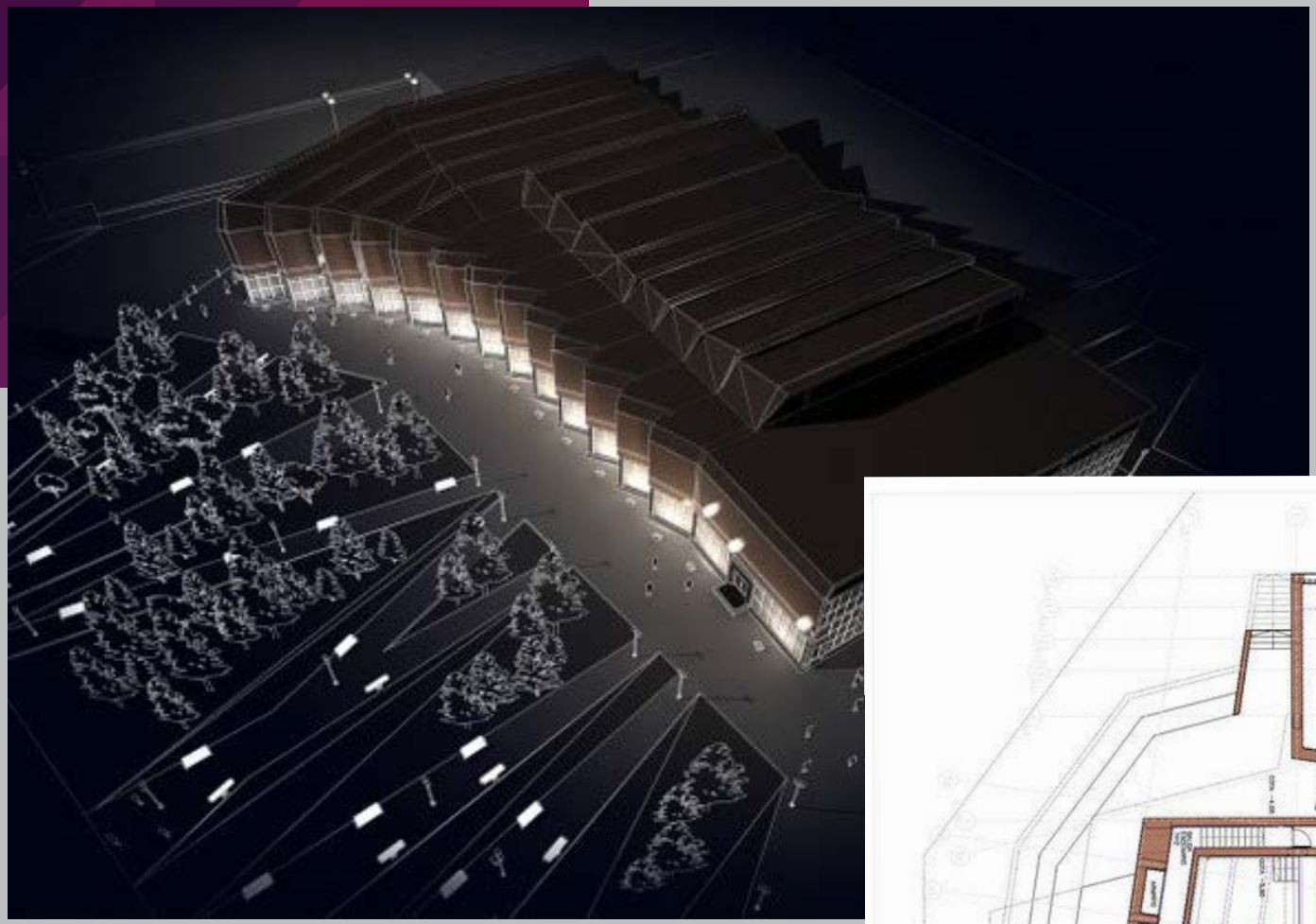
ДОГОВОР № _____ /11 АР

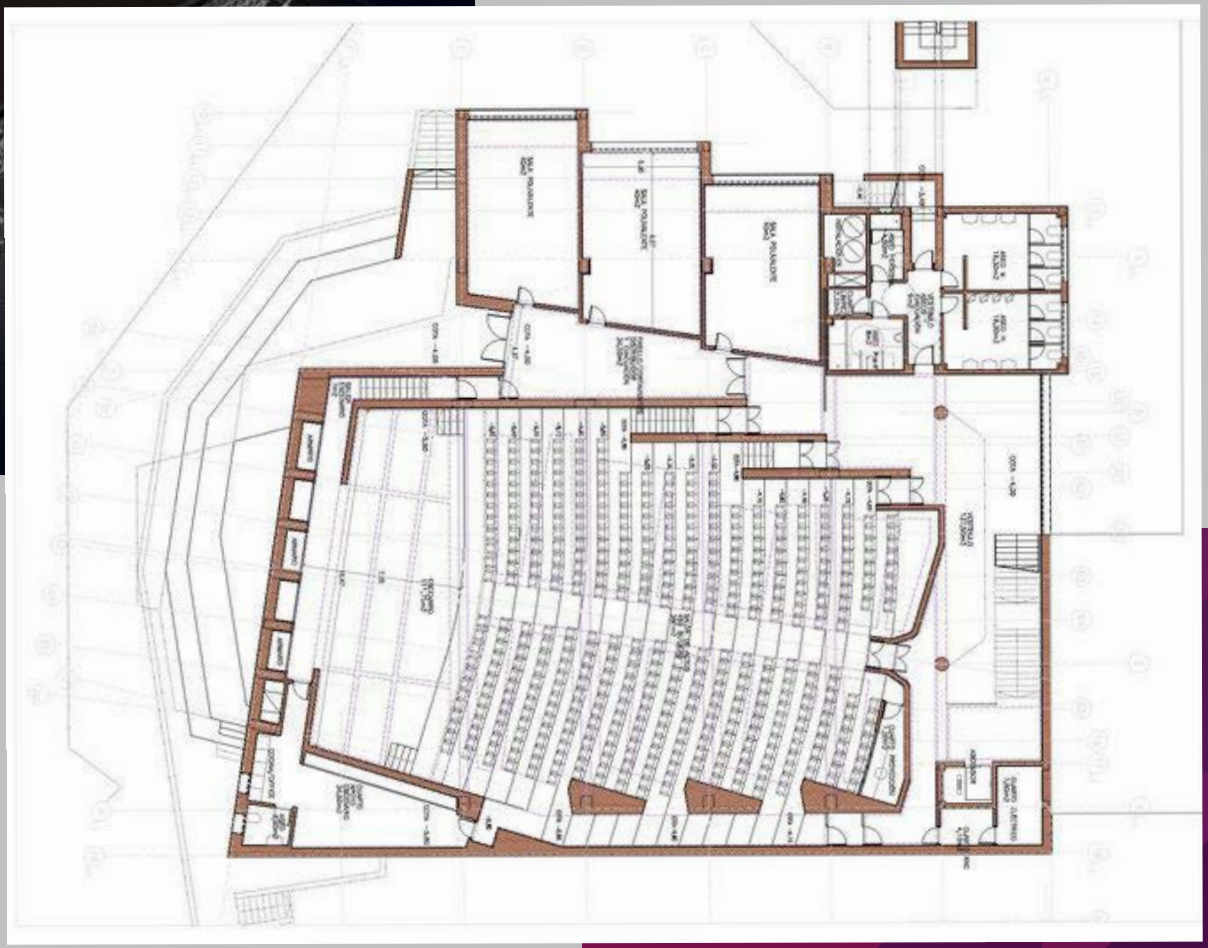
Село Орнок Иссык-кульский район

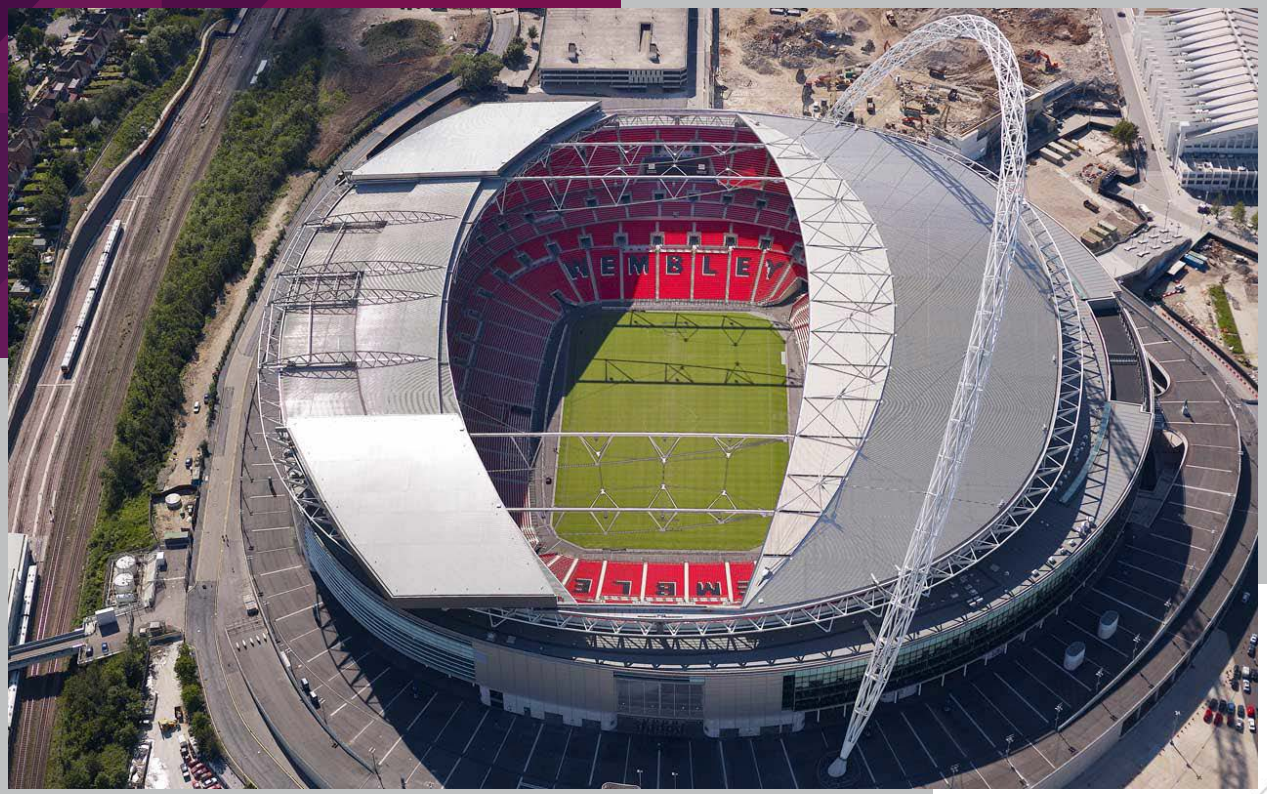
Состав проекта

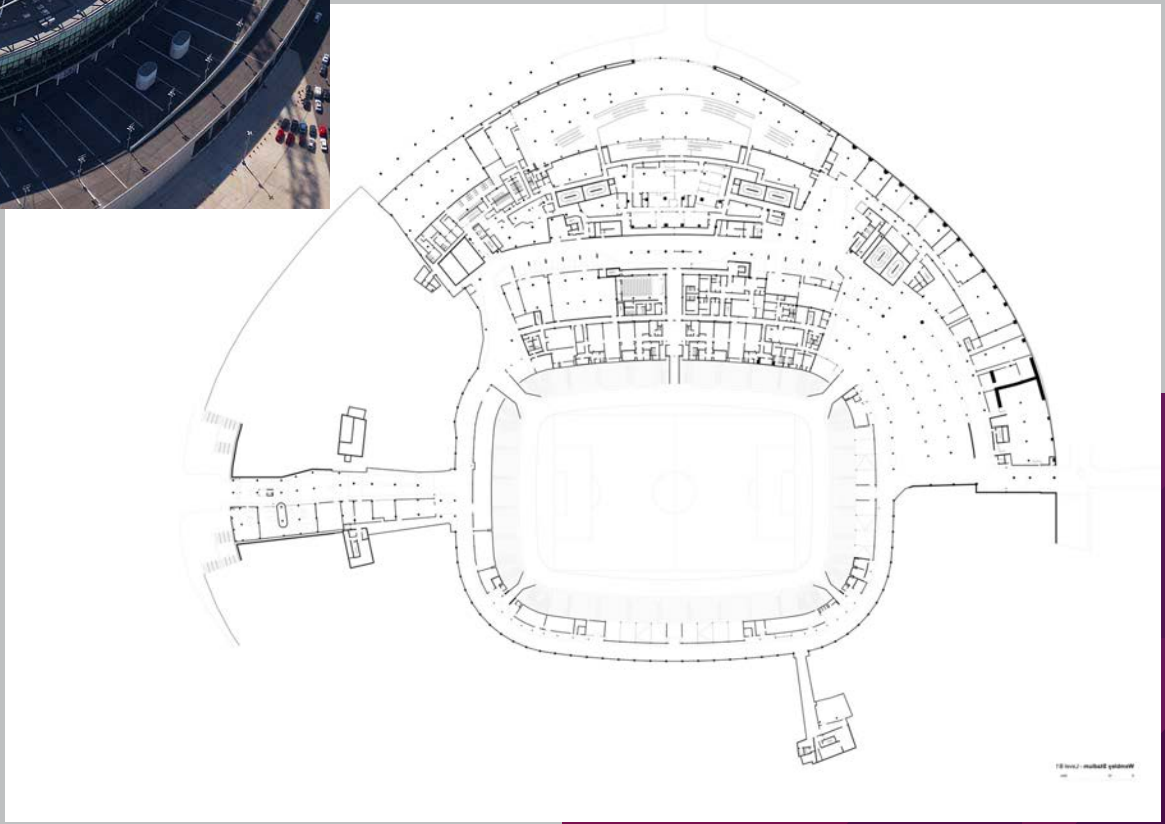
| Стадия | Лист | Листов |
|---|---|---|
| П | | |

ООО «WINTRAVEL»






WEMBLEY

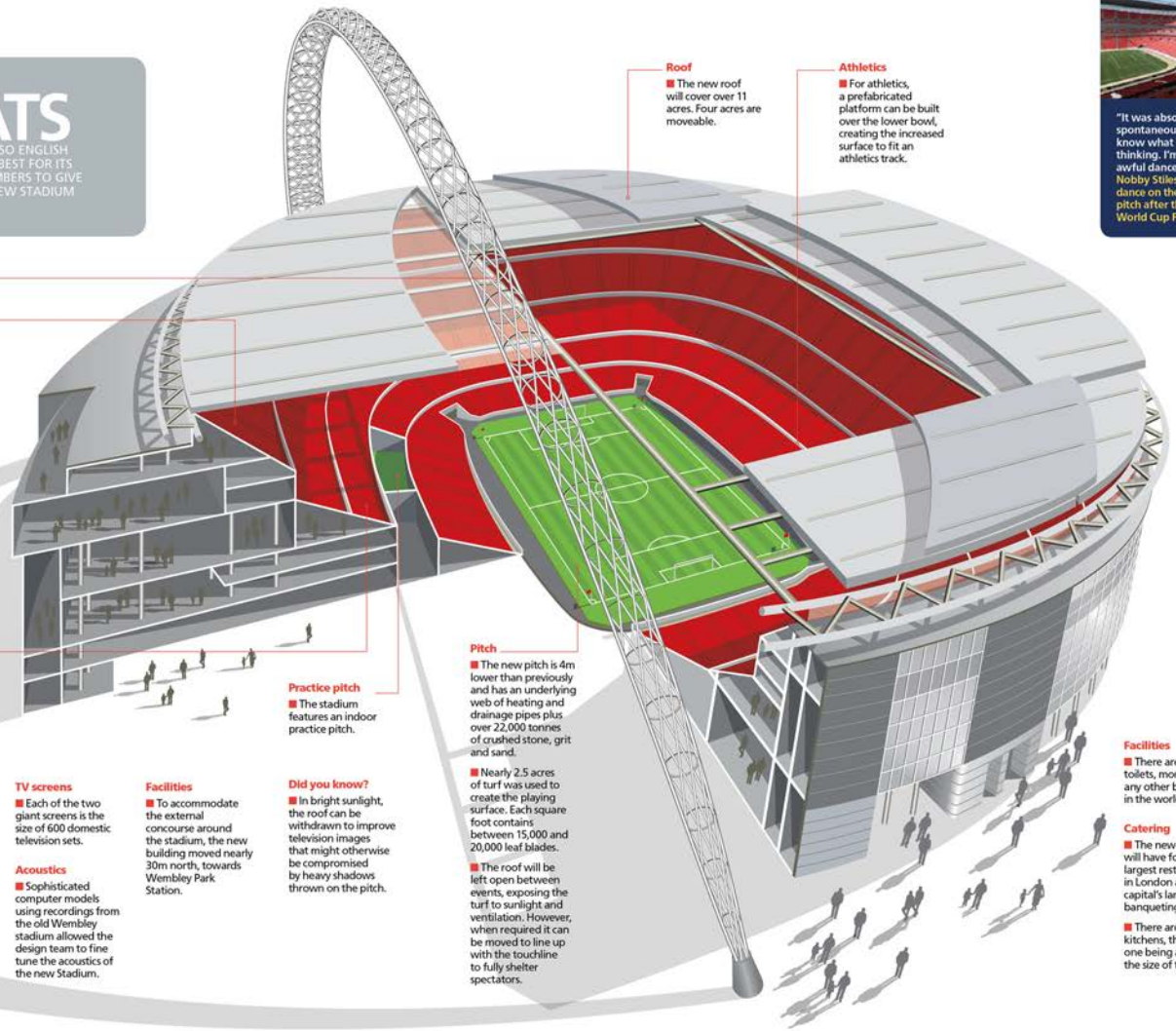


## THE STADIUM

# VITAL STATS

ENGLAND IS THE BIRTHPLACE OF FOOTBALL, SO ENGLISH FOOTBALL DESERVES THE BIGGEST AND THE BEST FOR ITS HOME GROUND. WE'VE CRUNCHED THE NUMBERS TO GIVE YOU THE FACTS AND FIGURES BEHIND THE NEW STADIUM

"It was absolutely spontaneous. I don't know what I was thinking. I'm a bloody awful dancer anyway"
Nobby Stiles on his dance on the Wembley pitch after the 1966 World Cup Final



**Arch**

- At 315m, the arch is the longest single-span roof structure in the world.
- The arch supports all of the weight of the north roof and 60 per cent of the weight of the southern end.
- The London Eye used one turning strut to lift it into place – the Wembley arch required five.
- The apex of the arch is fitted with a warning beacon for low-flying aircraft – the only stadium to have such a facility.
- With a diameter of 7.4m, the arch is wide enough for a Channel Tunnel train to run through. An access cart will be driven through the arch for routine inspections.

**Seats**

- Seats are closer to the pitch than before and spectators sit in a bowl rather than four separate stands.
- There is more legroom in every seat at the new Wembley than there was in the Royal Box at the former stadium.
- Seats can be readily dismounted to allow for quick rigging for concerts and a clean power supply to be built into the stage positions.

**Royal Box**

- The new Royal Box is in the middle of the north end of the stadium – just as it was before.

**Roof**

- The new roof will cover over 11 acres. Four acres are moveable.

**Athletics**

- For athletics, a prefabricated platform can be built over the lower bowl, creating the increased surface to fit an athletics track.

**Practice pitch**

- The stadium features an indoor practice pitch.

**Pitch**

- The new pitch is 4m lower than previously and has an underlying web of heating and drainage pipes plus over 22,000 tonnes of crushed stone, grit and sand.
- Nearly 2.5 acres of turf was used to create the playing surface. Each square foot contains between 15,000 and 20,000 leaf blades.
- The roof will be left open between events, exposing the turf to sunlight and ventilation. However, when required it can be moved to line up with the touchline to fully shelter spectators.

**Facilities**

- There are 2618 toilets, more than any other building in the world.

**Catering**

- The new stadium will have four of the largest restaurants in London and the capital's largest banqueting facility.
- There are 98 kitchens, the biggest one being a third of the size of the pitch.

**Dimensions**

- The new Wembley encloses 4,000,000m³ inside its walls and under its roof. This is the equivalent of 25,000 double decker buses or seven billion pints of milk.

**Capacity**

- With a capacity of 90,000, the new Wembley will be the largest football stadium in the world with every seat under cover and no obstructed views.

**TV screens**

- Each of the two giant screens is the size of 600 domestic television sets.

**Acoustics**

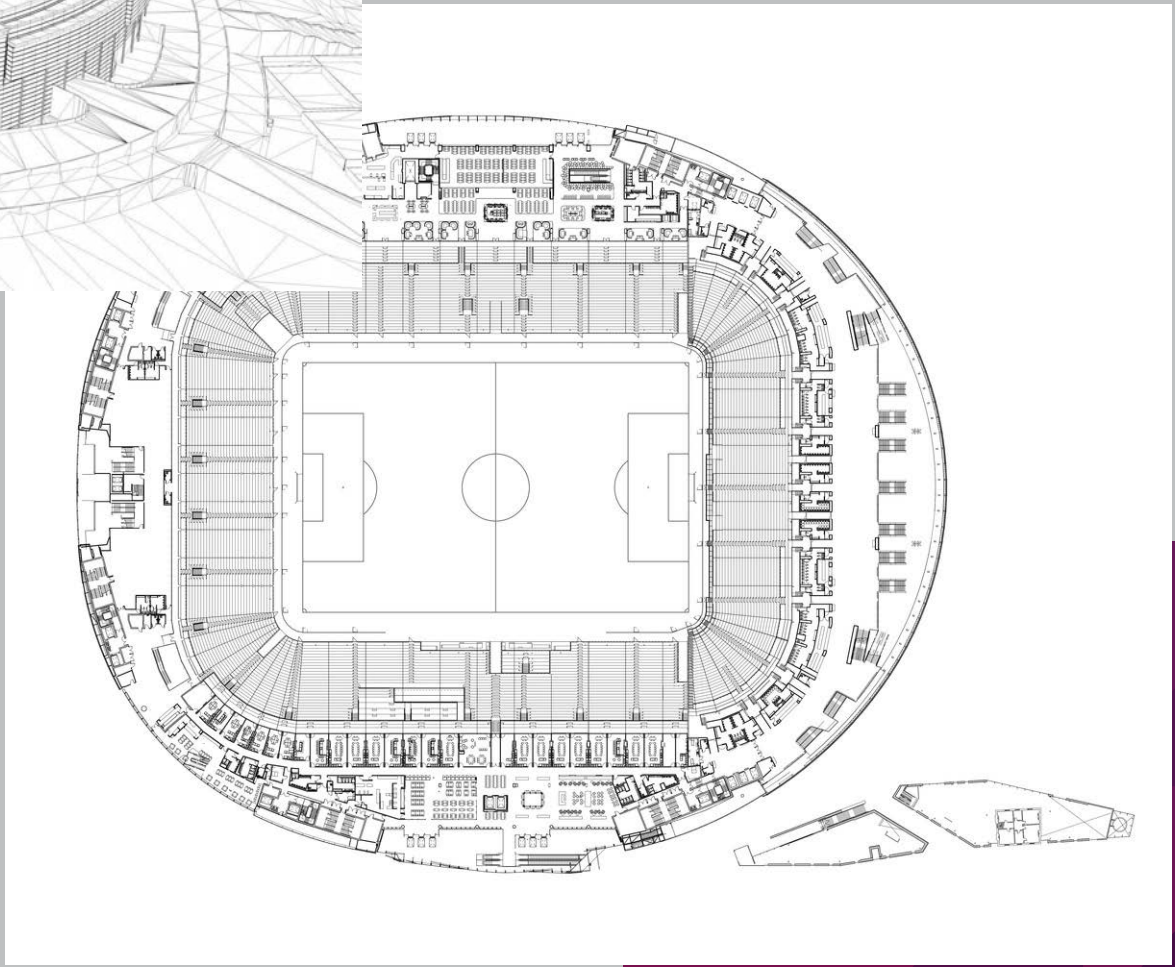
- Sophisticated computer models using recordings from the old Wembley stadium allowed the design team to fine tune the acoustics of the new Stadium.

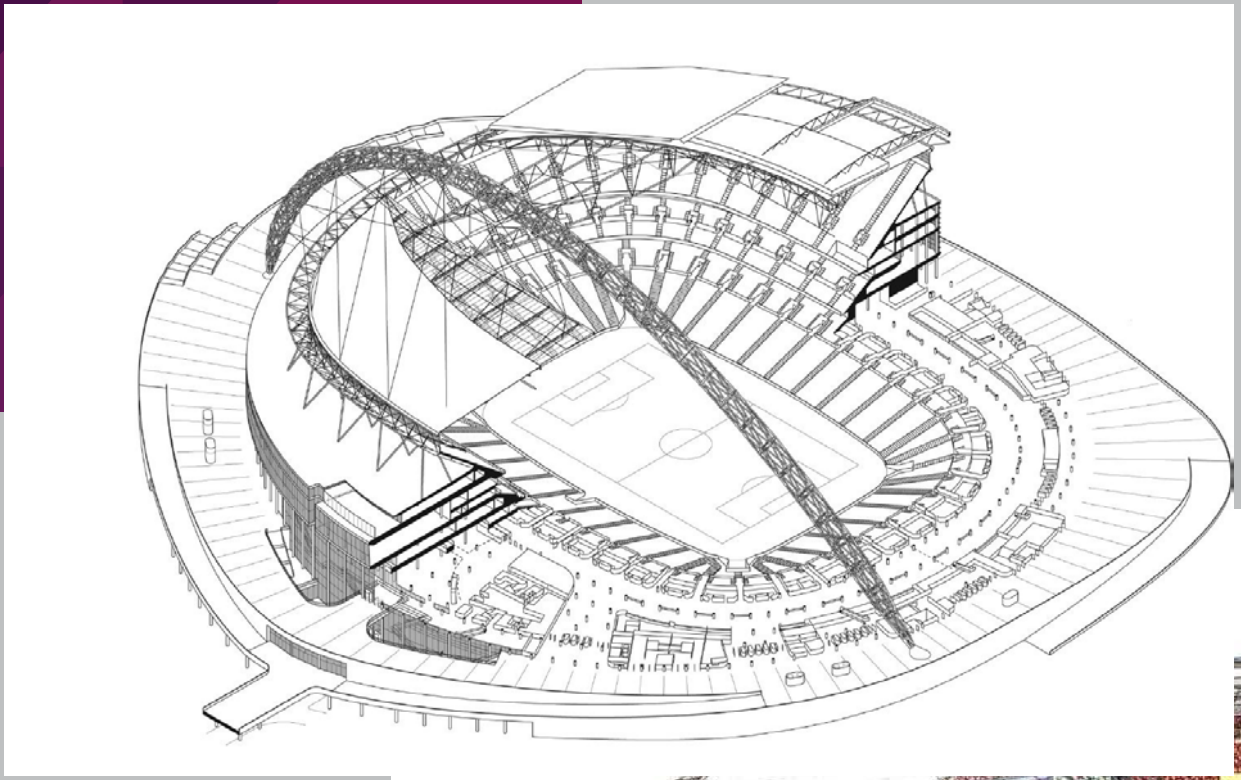
**Facilities**

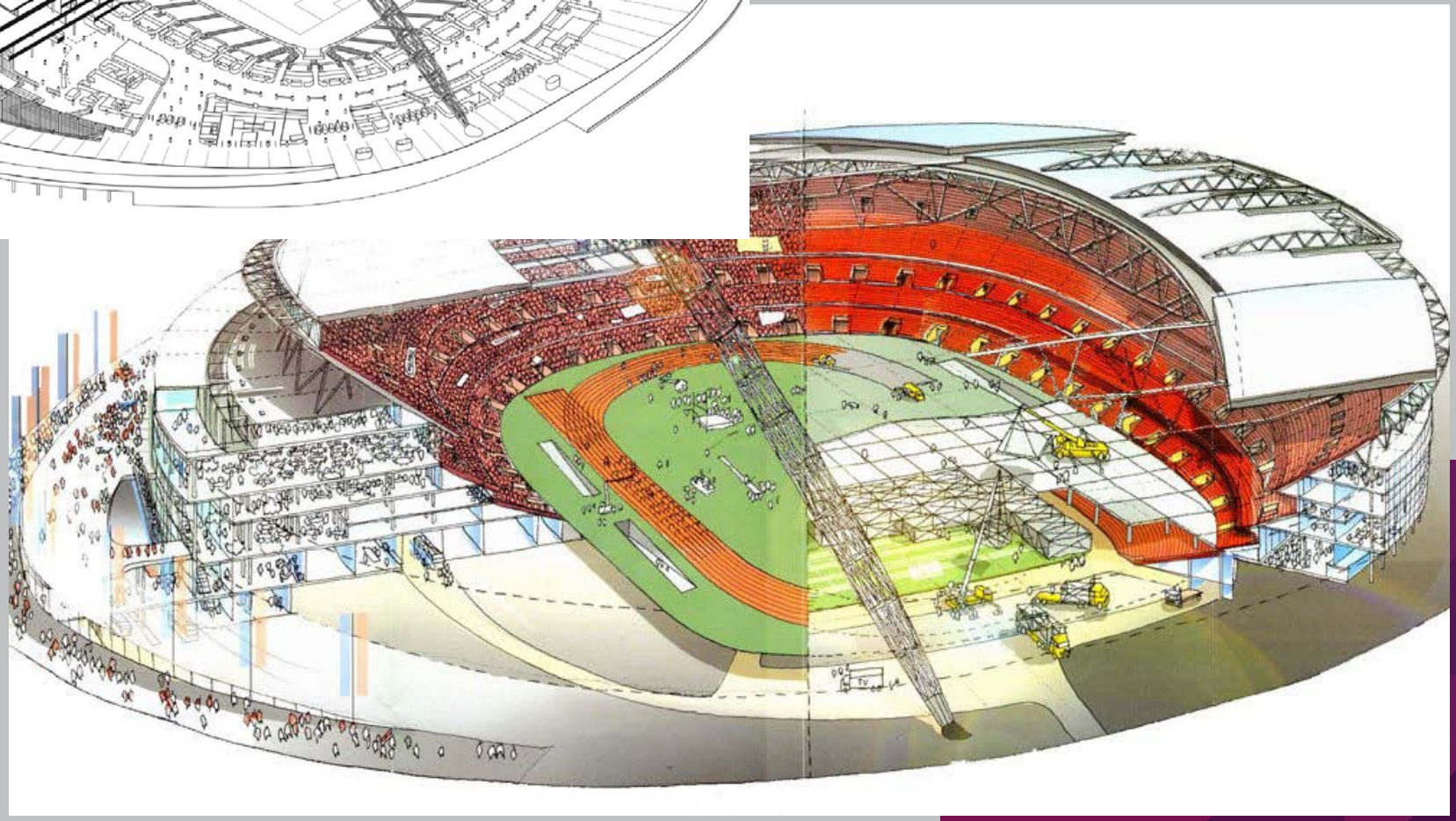
- To accommodate the external concourse around the stadium, the new building moved nearly 30m north, towards Wembley Park Station.

**Did you know?**

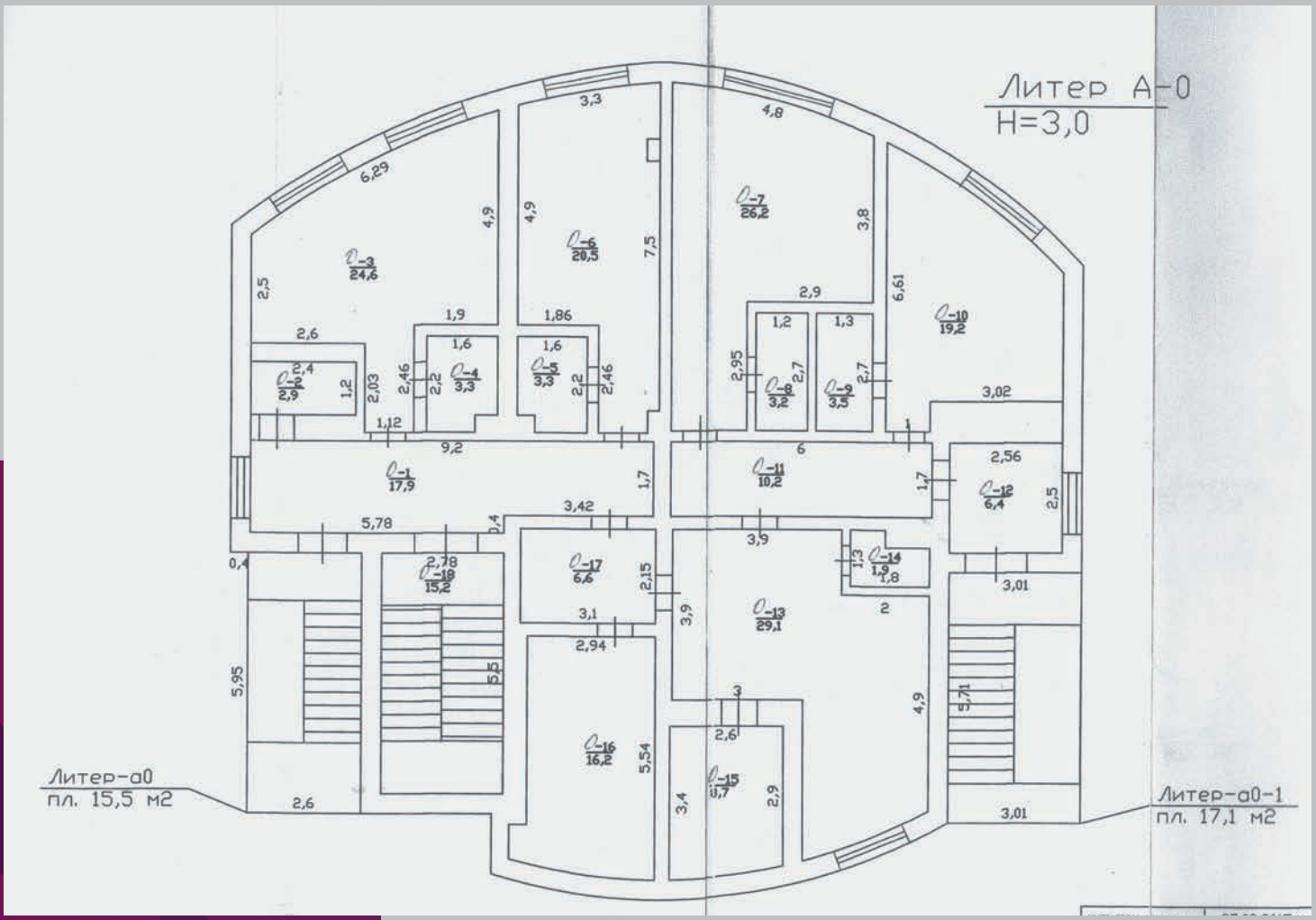
- In bright sunlight, the roof can be withdrawn to improve television images that might otherwise be compromised by heavy shadows thrown on the pitch.

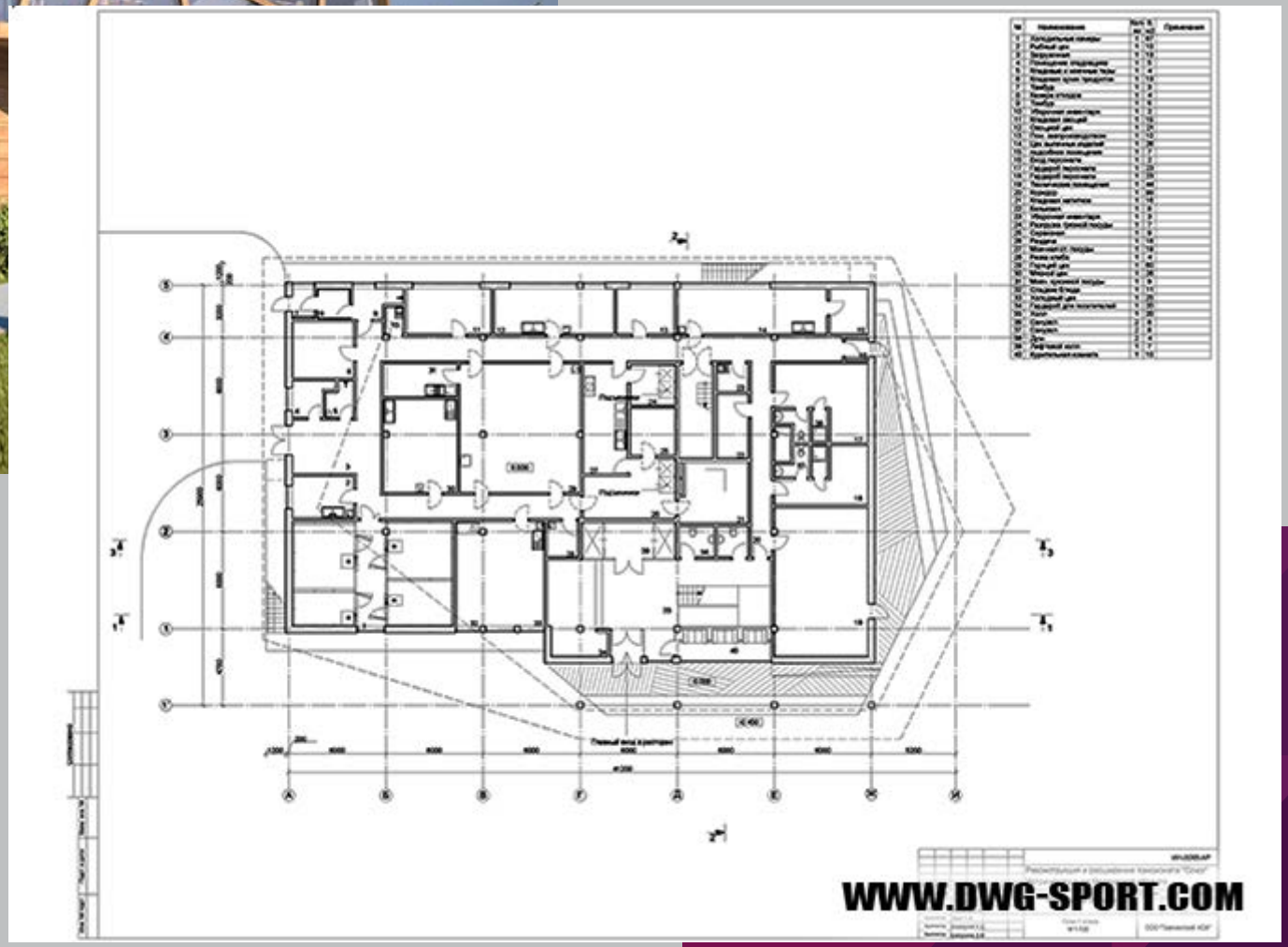


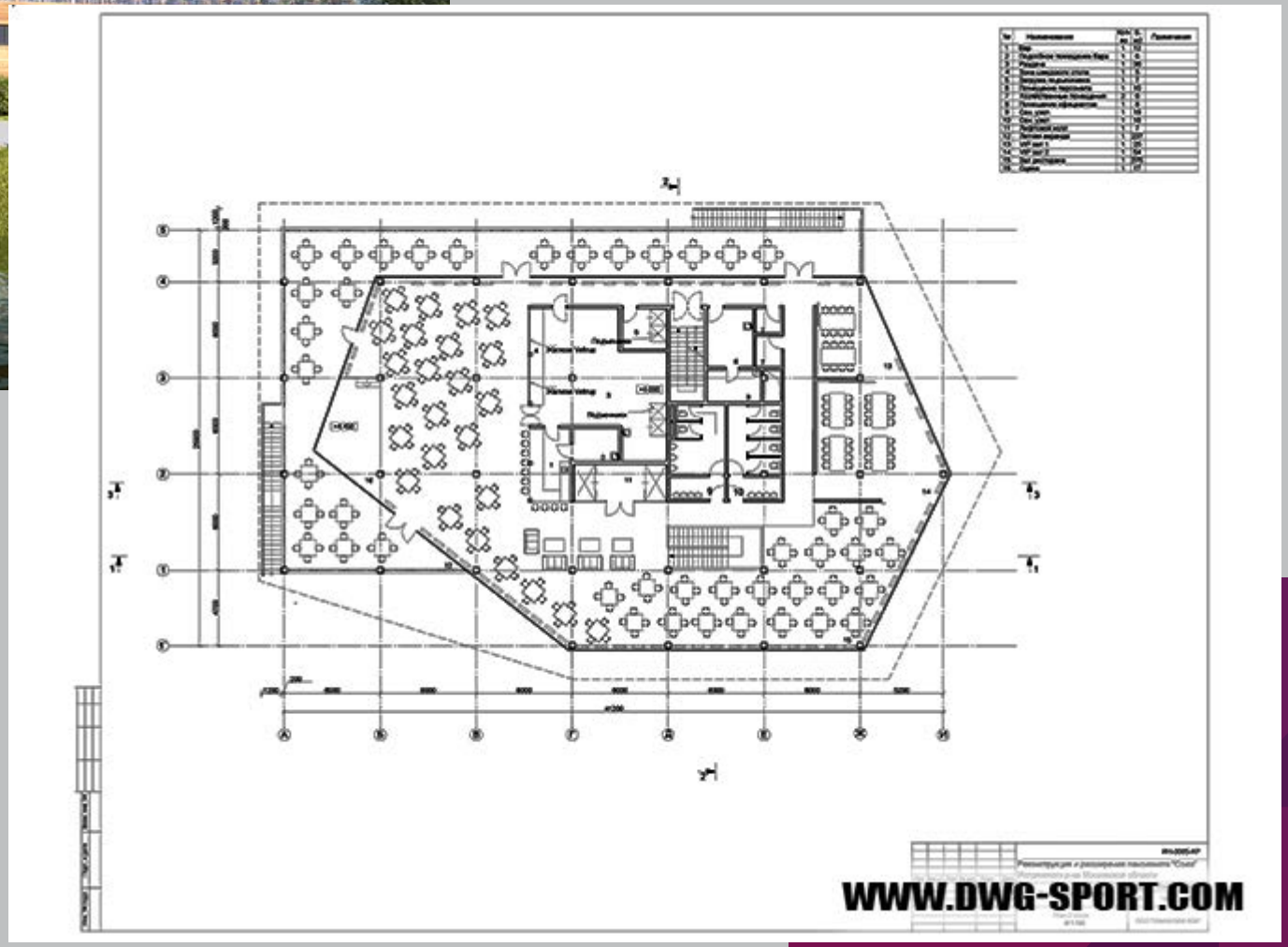


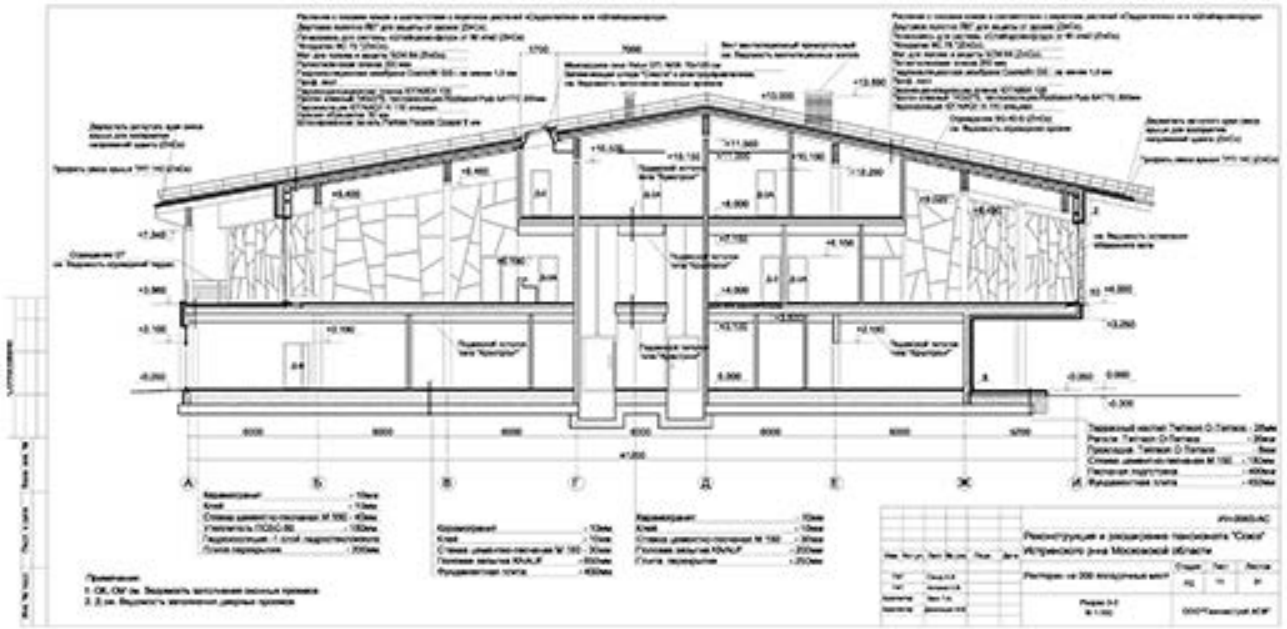


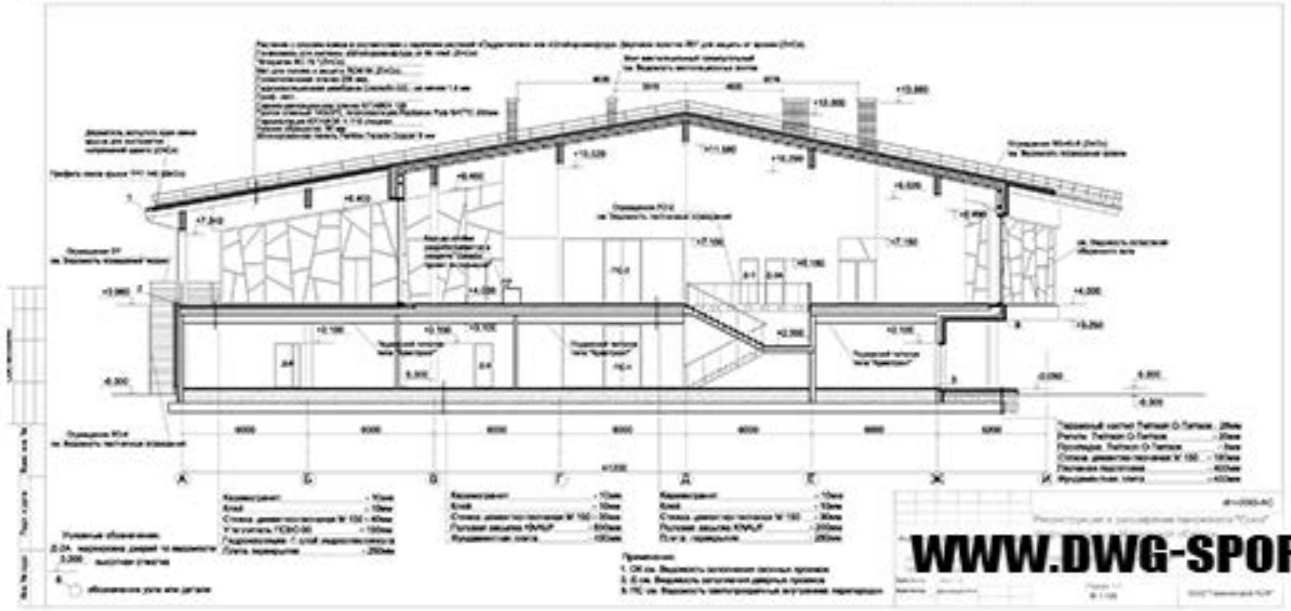
ОТЕЛЬ
БЕК


Литер А-0
Н=3,0
Литер-а0
пл. 15,5 м2
Литер-а0-1
пл. 17,1 м2


WWW.DWG-SPORT.COM

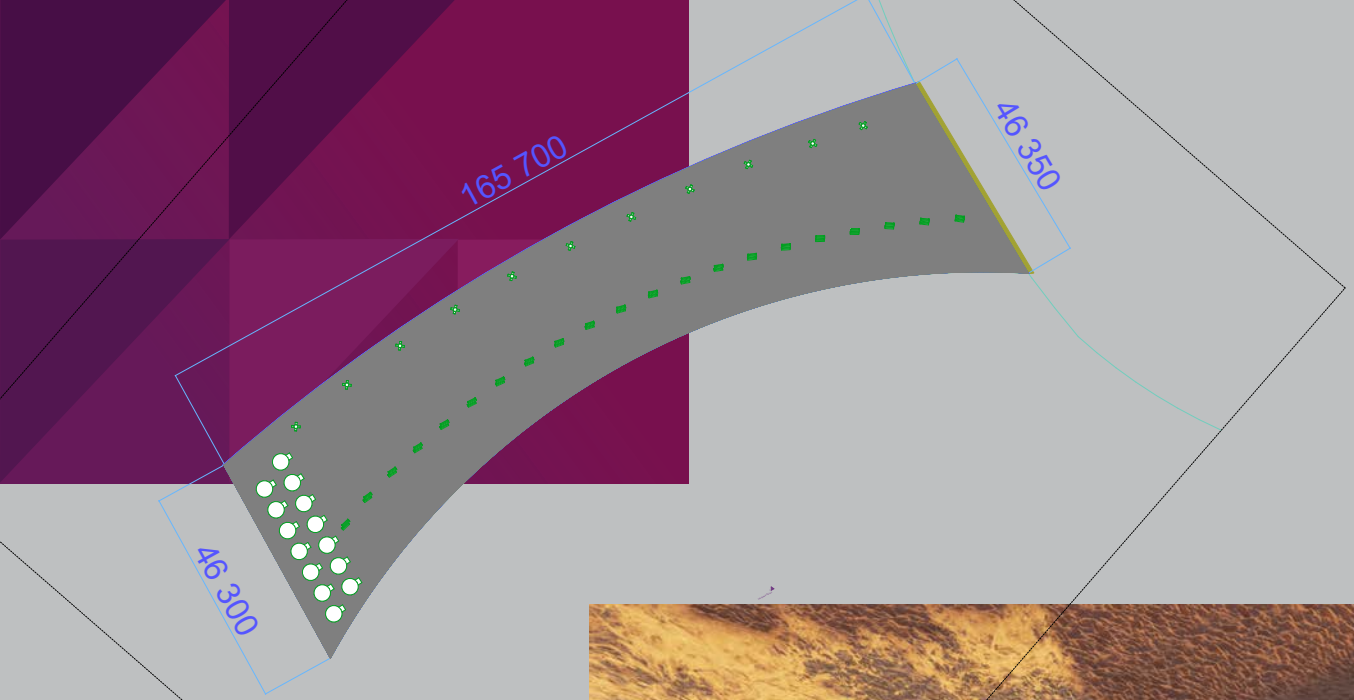

WWW.DWG-SPORT.COM

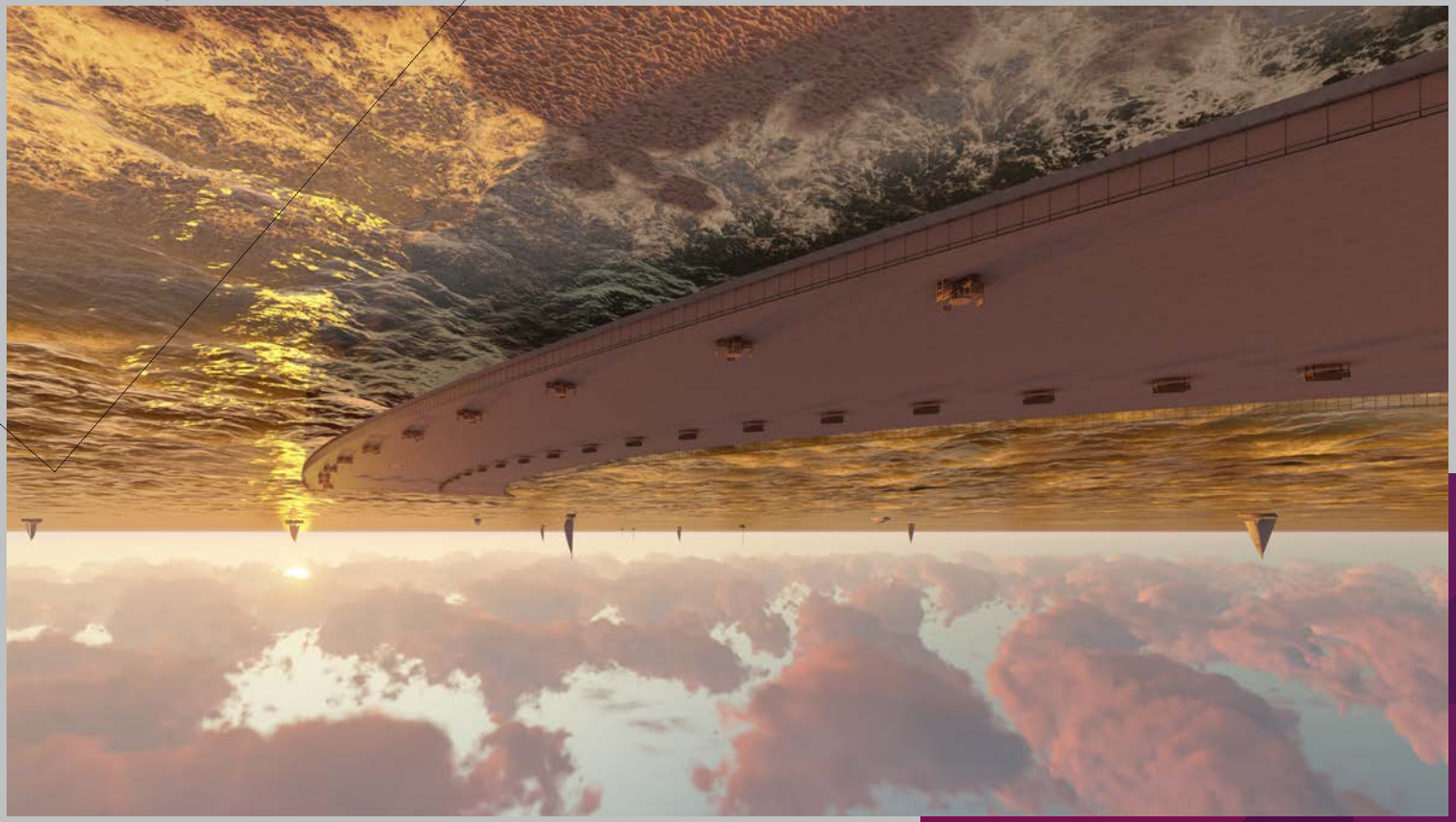




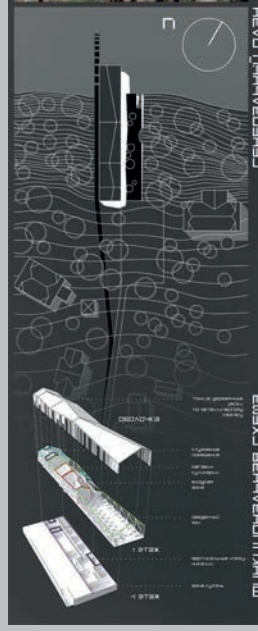
WWW.DWG-SPORT.COM

WWW.DWG-SPORT.COM


165 700
46 350
46 300



ситуационный план




генеральный план

фрагмент генерального плана

# ресторан на 600 мест в пос. дубулты, юрмала


шурчков е.в.

мгу
им. н.п. огарева
архитектурно-
строительный
факультет

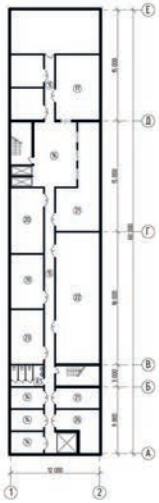

курсовой проект
5 курс

западный фасад

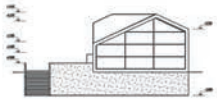
восточный фасад

план 1 этажа

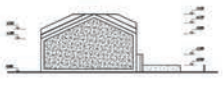
план -1 этажа



северный фасад



южный фасад



## экспликация плана

1. обеденный зал
2. зеленая
3. вестибюль
4. гардероб
5. санузел
6. душевая
7. комната для персонала
8. приемная директора
9. кладовая
10. коридор
11. раздаточная
12. доготовочная
13. сервизная
14. буфет
15. бойлер
16. кондитерский цех
17. горячий цех
18. овощной цех
19. мясной и рыбный цех
20. холодный цех
21. холодильная камера

## пояснительная записка

ресторан расположен на побережье балтийского моря, в поселке дубулты, который входит в состав знаменитого пригорода риги - юрмалы.
ресторан нанизан на одну из многочисленных пешеходных осей, ведущих из массива застройки на побережье.

здание состоит из двух этажей, в цокольном этаже расположены помещения кухни и складская зона, первый этаж занят зонами обслуживания посетителей, администрацией и загрузкой.
с восточной стороны от ресторана организована летняя терраса и парковка автомобилей.

основу конструктивной схемы здания составляют две деревянные фермы, опертые на стены цокольного этажа. кровля сложной ломаной формы напоминает о традиционных латышских сараях, а также об изгибах рыбьего силуэта.
ресторан облицован крашеными досками, расположенными в разном, неровном ритме. этот прием должен помочь зданию влиться в среду соснового леса, а также создать освещенные и затененные зоны в интерьере.
общее объемное решение напоминает о некогда знаменитом, но ныне разрушенном ресторане юрас перлс, который находился несколько западнее проектируемого.

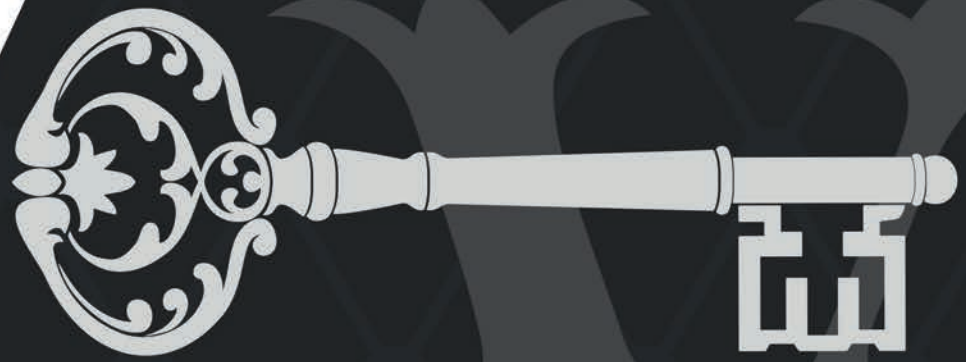
прототипами выступили также проекты и постройки мастерских nrja и neil ramstad architects.

# АРХИТЕКТУРНО-СТРОИТЕЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ
# СТИЛИЗАЦИЯ ОТЕЛЯ
# МЕБЕЛЕРОВКА

WINTRAVEL

WINTRAVEL

WINTRAVEL



# FOR RENT

0(312) 692085

## 8. БРЕНДИРОВАННАЯ ПОСУДА

### 8.1 Кружка

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА / MAIN DISHES

| | |
|---|---|
| Блинчики | 750 |
| Оладьи | 650 |
| Каша рисовая | 650 |
| Каша овсяная | 850 |
| Яичница | 950 |
| Омлет | 950 |
| Творожная запеканка с изюмом | 650 |
| Гренки | 550 |
| Салат "Свежесть» | 600 |

## ДЕСЕРТЫ / DESSERT

**Штрудель яблочный с мороженым** 65
Тесто слаеное, яблоки, курага, сахар, изюм, мороженое

**Apple strudel with ice-cream** 45
Puff pastry, apples, dried apricots, sugar, raisins, ice cream

**Ассорти из сорбетов** 45
Сорбет малиновый, облепиховый, черносмородиновый

**Sorbet assorted** 45
Sorbet raspberry, black-current, sea-buckthom

**Чизкейк** 85
Cheese cake

**Мороженое с хрустящей крошкой, миндалем и клубничным соусом** 70
Ice-cream with crisp crumb, almonds and strawberry sauce

## Фреши / Fresh jouces

| | |
|---|---|
| **Ананасовый** Pineapple | 185 |
| **Апельсин-грейпфрут** Orange-grapefruit | 85 |
| **Апельсиновый** Orange | 65 |
| **Виноград-киви** Kiwi-grape | 130 |
| **Грушевый** Pear | 70 |
| **Яблочный** Apple | 50 |
| **Яблочный-ананасовый** Apple-pineapple | 115 |
| **Грейпфрутовый** Grapefruit | 110 |
| **Сельдереевый** Celery | 95 |
| **Яблочно-сельдереевый** Apple-celery | 60 |
| **Морковно-сельдереевый** Carrot-celery | 45 |
| **Морковно со сливками** Carrot with cream | 35 |
| **Морковно-яблочный** Carrot-apple | 45 |

WINTRAVEL

# МЕНЮ ЗАВТРАКОВ
# BREAKFAST MENU

WINTRAVEL

WINTRAVEL

WINTRAVEL

WINTRAVEL

WINTRAVEL

WINTRAVEL

WINTRAVEL

WINTRAVEL

WINTRAVEL

WINTRAVEL

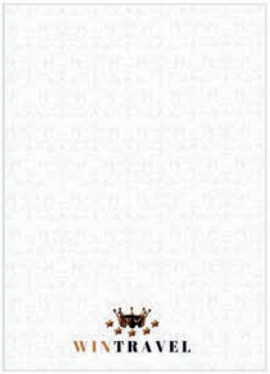
## 7. БРЕНДИРЫВАНИЕ ВНУТРИ НОМЕРА

### 7.2 Полотенца

30x30

30x50

50x70




70x140

780

780

## WINE BY GLASS

| | |
|---|---|
| Jackson-Triggs Merlot | 450 |
| Barefoot Moscate | 450 |
| Vina Tarapaca Merlot | 450 |
| Barefoot Chardonay | 450 |
| Lidemans Pinot Noir | 450 |
| Jean Bausquet Melbec | 450 |
| Fetzer Merlot | 450 |
| Lindemans Pinot Noir | 450 |
| Lean Bousquet Melbec | 450 |
| Fetzer Merlot | 450 |
| Lindemans Pinot Noir | 450 |
| Jean Bousquet Melbec | 450 |
| Fetzer Merlot | 450 |

## WINE BY THE BOTTLE

| | |
|---|---|
| Beringer White Zinland | 450 |
| Mirassot Chardonnay | 450 |
| Davinci Chianli | 450 |
| Lois Martini Cahernet | 450 |
| Eppa White Sangria | 450 |
| Marcmurray Pinot Neir | 450 |
| Jean Bousquet Melbec | 450 |
| Fetzer Merlot | 450 |
| Lois Martini Cahernet | 450 |
| Eppa White Sangria | 450 |
| Beringer White Zinland | 450 |
| Fetzer Merlot | 450 |

## COCKTAILS

| | |
|---|---|
| Гибсон<br>*джин, сухой вермут* | 450 |
| Банзай<br>*ликер "Мидори", джин, лаймовый ликер* | 450 |
| Крестный отец<br>*Шатландский виски, пивер "Амаретто»* | 450 |
| Маргарита<br>*серебряная текила, апельсиновый ликер, лайм, соль* | 450 |
| Копенгаген<br>*ликер Аквавит, водка, лимонный сок* | 450 |
| Чикита<br>*водка, банановый ликер, сок лайма, банан, сахар* | 450 |
| Кровавая мэри<br>*водка, томатный сок, лимон, тобаско* | 450 |

## LIQUEURS

| | | | |
|---|---|---|---|
| Baswel Golden | 450 | Magic Had M9 | 450 |
| Wp | 450 | Stone Ruinstime | 450 |
| Ddirmau | 450 | Easunitas Me | 450 |
| Parmats | 450 | LetHead Mild | 450 |
| StalAngels | 450 | Magash White | 450 |
| Lager | 450 | Victary Nap | 450 |

## DRAFT BEER

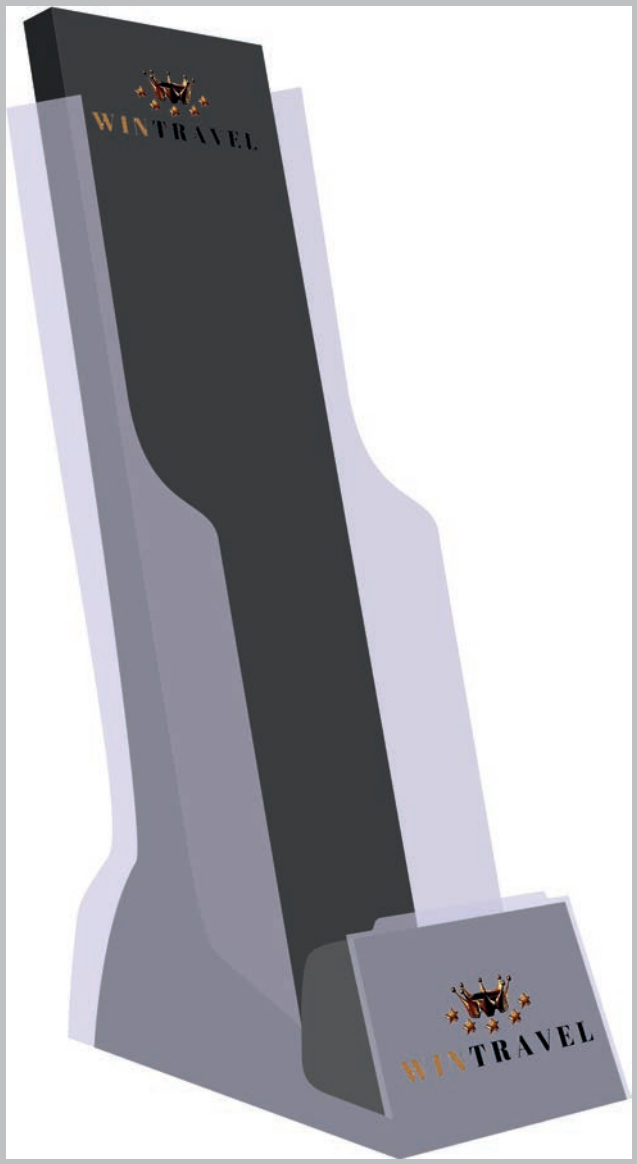
| | | | |
|---|---|---|---|
| Draft Beer | 450 | Caors | 450 |
| Budweiser | 450 | Cairs Light | 450 |
| BudLight | 450 | MGD | 450 |
| Bogtish GO Dur | 450 | Ceal White Me | 450 |
| Buinass | 450 | Fat Tire Amber | 450 |
| Neineken | 450 | Me | 450 |
| Miller Like | 450 | Blue Moon | 450 |
| Pahst Blue | 450 | Teaslad Lager | 450 |
| Rihhen | 450 | Baltica | 450 |

## DRAFT BEER

| | | | |
|---|---|---|---|
| Baswel Golden | 450 | Magic Had M9 | 450 |
| Wp | 450 | Stone Ruinstime | 450 |
| Ddirmau | 450 | Easunitas Me | 450 |
| Parmats | 450 | LetHead Mild | 450 |
| StalAngels | 450 | Magash White | 450 |
| Lager | 450 | Victary Nap | 450 |
| BroomMynDarer | 450 | Devil | 450 |
| TrainsKugget | 450 | Unibraus | 450 |
| Nectar | 450 | Matilda | 450 |
| Rose Istalnd | 450 | Brooklin Brown | 450 |

НОВИНКА **Sundown wheat**

Пиво изготовленное из отборного солода по старым чешским традициям и отличающаеся терпким вкусом и приятным послевкусием.


WINTRAVEL
WINTRAVEL

# ЗАКУСКИ / APPETIZER

| | |
|---|---|
| Брускетта с подкопченной форелью и кабачками | |
| Стеклянная лапша с азиатскими грибами | 750 |
| Чилийский киноа с кабачками и томатами Конфи | 650 |
| Салат Пак-чой с шиитаке и корнем лотоса | 650 |
| Розовые креветки с ташкентскими помидорами | 850 |
| Карпаччо из сладких томатов биф | 950 |
| Баклажан, запеченный с овощами и кедровыми орешками | 950 |
| Оливье | 650 |
| Террин из фуа-гра | 550 |
| Вителло Тоннато | 600 |
| Буррата с помидорами 100г | 750 |
| Салат из артишока и черного авокадо | 750 |
| Моцарелла Буффало со сладкими томатами | 950 |

## ГАРНИРЫ / SIDE DISH

| | | | |
|---|---|---|---|
| Филе говядины Блэк Ангус | 1900 | Чилийский сибас | 1550 |
| Рибай Блэк Ангус | 1950 | Лосось | 650 |
| Цыпленок | 1150 | Сибас 100г | 400 |
| Каре ягненка | 1850 | Дорада 100г | 400 |

## Супы / Soup

| | |
|---|---|
| Гороховый крем-суп с подкопчённым лососем | 550 |
| Крем-суп из спаржи | 450 |
| Куриная лапша | 450 |
| Борщ с говядиной Блэк Ангус | 450 |
| Крем-суп из тыквы с крабом и авокадо | 550 |
| Тайский холодный суп с кинзой и крабом | 650 |

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / MAIN COURSE

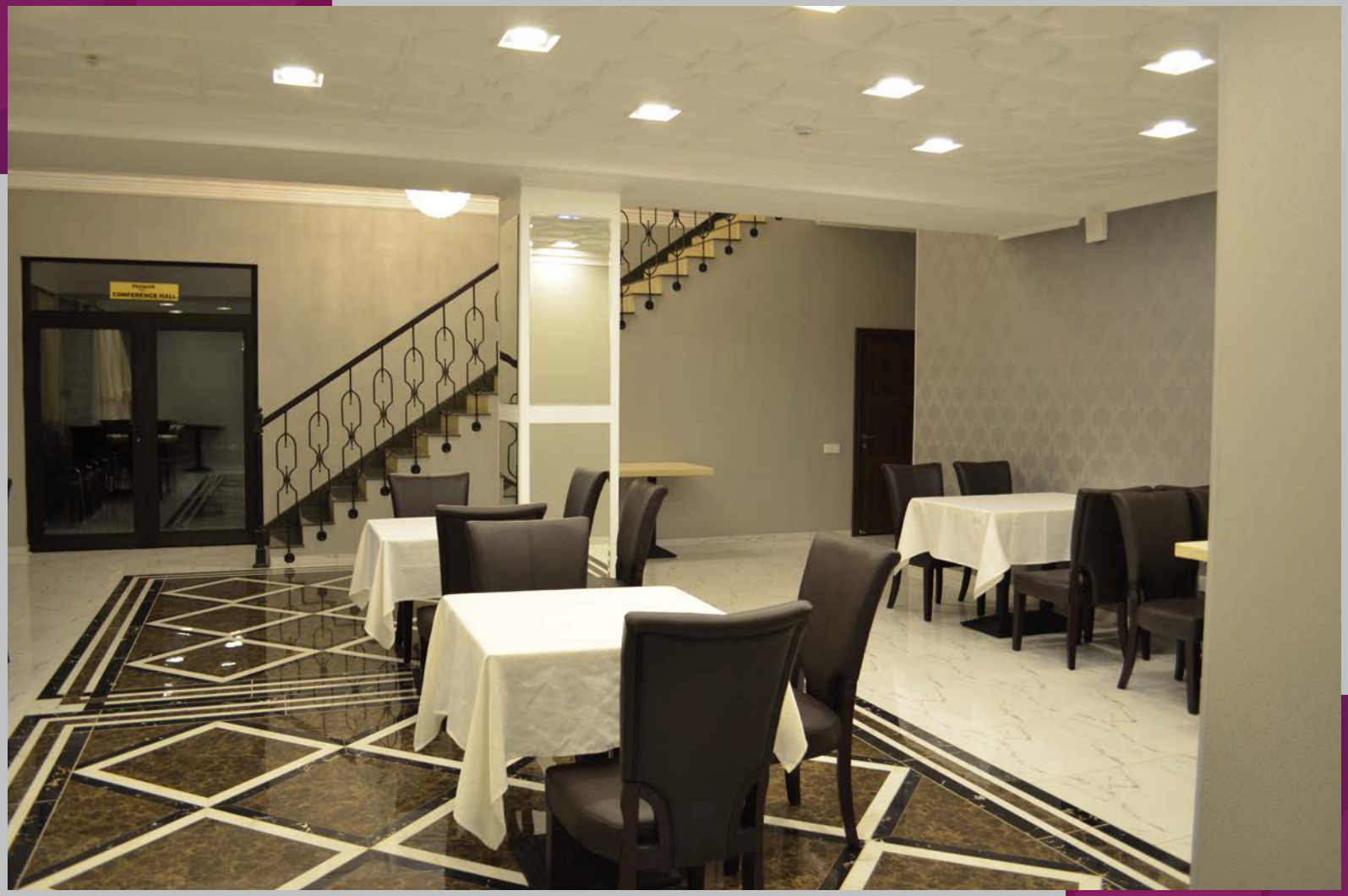
| | |
|---|---|
| Фермерский молочный козленок от Карло | |
| Бургер Ventura | 1950 |
| Говядина Блэк Ангус со сморчками | 900 |
| Оссобуко по-милански | 1750 |
| Бефстроганов Ventura | 1400 |
| Голубцы из телятины с соусом из сморчков | 850 |
| Куриная грудка карри | 850 |
| Чилийский сибас, запеченный в медово-лимонном соусе | 550 |
| Чилийский сибас в соево-кунжутном соусе | 1350 |
| Черная треска в мисо-соусе | 1200 |
| Сибас на пару с листьями рукколы, с соусом из томатов и базилика | 1550 |
| Тюрбо, жареная на сковороде с картофелеми розмарином | 400 |
| Тальята из тунца с картофельным пюре васаби | 500 |
| Телячьи щёчки в соусе с белыми грибамии картофельным пюре | 1200 |
| Тажин ягнёнка, запечённый в овощахс пюре из сельдерея | 1950 |

## ГАРНИРЫ / SIDE DISH

| | |
|---|---|
| Ароматный рис басмати с кардамоном | 250 |
| Жареный шпинат | 450 |
| Картофель, запеченный с розмарином | 300 |
| Гречка | 250 |
| Зеленая спаржа на пару | 400 |
| Овощи на гриле | 450 |
| Картофельное пюре Тартуфата | 300 |

P
Парковка
parking
WINTRAVEL

P
Парковка
parking
WINTRAVEL


CONFERENCE HALL

# ОТЕЛЬ КЛУБ
# VIP - КЛАССА

Планируется выделить из общей площади в 20га 6га на закрытый отель клуб VIP-класса.

Основными статьями капитальных расходов по проекту являются строительство следующих объектов: 75 2х этажных индивидуальных VIP-домов разных типов площадью от 200м² до 1 566,8м² в на 450 человек с собственной инфраструктурой; спортивных площадок, кафе, пирса с причалами и кафе, фитнес-центра с крытым бассейном, 2 ресторанов, фреш-баром, кофейней, центра отдыха, паркинга, очистных сооружений, SPA-центром, водоснабжения и энергоснабжения.

Членство в закрытом отель клубе будет определятся специальной картой клуба.
Все владельцы карты клуба получают в пользование апартаменты и некоторые виды гостиничных услуг включенные в стоимость специальной карты клуба.
Так же у участников VIP-отель клуба есть право на выкуп дома.

VIP

75

Элитные дома отличаются по престижности и стоимости. Элитные дома вмещают от 6 до 15  человек. Они снабжены санузлом, кондиционером, бильярдным столом, сауной, винным шкафом, мини-баром, сейфом, мультимедийной доской в рабочем кабинете, 4К телевизором, домашним кинотеатром Sony, высокоскоростным интернетом по сети wi-fi, MacBook'ом, элитной мебелью и телефоном. В коттеджах производят ежедневную уборку с обязательной сменой постельного белья.

В центральной зоне городков сосредоточены магазины и рестораны, развлекательные площадки и заведения, места отдыха. Остальную часть занимает главный корпус и множество домиков, являющихся апартаментами разного типа.

# Инфраструктура гостиницы должна включать в себя:

Фитнес центр

Спортивные площадки
(мини футбол, волейбол, баскетбол, work-out)

Теннисный корт

Мини гольф

Бильярд клуб

Открытый бассейн

# Инфраструктура гостиницы должна включать в себя:

Закрытый бассейн

Детская площадка

Ресто-бар

Салон красоты и Barber Shop

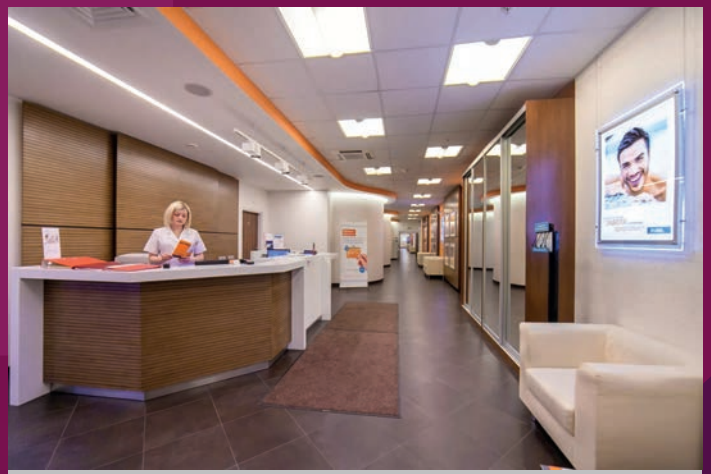
SPA-центр

Торгово развлекательный центр
(боулинг, настольный теннис, кинотеатр, детский клуб, Элитные бутики)

# Инфраструктура гостиницы должна включать в себя:

Увеселительные заведения (караоке, диско клуб)

Многоуровневая парковка с вертолетной площадкой на крыше



Медпункт

Банк

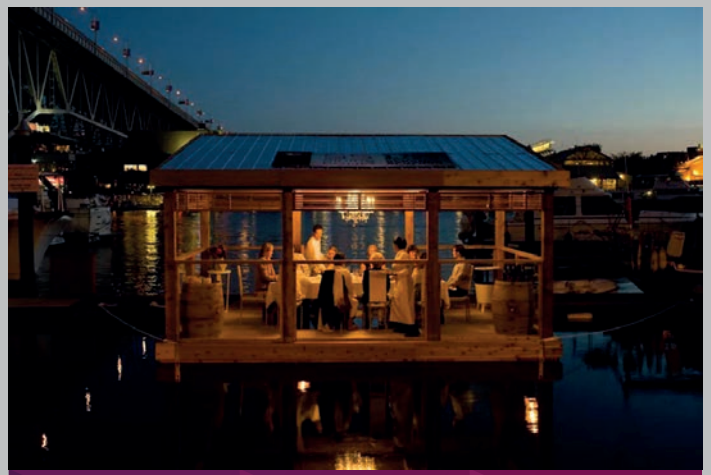
Банкоматы и вендинговые аппараты

VIP-магазин

# На парко пляжной зоне закрытого отель клуба VIP-класса планируется:

Пляжный бар

Пирс
длинной 400 метров и шириной 200 метров



Бар на пирсе

Ресторан

Открытый кинотеатр

Шезлонги

# На парко пляжной зоне закрытого отель клуба VIP-класса планируется:

Пляжный волейбол

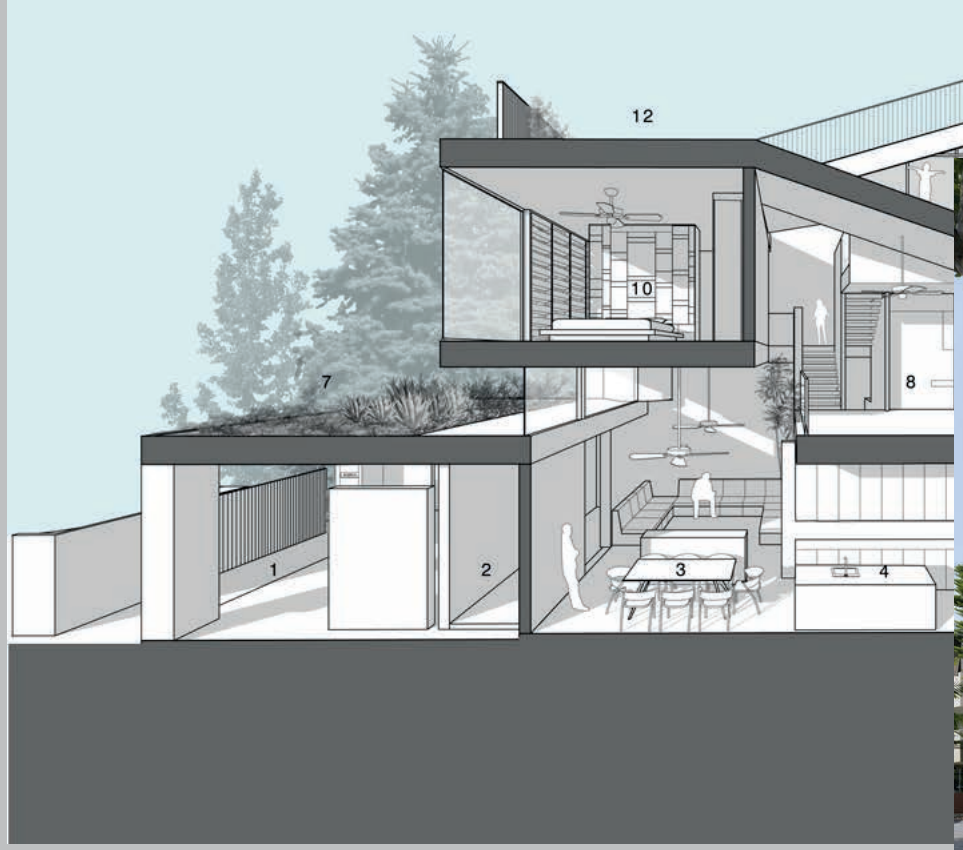
Элитная кабинка для переодевания

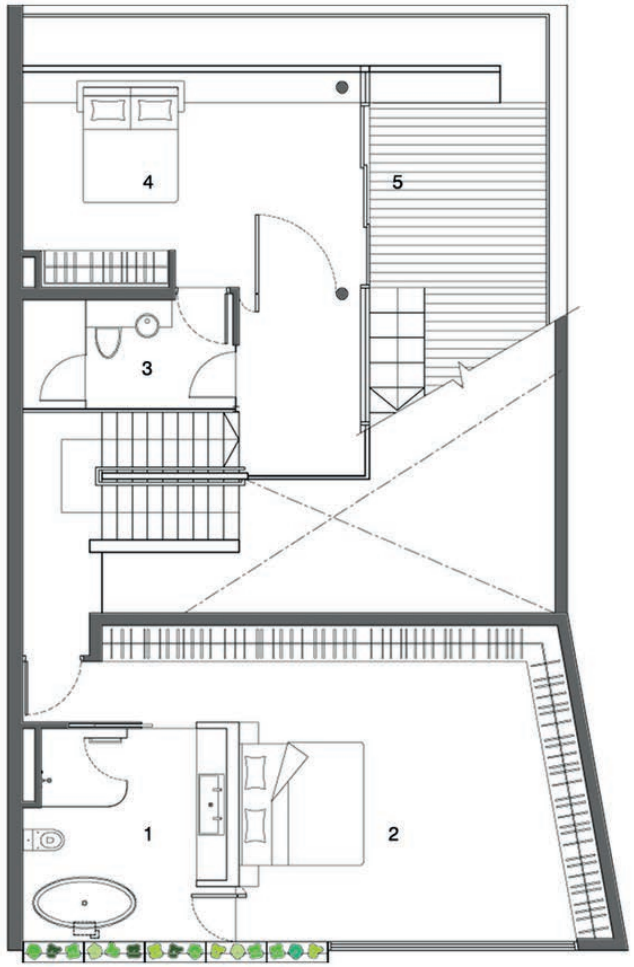
Стационарные туалеты

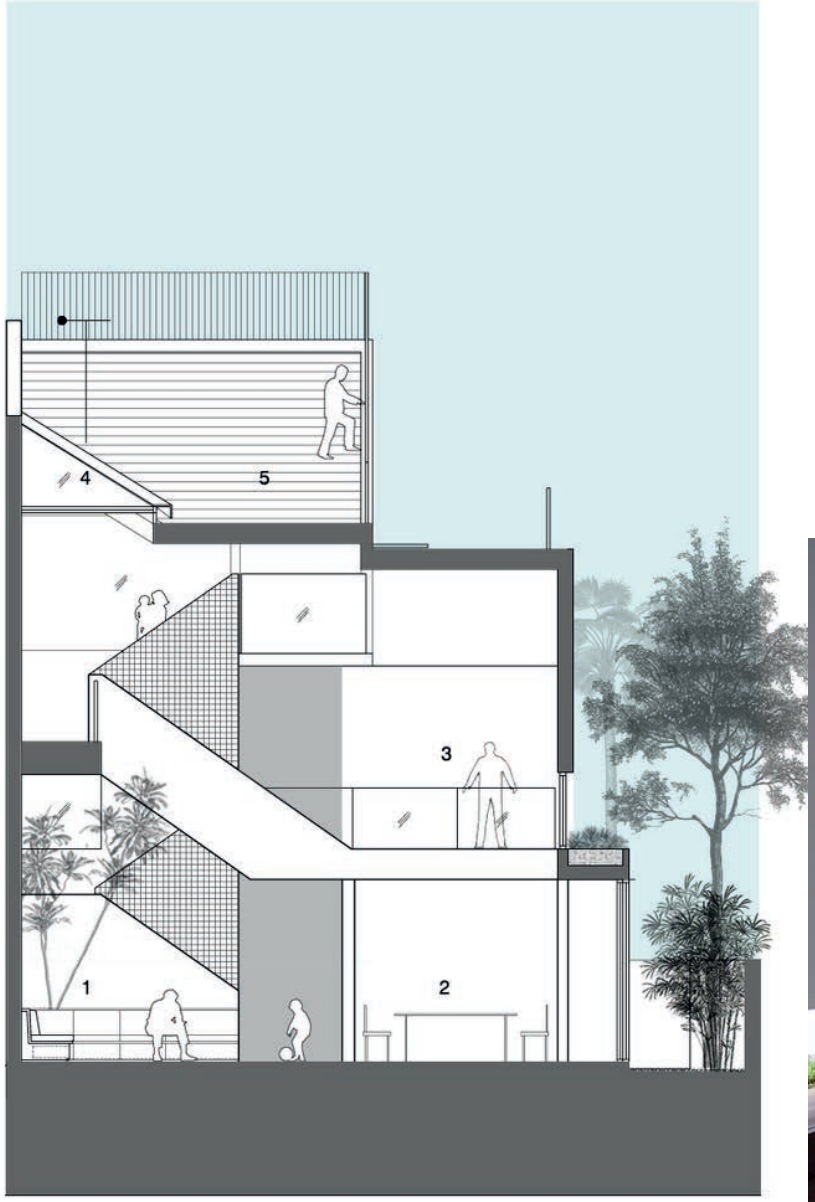
Душевые кабины

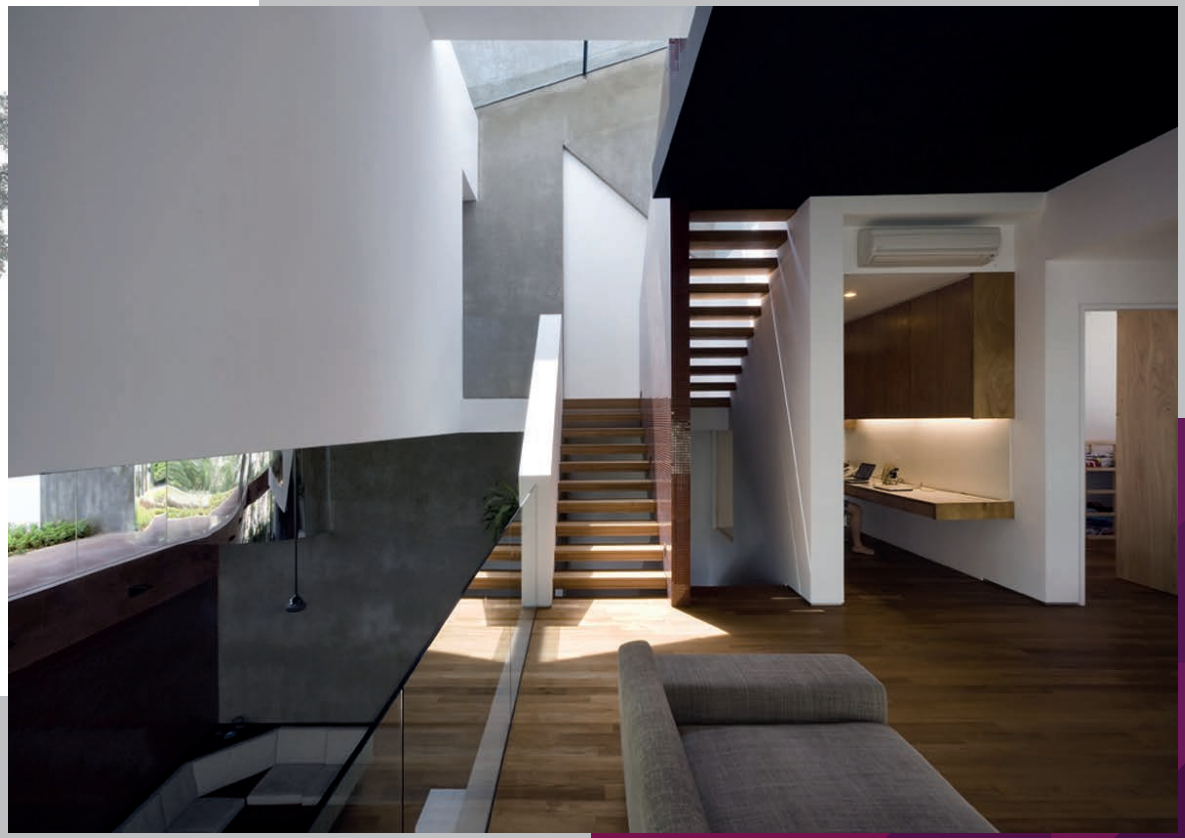
Питьевые фонтанчики и ванночки для ног

# КОНЦЕПЦИЯ ДИЗАЙНА
# ОТЕЛЬ КЛУБА V I P - КЛАССА

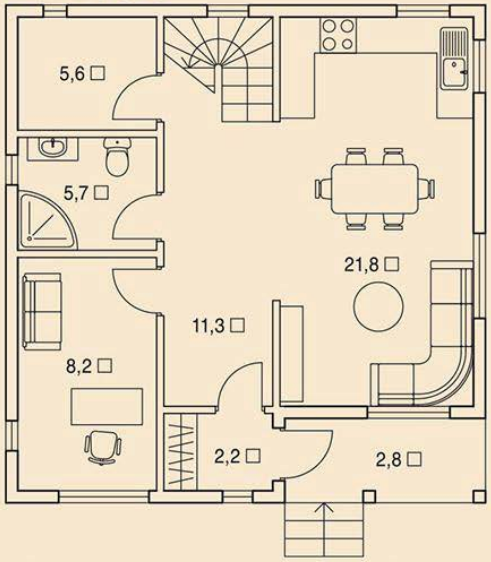

12
10
7
8
1
2
3
4


4
5
3
1
2

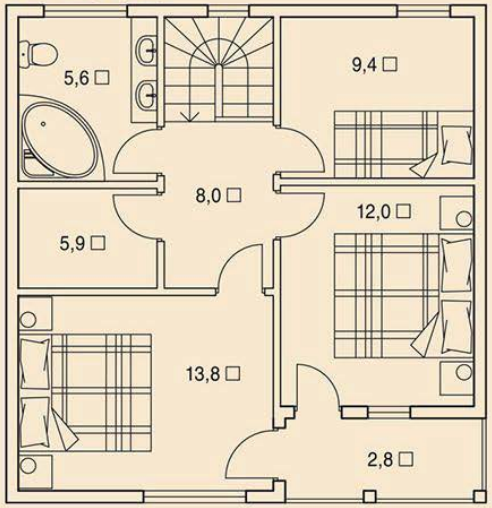

4
5
3
1
2



**План 1 этажа**




**План 2 этажа**




**Общая площадь** — 115,0 м²
**Площадь 1 этажа** — 57,5 м²
**Тамбур** — 2,2 м²
**Холл** — 11,3 м²
**Кухня-гостиная** — 21,8 м²
**Кабинет** — 8,2 м²
**Санузел** — 5,7 м²
**Котельная** — 5,6 м²
**Терраса** — 2,8 м²
**Площадь 2 этажа** — 57,5 м²
**Холл** — 8,0 м²
**Спальня** — 13,8; 12,0; 9,4 м²
**Гардеробная** — 5,9 м²
**Санузел** — 5,6 м²
**Балкон** — 2,8 м²

# 4-х КОМНАТНЫЙ 2-х ЭТАЖНЫЙ ЖИЛОЙ ДОМ
## Проект №130-01

Минский р-н, аг. Колодищи

ОСНОВНЫЕ ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

| | | |
|---|---|---|
| Количество этажей | 2 | этаж(а) |
| Числа жилых комнат | 4 +кабинет | комнат |
| Общая площадь | 203,4 | $м^2$ |
| в т.ч. жилая площадь | 83,5 | $м^2$ |
| Строительный объём | 895,6 | $м^3$ |
| в т.ч. объём топочной | 16,9 | $м^3$ |
| Площадь застройки | 213,3 | $м^2$ |

LOWER FLOOR

UPPER FLOOR

karoleena

www.karoleena.com tel: (877) 336-8580 email: info@karoleena.com

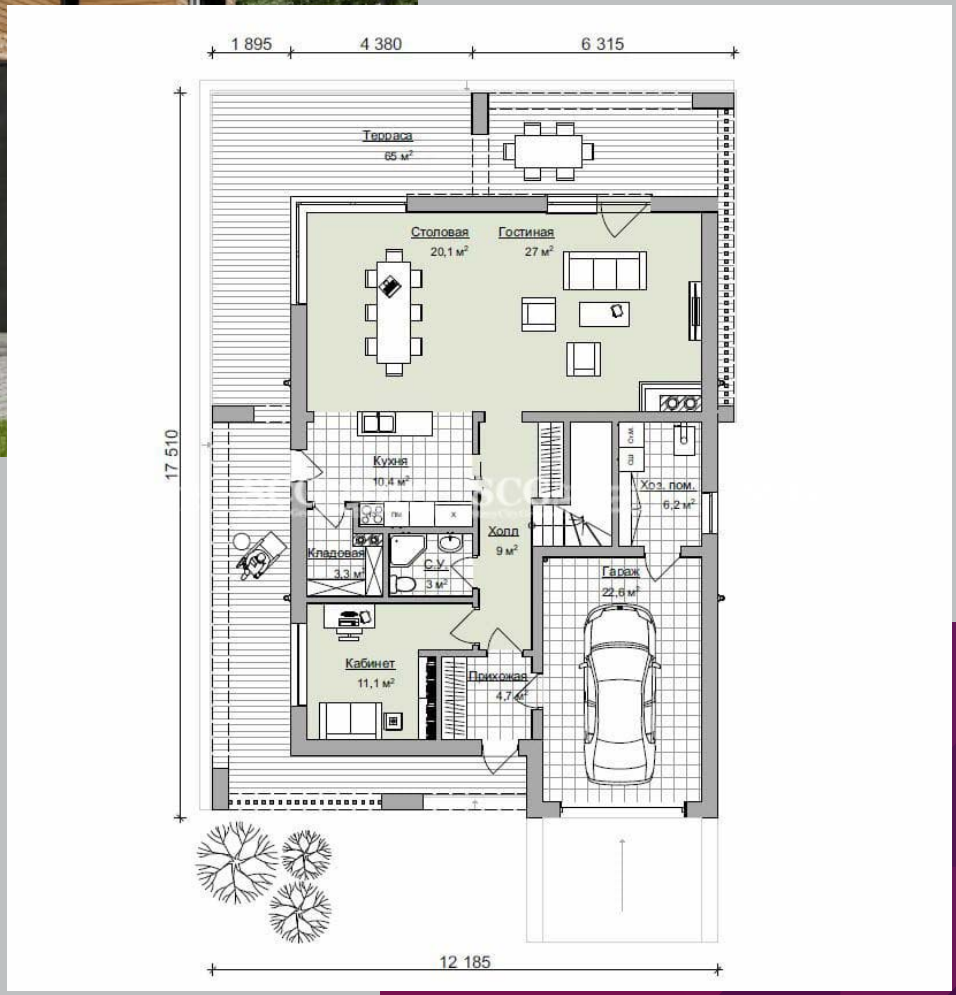
JUNIPER custom

2825 sqft

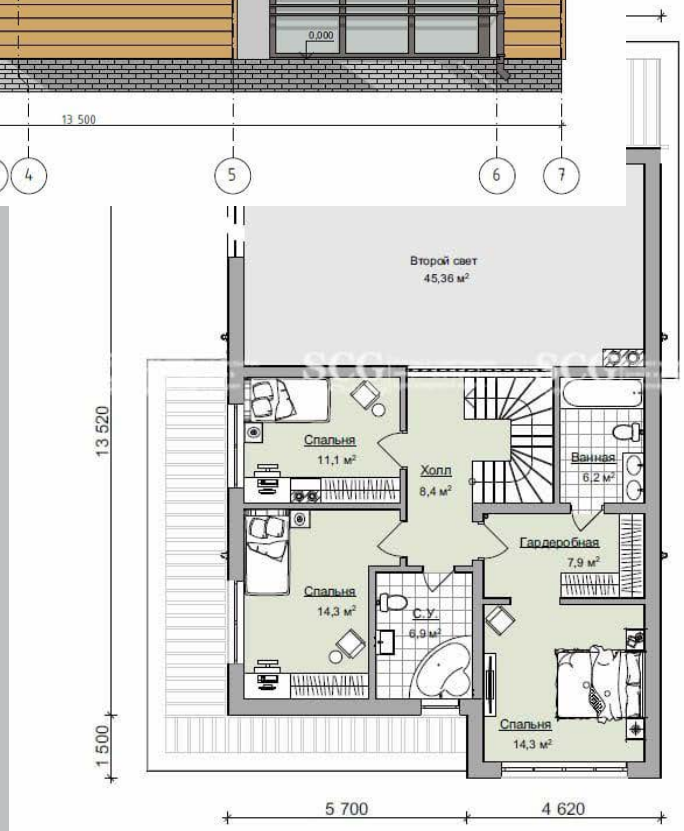
Кухня
12,2
WC
4,2
Кабинет
10,7
Холл
6,2
Склад
7.4
Хоз.пом.
9,8
Гостиная
27,0
Прихожая
6,9
Гараж
9000
11200

2,0
Спальня
10,6
2,9
2,0
Спальня
12,7
Спальня
10,9
5,5
Холл
9,3
Кинозал
12,6
Ванная
7,7
Терраса

6,745
5,500
5,500
3,600
3,000
3,000
2,100
2,100
0,000
0,000
-0,450
13 500
2 800
А
Б
В
Г
Д
Е
Ж
И

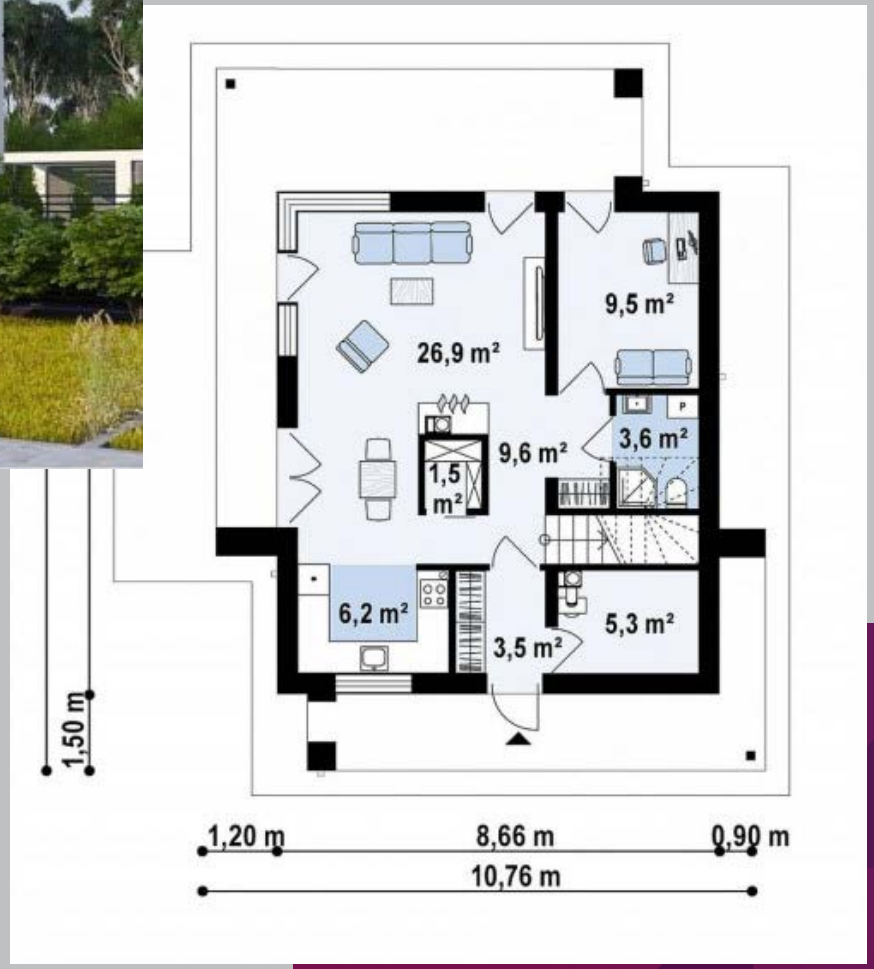

1 895
4 380
6 315
17 510
12 185
Терраса
65 м²
Столовая
20,1 м²
Гостиная
27 м²
Кухня
10,4 м²
Хозп. пом.
6,2 м²
Холл
9 м²
Кладовая
3,3 м²
С.У.
3 м²
Гараж
22,6 м²
Кабинет
11,1 м²
Прихожая
4,7 м²

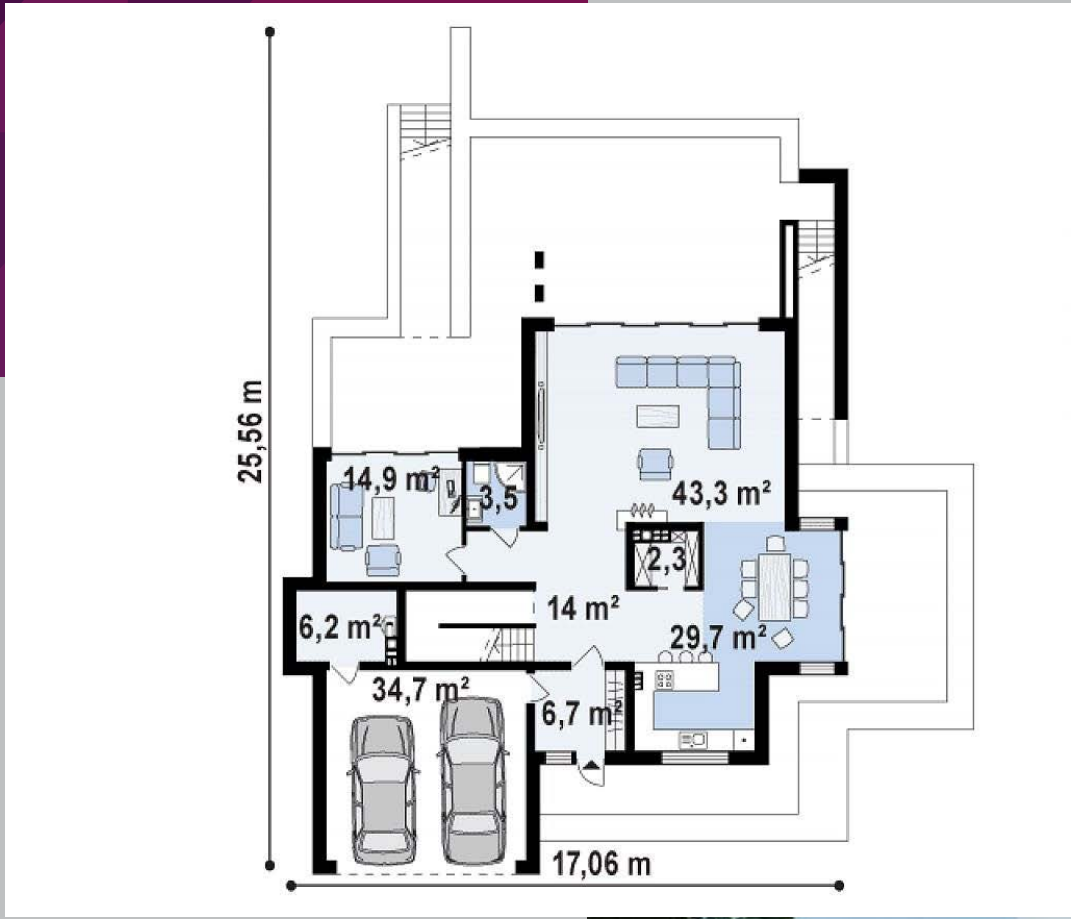
6,745
5,100
3,600
3,300
2,700
2,100
5,500
5,500
3,000
2,100
0,000
13 500
1
2
3
4
5
6
7


Второй свет
45,36 м²
Спальня
11,1 м²
Холл
8,4 м²
Ванная
6,2 м²
Гардеробная
7,9 м²
Спальня
14,3 м²
С.У.
6,9 м²
Спальня
14,3 м²
13 520
1 500
5 700
4 620

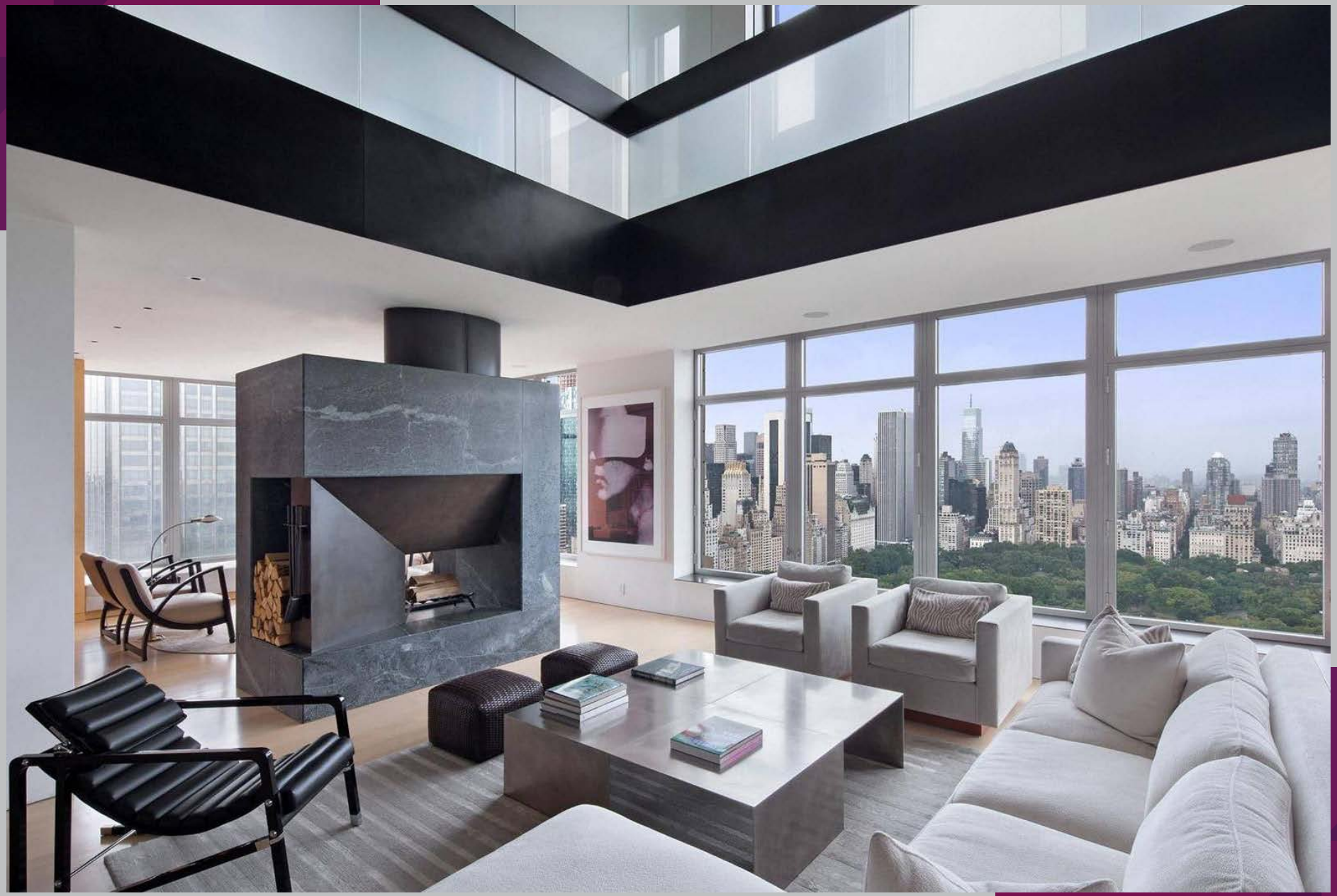
10 320
13 520
Бильярдная
26,5 м²
Спальня
19,9 м²
Спальня
11,1 м²
Холл
8,4 м²
Ванная
6,2 м²

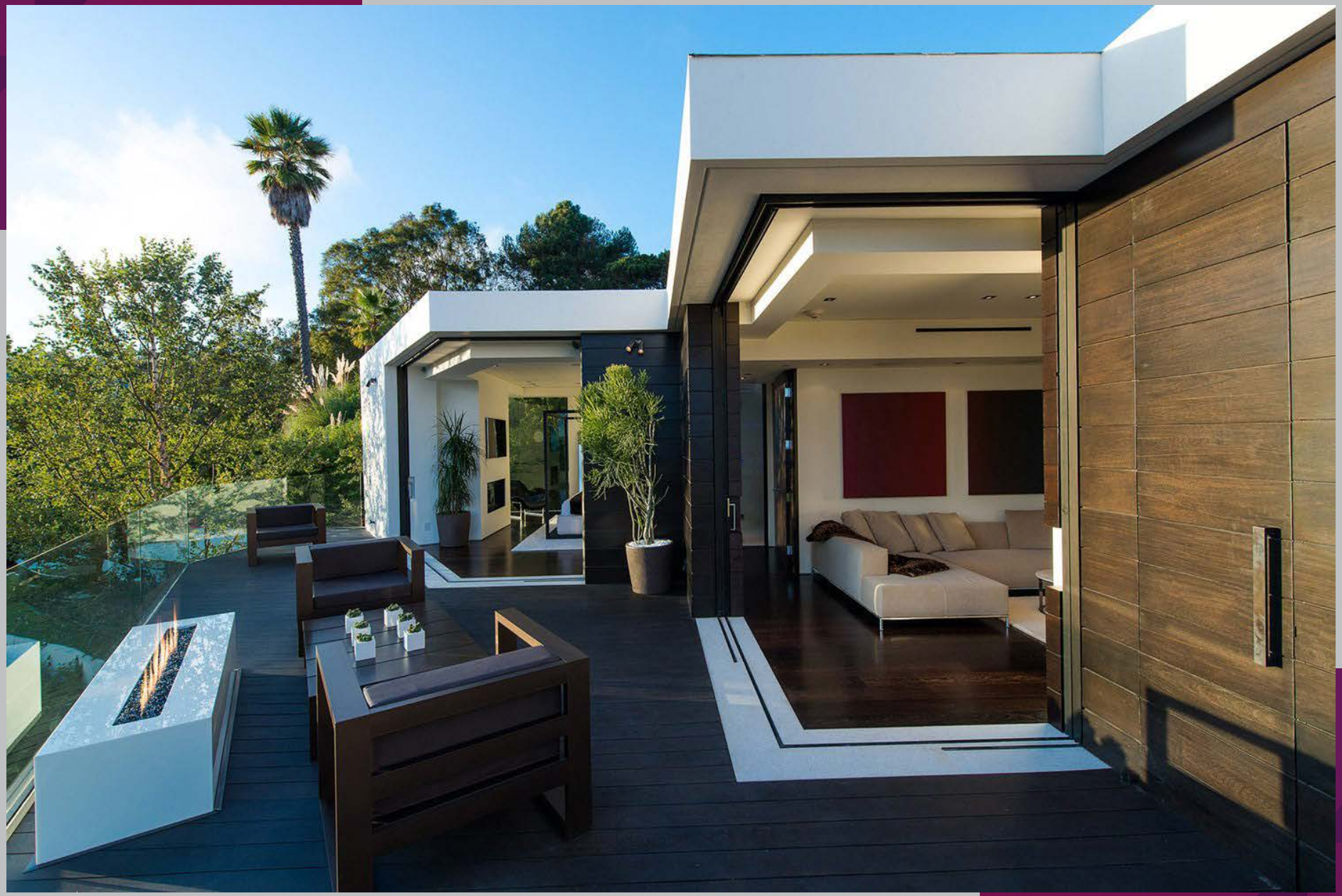
Zx92

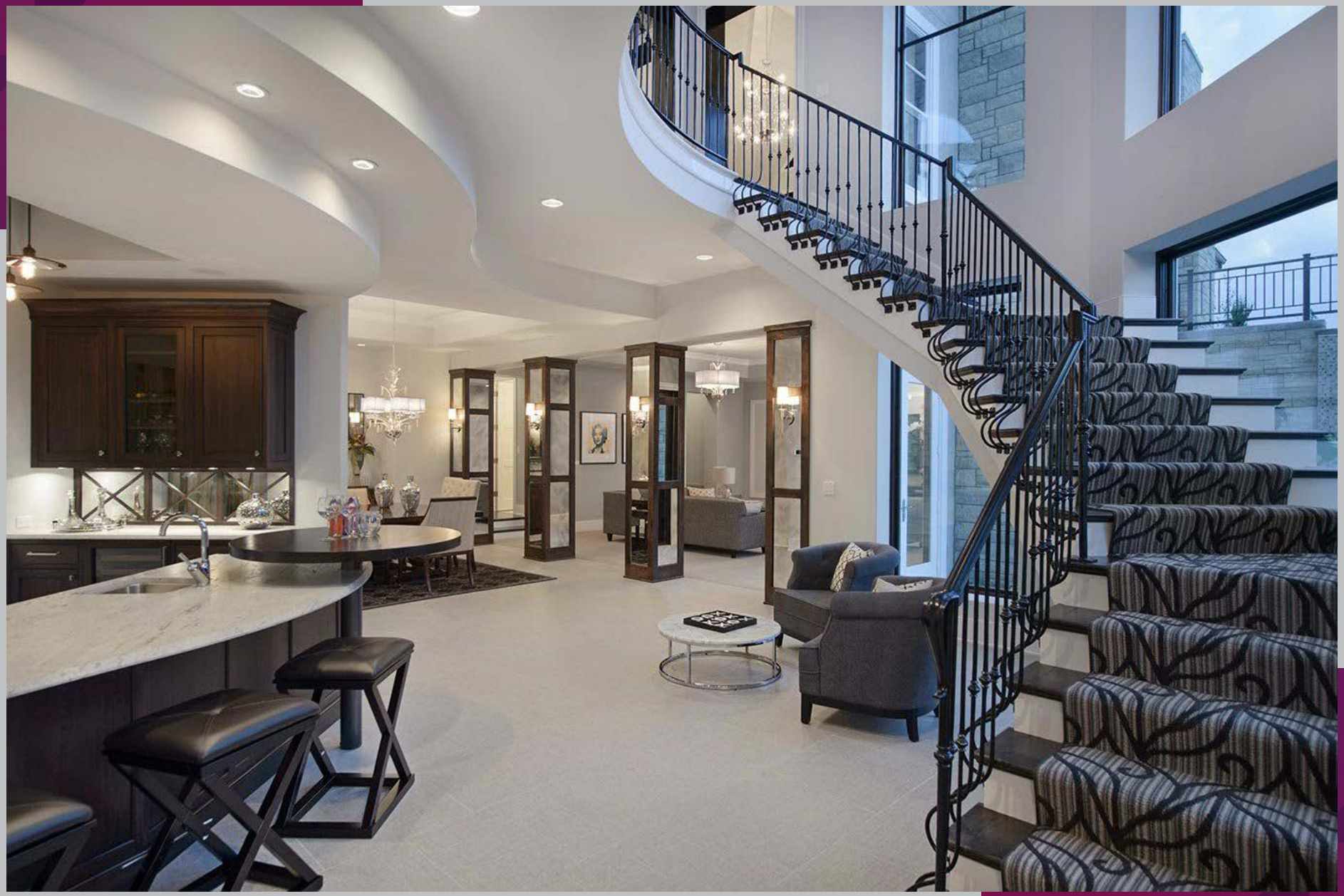

26,9 m²
9,5 m²
9,6 m²
3,6 m²
1,5 m²
6,2 m²
3,5 m²
5,3 m²
1,50 m
1,20 m
8,66 m
0,90 m
10,76 m


25,56 m
14,9 m²
3,5
43,3 m²
2,3
14 m²
6,2 m²
29,7 m²
34,7 m²
6,7 m²
17,06 m

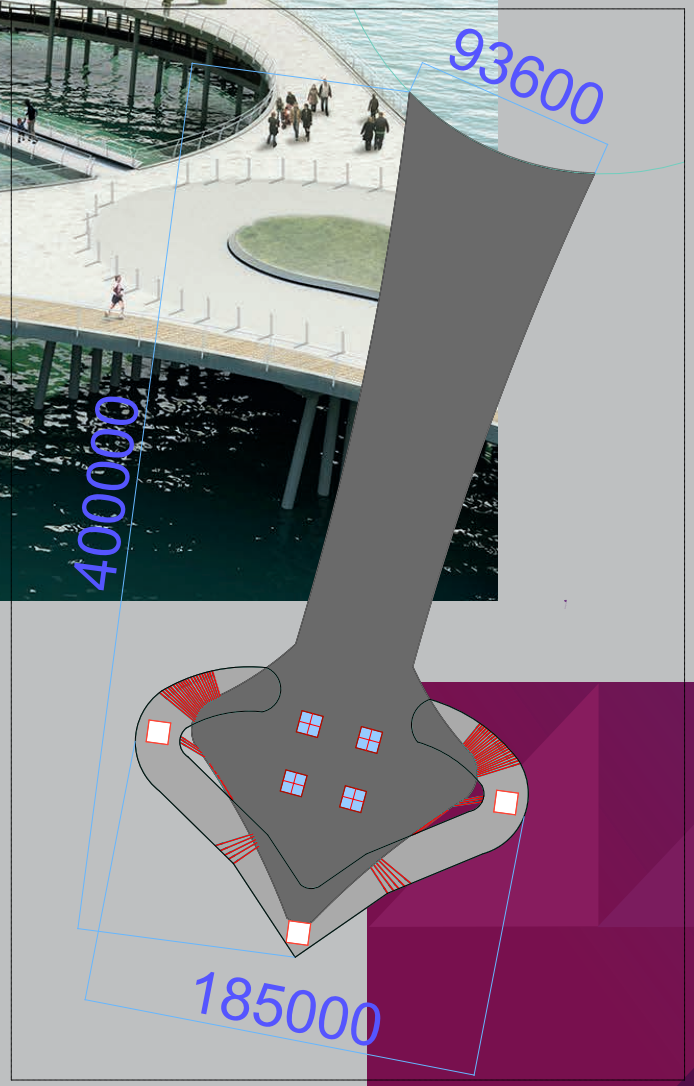
21,8 m²
6,2 m²
10,8 m²
23,3 m²
18,8





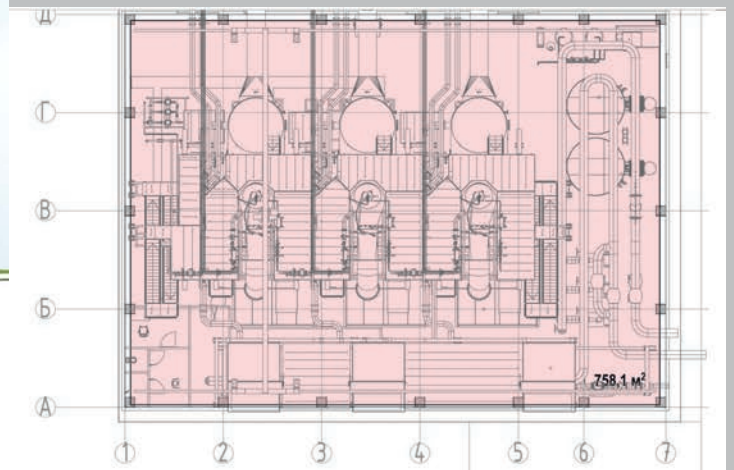


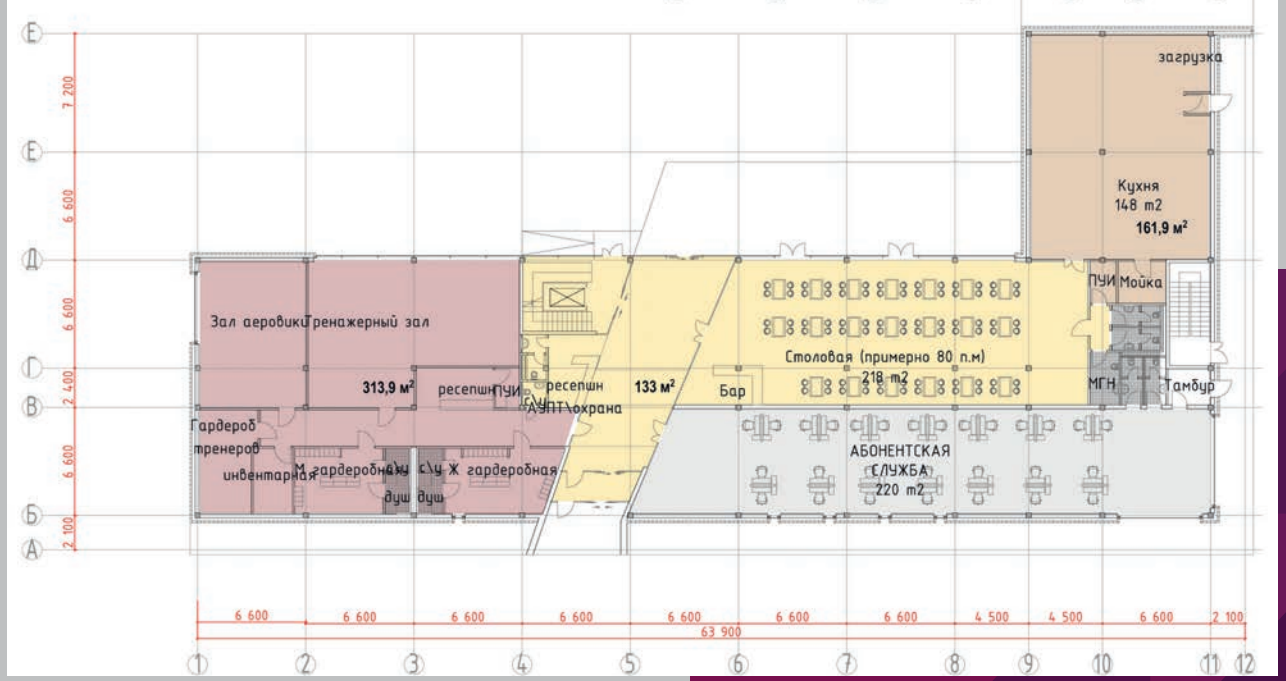
PIANO



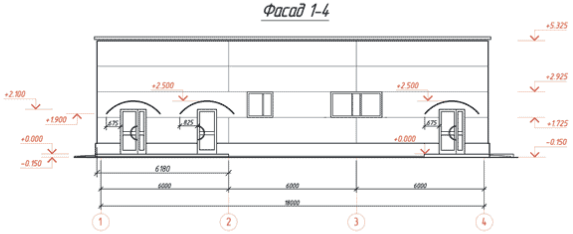

GSPublisherVersion 0.98.100.100

# СКЛАД И ПРАЧЕЧНАЯ

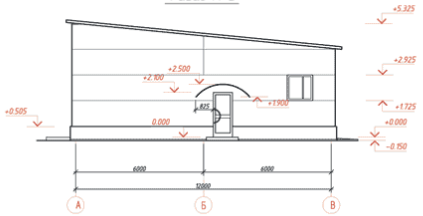

758,1 м²


загрузка
Кухня
148 m2
161,9 м²
ПУИ
Мойка
Зал аеровики
тренажерный зал
313,9 м²
ресепшн
ПУИ
ресепшн
(СУП
АУПТ\охрана
133 м²
Бар
Столовая (примерно 80 п.м)
218 m2
МГН
Тамбур
Гардероб
тренеров
инвентарная
гардеробная
М
душ
душ
С\У Ж
гардеробная
АБОНЕНТСКАЯ
(СЛУЖБА)
220 m2
7 200
6 600
6 600
2 400
6 600
2 100
6 600
6 600
6 600
6 600
6 600
6 600
6 600
4 500
4 500
6 600
2 100
63 900

## Фасад 1-4

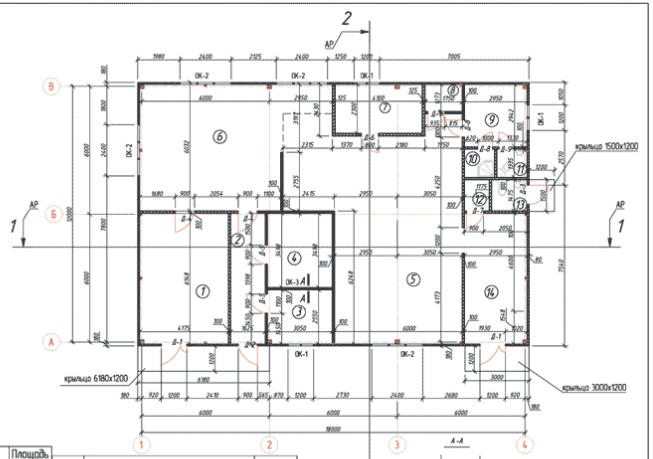



## Фасад А-В



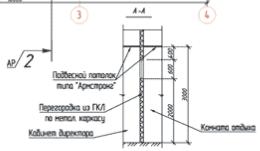

Лист 4

Формат А3



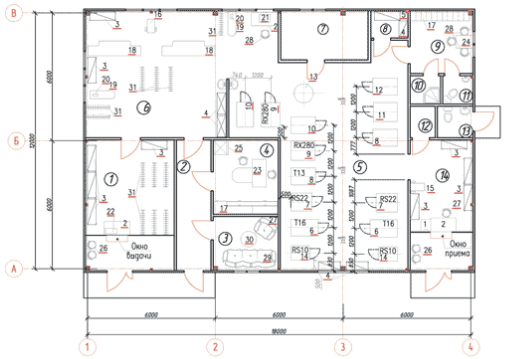

Экспликация помещений

| № помещ | Наименование | Площадь м2 |
|---|---|---|
| 1 | Помещение выдачи чистого белья | 25.7 |
| 2 | Коридор | 10 |
| 3 | Комната отдыха | 7.8 |
| 4 | Кабинет директора | 10.7 |
| 5 | Стирольное отделение | 71.4 |
| 6 | Сушильно-гладильное отделение | 43 |
| 7 | Помещение вентокамеры | 9.4 |
| 8 | Электрощитовая | 2.2 |
| 9 | Комната персонала | 8.7 |
| 10 | Душевая | 1.9 |
| 11 | Туалет | 1.9 |
| 12 | Узел ввода | 1.7 |
| 13 | Сан. узел | 2.5 |
| 14 | Помещение приема, сортировки и хранения грязного белья | 18.1 |




Лист 2

Формат А3

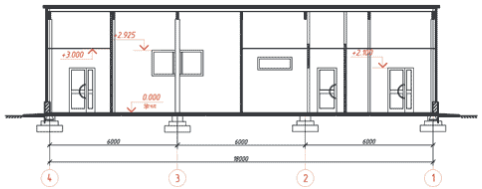


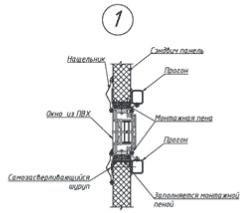

Экспликация помещений

| № помещ | Наименование | Площадь м2 |
|---|---|---|
| 1 | Помещение выдачи чистого белья | 25.7 |
| 2 | Коридор | 10 |
| 3 | Комната отдыха | 7.8 |
| 4 | Кабинет директора | 10.7 |
| 5 | Стирольное отделение | 71.4 |
| 6 | Сушильно-гладильное отделение | 43 |
| 7 | Помещение вентокамеры | 9.4 |
| 8 | Электрощитовая | 2.2 |
| 9 | Комната персонала | 8.7 |
| 10 | Душевая | 1.9 |
| 11 | Туалет | 1.9 |
| 12 | Узел ввода | 1.7 |
| 13 | Сан. узел | 2.5 |
| 14 | Помещение приема, сортировки и хранения грязного белья | 18.1 |

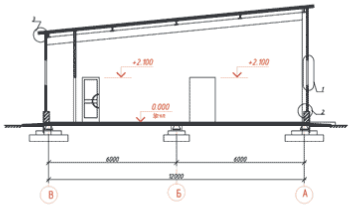
Лист 2

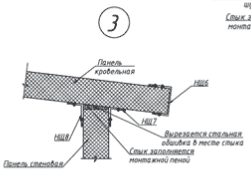
## Разрез 1-1

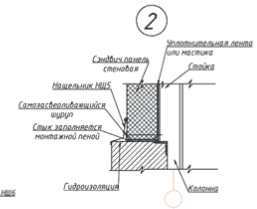



## Разрез 2-2




Лист

Формат А3

# ЛАНДШАФТ ПАРКО-ПЛЯЖНОЙ ЗОНЫ

LLC WIN-TRAVEL рекомендует комапнию ОсОО «Архи-стиль» для ландшафтных работ отеля и парко-пляжной зоне

1 6:27AM

9 5:19AM

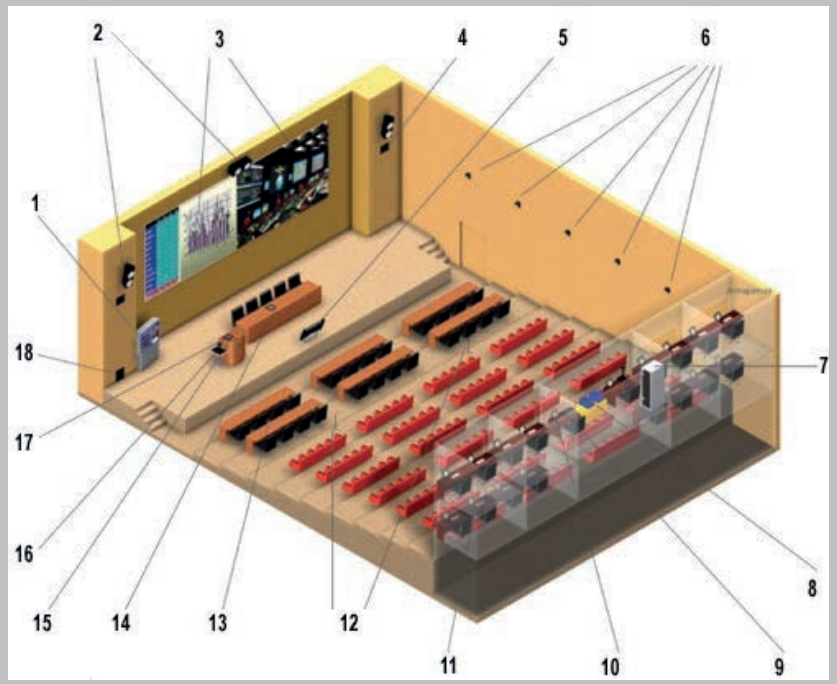
31 12:02AM

# КОНФЕРЕНЦ ЗАЛЫ

Как правило, при оборудовании или переоборудовании современного конференц-зала ставится задача построения многофункционального комплекса, сочетающего в себе возможности зала для проведения презентаций, совещаний, конференций, развлекательных мероприятий, а в последнее время, и просмотра видео или кинофильмов с поддержкой современных форматов звукового сопровождения.

В соответствии с этим, набор оборудования для подобных целей включает в себя следующие основные системы:

Оборудование отображения визуальной информации.
Оборудование озвучивания.
Видеооборудование (при необходимости).
Световое оборудование (при необходимости)
Коммутационное оборудование
Вспомогательные средства.
Интерактивная доска (изображения и действия на ней могут дублироваться на большом экране)
Фронтальные громкоговорители
Экран на раме или с электроприводом
Инфракрасные излучатели системы синхроперевода
Плазменные мониторы для президиума
Громкоговорители окружающего звука
Рековая стойка с оборудованием (см. рис. 2)
Мультимедиа проектор
Главный микшерский пульт
Сенсорный экран системы управления комплексом
Пульт переводчика
Радиомикрофоны
Микрофонный пульт делегата
Микрофонный пульт председателя
Микрофоны докладчика
Документ-камера для демонстрации на большом экране бумажных документов
Интерфейсы для подключения компьютера докладчика
Усилители мощности



Контроллер системы управления - принимает сигналы от панелей управления и формирует команды управления всеми устройствами комплекса

Центральный коммутатор видео- и компьютерных источников

Базовый блок конференц-системы - обеспечивает управление микрофонными пультами конференц-системы

Модулятор системы инфракрасного распределения систем - принимают сигналы радиомикрофонов и передают их в микшерский пульт

Приемники радиомикрофонных систем - принимают сигналы радиомикрофонов и передают их в микшерский пульт

Процессоры обработки звука - с их помощью звучание аппаратуры приспосабливается к акустическим особенностям помещения. они автоматически устраняют акустическую обратную связь (свист), выравнивают громкость, обеспечивают желаемую окраску звука

Контроллер системы окружающего звучания

Приемник сигналов вещательного или спутникового телевидения

FM/AM приемник

Проигрыватель DVD и CD дисков

Видеомагнитофон

Кассетный магнитофон

## Оборудование отображения визуальной информации

Для того, чтобы находящиеся в зале люди могли комфортно и адекватно воспринимать визуальную информацию, необходимо, чтобы технические средства, решающие эту задачу, соответствовали размерам помещения, количеству зрителей и характеру показываемого материала. В большинстве случаев наиболее правильным представляется использование систем прямой проекции с экраном большого размера и проектором с большим световым потоком. В зависимости от конфигурации помещения, иногда целесообразно построение системы обратной проекции, использование видеостены или нескольких проекторов и экранов.

В состав этой системы должны входить средства воспроизведения видео и графических информационных материалов. Это видеомагнитофоны, проигрыватели DVD-дисков, документ-камеры, персональные компьютеры.

Во многих случаях необходимы дополнительные средства отображения видео и графической информации для мониторинга изображения (например, для президиума или в удалённые помещения) - плазменные панели, телевизоры, компьютерные мониторы.

При необходимости демонстрации в зале киноматериалов, возможно также использование кинопроекционной аппаратуры (как правило, 35-мм кинопроекционных аппаратов)

## Оборудование озвучивания

К системе озвучивания могут предъявляться различные требования. Однако, основным и безусловным является разборчивое, четкое воспроизведение речевой информации и равномерность звучания по всему объёму зала. Существуют конференц-систем с поддержкой различных функций - синхроперевод, голосование, регистрация участников конференции и т.д. и выбор определяется, прежде всего, запросами заказчика.

Для проведения концертных и развлекательных мероприятий система звукоусиления должна обладать достаточной мощностью и широкими возможностями по подключению внешних источников сигналов. В её состав должны входить микшерный пульт с достаточным количеством входов, приборы обработки звукового сигнала, приборы для коррекции акустических характеристик помещения.

При необходимости воспроизведения фонограмм видео- и кинофильмов в форматах многоканального звучания, необходимо наличие процессоров декодирования соответствующих сигналов и акустические системы звукового окружения, размещённые согласно рекомендациям производителей и разработчиков.

## Видеооборудование

Иногда требуется видеосъёмка событий, происходящих в конференц-зале. В зависимости от конечных целей её проведения (простое документирование, трансляция, архивная запись, художественная съёмка) набор оборудования может варьироваться от стационарной видеокамеры с небольшим разрешением и устройства записи (видеомагнитофон) до аппаратно-студийного комплекса с несколькими профессиональными видеокамерами и станциями нелинейного видеомонтажа.

Современные конференц-системы позволяют осуществлять автоматическое позиционирование видеокамер на активированный микрофон при наличии соответствующего оборудования.

В состав видеооборудования могут входить приборы для организации видеоконференций (терминалы видеоконференцсвязи и видеосерверы).

## Световое оборудование

Если требуется использование концертного освещения при проведении развлекательных мероприятий, то необходимо построение системы сценического света. В состав подобного оборудования включаются пульты управления приборами, диммерные блоки для регулировки яркости прожекторов, прожекторы, приборы для создания световых эффектов (сканеры, колорчейнджеры и т.п.)

## Коммутационное оборудование

Коммутационное оборудование предназначено для соединения оборудования, подключения дополнительных источников видео- и звукового сигнала. В его состав входят коммутаторы, свитчеры, интерфейсы и коммутационные боксы и, конечно, соединительные кабели.

## Вспомогательное оборудование

Ко вспомогательному оборудованию можно отнести средства, необходимые для выполнения функций основной системы, как технические (например, устройства гарантированного питания), так и не технические (стойки для оборудования, мебель), а также презентационное оборудование (флип-чарты, маркерные доски, рельсовые системы и т.д.)

Требования для конференц-зала:

- Воздушная вытяжка для конденцирования кислорода.
- кондиционеры (зима-лето).
- Столы, стулья, юбки-скатерти.
- Флипчарт доски
- MacBook
- ЛЭД Экран
- Диспенсер
- Трансформное электроосвещение + генератор в случае отсутствия света.
- усилители, динамики, и настольные и переносные микрофоны.
- Пюпитр (трибуна)
- Широкий цветной плазменный телевизор (караоке, диски с разным репертуаром)
- Высокоскоростной Интернет
- Мультимедийная доска
- Кондиционеры зима -лето

# ТЕХНИЧЕСКАЯ ЗОНА

## КОНАЛИЗАЦИОННО-НАСОСНАЯ СТАНЦИЯ

СМОТРИТЕ В ПРИЛОЖЕНИИ

# ТЕХНИЧЕСКАЯ ЗОНА

## ВОДОСНАБЖЕНИЕ

СМОТРИТЕ В ПРИЛОЖЕНИИ

# ТЕХНИЧЕСКАЯ ЗОНА

## ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЕ МОЩНОСТЬЮ 3 МЕГА ВТ

СМОТРИТЕ В ПРИЛОЖЕНИИ

# ТЕХНИЧЕСКАЯ ЗОНА

## ИНТЕРНЕТ

В настоящее время с развитием информационных технологий и интернет-услуг на мировом рынке гостиничных услуг активно продвигается концепция интеллектуального отеля, то есть предприятия, в котором представлены все новинки рынка высоких технологий, а также осуществляется множество инновационных процессов.

IT-специалисты считают, что наиболее важными технологиями в настоящее время являются те, которые ориентированы на прямое взаимодействие с клиентами отелей. Без информационных технологий уже невозможно представить работу гостиничных предприятий, так как они значительно облегчают работу персонала и производят положительное впечатление на гостей.

К информационным технологиям современной гостиницы относятся:

структурированная кабельная система (линии, розетки, коммутационное оборудование);
офисная и гостевая телефония гостиницы;
системы интерактивного и платного телевидения;
система управления электронными замками гостиницы;
интернет в гостинице (включая Wi-Fi);
системы управления в гостинице, ресторане, спа, а также калькуляционные и складские системы, бухгалтерские и финансовые системы;
веб-сайт гостиницы;
вычислительные средства: серверы, компьютеры, терминалы;
видеонаблюдение в гостинице и др.

Безусловно, можно утверждать, что настоящую революцию в гостиничном бизнесе, как и во всей туристской индустрии, произвела глобальная сеть Интернет. Появление виртуальных офисов отелей, электронных систем бронирования и продаж, мобильных технологий, электронных систем управления лояльностью гостей, усовершенствованного гостиничного провайдинга, интернет-каналов позволило мировому гостиничному рынку развиваться максимально активно и выйти на совершенно новый уровень технологического развития.

Современные гостиничные предприятия не могут работать без интернет-технологий, и такие новации, как собственный интернет-сайт, автоматизированные системы управления отелем, высокоскоростной Интернет в номерах, становятся важной, необходимой частью функционирования предприятий и даже в какой-то степени делают его репутацию.

Еще в начале XXI в. в некоторых гостиничных сетях осознали необходимость наличия Интернета в номере, обеспечили номера своих отелей соответствующим оборудованием. В результате Интернет не только стал эффективным способом повышения лояльности клиентов, но и позволил установить с ними более эффективную и инновационную обратную связь, а также существенно снизил затраты гостиничных предприятий на это.

Результаты исследования компании Zebra Technologies, проведенного в 2016 г., показали, что 77% гостиниц и курортов по всему миру расширяют охват Wi-Fi-сетей, чтобы обеспечить переход персонала на мобильные компьютеры (и таким образом улучшить взаимодействие с гостями), расширить спектр геолокационных услуг и обеспечить надежный беспроводной доступ в Интернет. Кроме того, 66% гостей больше всего удовлетворены обслуживанием в тех отелях, где персонал использует новейшие технологии, а 68% постояльцев хотели бы использовать смартфон для ускорения процедуры регистрации в отеле.

Примерно три четверти (74%) путешественников, участвовавших в исследовании, высоко оценивают гостиницы с индивидуальными предложениями и персонализированной рассылкой информации. Около 75% опрошенных готовы сообщать свои личные данные (пол, возраст, адрес электронной почты), чтобы получать информацию об актуальных промоакциях, купоны на интересующие их услуги, баллы за участие в программах лояльности или приоритетное обслуживание.

Безусловно, можно утверждать, что настоящую революцию в гостиничном бизнесе, как и во всей туристской индустрии, произвела глобальная сеть Интернет. Появление виртуальных офисов отелей, электронных систем бронирования и продаж, мобильных технологий, электронных систем управления лояльностью гостей, усовершенствованного гостиничного провайдинга, интернет-каналов позволило мировому гостиничному рынку развиваться максимально активно и выйти на совершенно новый уровень технологического развития.

Современные гостиничные предприятия не могут работать без интернет-технологий, и такие новации, как собственный интернет-сайт, автоматизированные системы управления отелем, высокоскоростной Интернет в номерах, становятся важной, необходимой частью функционирования предприятий и даже в какой-то степени делают его репутацию.

Еще в начале XXI в. в некоторых гостиничных сетях осознали необходимость наличия Интернета в номере, обеспечили номера своих отелей соответствующим оборудованием. В результате Интернет не только стал эффективным способом повышения лояльности клиентов, но и позволил установить с ними более эффективную и инновационную обратную связь, а также существенно снизил затраты гостиничных предприятий на это.

Результаты исследования компании Zebra Technologies, проведенного в 2016 г., показали, что 77% гостиниц и курортов по всему миру расширяют охват Wi-Fi-сетей, чтобы обеспечить переход персонала на мобильные компьютеры (и таким образом улучшить взаимодействие с гостями), расширить спектр геолокационных услуг и обеспечить надежный беспроводной доступ в Интернет. Кроме того, 66% гостей больше всего удовлетворены обслуживанием в тех отелях, где персонал использует новейшие технологии, а 68% постояльцев хотели бы использовать смартфон для ускорения процедуры регистрации в отеле.

Примерно три четверти (74%) путешественников, участвовавших в исследовании, высоко оценивают гостиницы с индивидуальными предложениями и персонализированной рассылкой информации. Около 75% опрошенных готовы сообщать свои личные данные (пол, возраст, адрес электронной почты), чтобы получать информацию об актуальных промоакциях, купоны на интересующие их услуги, баллы за участие в программах лояльности или приоритетное обслуживание.

Российские отели благодаря интеграции в международный гостиничный бизнес через привлечение франчайзинговых и управляющих компаний Accor, Marriott, Hilton также получили доступ к использованию мировых АСУ.

Чаще всего для автоматизации сетевых гостиниц и отелей с большим номерным фондом используют системы FIDELIO, EPITOME, OPERA, ORAK Hotel. Небольшие независимые отели предпочитают создавать собственный программный продукт либо делают выбор в пользу оптимальной системы автоматизации, соответствующей их финансовым возможностям.

К отечественным АСУ, получившим наиболее широкое распространение, относятся комплексная система «Отель», «Эдельвейс», «Русский отель».

Автоматизированные системы управления гостиничными комплексами обычно построены по модульному принципу, охватывающему все функциональные задачи определенного рабочего места, и представляют собой автоматизированное рабочее место (АРМ).

Обычно в систему включены следующие АРМ: служба приема и размещения, администратор номерного фонда, служба резервирования (бронирования), дежурные по этажу, служба горничных, информационно-справочная служба и др.

Системы управления гостиницами стыкуются с различными смежными программно-аппаратными комплексами, такими как бухгалтерская система, система складского хозяйства, система управления рестораном, система удаленного бронирования, система контроля доступа и т.д.

Важно отметить, что автоматизация в гостинице будет эффективна лишь в том случае, если будут пересмотрены сложившиеся методы и порядок работы, осуществлена переподготовка сотрудников, разработаны информационно-технологические стратегии развития предприятия.

Управление данными является другой важной стороной автоматизации управления гостиницами для достижения конкурентного преимущества на рынке. Мощные базы данных, которые лежат в основе современных систем управления гостиницами, позволяют аккумулировать и хранить огромный массив детальной информации по работе гостиницы и ее взаимоотношениям с гостями. Процесс оказания услуг становится упрощенным для гостя, он получает индивидуальное, ориентированное исключительно на него обслуживание, так как система хранит данные по каждому постояльцу, который хотя бы раз останавливался в отеле, и в дальнейшем, при новом заезде позволит определить правильный тариф, провести быструю регистрацию и предугадать требования и желания гостя.

В настоящее время в различных отраслях, в том числе и в гостиничном бизнесе, появилось такое понятие, как big data («большие данные»). Big data — это серия подходов, инструментов и методов обработки огромного объема структурированных и неструктурированных данных. То есть это, по сути, методы обработки данных, которые позволяют распределенно обрабатывать информацию. Использование данных о гостях позволяет гостиницам рассчитывать на проведение эффективных рекламных действий в Интернете. Благодаря этим сведениям владелец отеля или менеджер имеет возможность отправлять персонализированные рекламные сообщения не только по электронной почте, но и с помощью рекламных баннеров, например через сервисы Google. С помощью big data владелец гостиницы или менеджер знает, сколько потенциальных посетителей открывают страницу через свой смартфон, а сколько — через персональный компьютер.

Small data для отелей — это более управляемые в размерах и часто более высоко действенные данные. Они существуют внутри гостиниц и приходят из PMS, с веб-сайта или из аналитических источников. Хотя они не упоминаются так часто, как «большие данные», «малые данные» столь же ценны и часто даже более информативны для принятия оперативных решений. При правильной структуризации эти данные становятся решающей информацией, которая может немедленно изменить ситуацию во всем.

Например, изменения валюты могут быть использованы для дальнейшего прогнозирования спроса. Если кто-то знает, что определенный процент гостей приезжает из Китая, а стоимость китайской валюты значительно падает, можно заранее предугадать меньшее число китайских посетителей и перераспределить количество номеров.

К системам управления различными данными можно отнести:

оперативную аналитическую обработку данных о деятельности гостиницы с целью выявления основных тенденций развития, планирования и осуществления маркетинговых шагов и т.д. (OLAP (On- Line Analytical Processing));

автоматизированный поиск ранее неизвестных закономерностей в базах данных деятельности компаний и использование их в процессе принятия решений (data mining).

Надежное функционирование всей информационно-технологической основы работы отеля зависит от информационного центра, который обеспечивает объединение процессов снабжения, потребления и производства информации, превращая их в единую высокоэффективную систему.

Информационный центр является сложным человеко-машинным комплексом, в основе которого лежит информационная компьютерная система, отвечающая за общую информацию о состоянии гостиницы, внешних и внутренних факторах, оказывающих воздействие на ее деятельность. Кроме того, информационный центр проводит тщательный оперативный анализ, выявляет потенциальные опасности и угрозы гостям на территории, поддерживает принятие оперативных и стратегических решений в процессе управления отелем. В целом информационный центр контролирует выполнение всех тех задач, которые заложены в программные модули АРМ, в режиме 24 часов.

Информационный центр отеля занимается обслуживанием и технической поддержкой АСУ, ремонтом, обслуживанием и сопровождением компьютерной техники, программных продуктов и серверов; осуществляет контроль за номерным фондом, персоналом и безопасностью; передает, контролирует и анализируют всю поступающую из разных отделов информацию; проектирует дальнейшие пути развития информационной системы; разрабатывает и обновляет официальный веб-сайт гостиницы, базы данных и т.д.

Информационные потоки, поступающие от различных подразделений гостиничного предприятия в информационный центр, представлены в табл. 1

Многие отельеры и аналитики прогнозируют, что в ближайшие годы на рынок гостиничных услуг будут активно внедряться следующие информационные технологии:

1. Технология «чип и PIN». Данная технология предполагает использование смарт-карт со встроенными чипами и персональными P/A-кодами, являющимися идентификационными номерам и позволяющими гостям пользоваться услугами отеля.

Основные информационные потоки в отеле

| Отдел | Информационные потоки |
| --- | --- |
| 1. Отдел портье | Информация о настоящих и будущих заездах и выездах; наличие мест в отеле; размещение гостей и состояние их счетов, информация о пользовании услугами, переселении из номера в номер; резервирование (индивидуальное, служебное); информация о количестве и типе номеров, заказываемых во время прибытия и отъезда гостей; информация о внесении депозитов, информация о предоставляемых услугах и платежах по ним; архив счетов; регистрация и паспортно-визовый контроль. |
| 2. Отдел бронирования | Резервирование (индивидуальное, групповое, служебное) по типу комнат, отмена резервирования; информация о внесении депозитов за бронь; анализ текущей и ожидаемой загрузки; просмотр истории клиентов. |
| 3. Бухгалтер | Разнесение безналичных платежей по счетам гостей и клиентов; анализ расчетов с компаниями и турагентствами,- выставление счетов к оплате; получение отчетов о финансовой деятельность гостиницы, доступ к архиву счетов. |
| 4. Отдел хозяйственной службы | Управление службами сервиса отеля; контроль состояния номерного фонда; информация о санитарном состоянии номеров; управление службой горничных; организация бюро находок; получение отчетов о работе сервисных служб; ведение справочника номеров и индивидуальных особенностей комнат, анализ текущего состояния номеров; управление статусом номера (чистый, грязный, неисправен, не продается); другие оценки (смена полотенец, белья, халата, требуемый вид уборки или ремонта и т.п.). |

| Отдел | Информационные потоки |
| --- | --- |
| 5. Отдел финансового директора | Ведение справочников предоставляемых услуг, определение пакетов услуг, определение типов, стоимости и индивидуальных особенностей номеров; определение тарифов и возможность их связи с временными периодами; определение типов и категорий клиентов; получение текущих отчетов; список транзакций за любой период; загруженность номерного фонда за период; отчет по группам (организациям); отчет по тарифам, изменение расценок на те или иные гостиничные услуги; управление пакетами услуг и их тарифами; получение отчетов всех видов и т.д. |
| 6. Касса | Расчет с клиентами за предоставленные услуги по проживанию; полный расчет за услуги, предоставленные гостю за весь период проживания; расчет с гостями за дополнительные услуги; прием оплаты за услуги, предоставленные гостиницей не только гостям. |

Таблица 1

2. Внедрение новых платежных систем, где оплата делается прямо с мобильного устройства. Например, в гостинице «Космос» уже активно используются электронные деньги («Яндекс.Деньги» и WebMoney), которые позволяют мгновенно и безопасно внести платеж при онлайн-брони- ровании. Оплата происходит в режиме реального времени. У гостиницы «Космос» нет собственных комиссий, но платежные системы, как правило, удерживают с каждой транзакции небольшой процент.
3. Облачная система автоматизации PMS. Облачные технологии непосредственно связаны с данными, которые поступают и хранятся в гостиничных предприятиях. Так, например, для обмена информацией все отели крупных гостиничных брендов имеют постоянную связь с головными серверами: у них единая международная система бронирования, система начисления бонусных баллов по программам лояльности и т.п.

Однако не все владельцы гостиниц готовы использовать облачные технологии и придерживаются в основной своей массе консервативного подхода, так как любая утечка информации о клиенте несет за собой огромные репутационные риски и, конечно, финансовые потери.

4. Мобильные системы оповещения сотрудников о текущих задачах и самых важных событиях, происходящих в отеле, в режиме реального времени.
5. Блокчейн. Из-за невозможности фальсификации данных это решение надежного распределенного хранения записей называют «интернет доверия». Многие европейские гостиничные компании уже вступили в гонку, стремясь преобразовать с ее помощью свой бизнес. На основе блокчейн- протоколов созданы цифровые валюты Bitcoin, Ethereum, Hyperledger.
6. Распространение систем интернет-бронирования отелей. Booking, com, TripAdvisor, Trivago и многие другие онлайн-системы бронирования отелей уже достаточно давно заняли свое место на гостиничном рынке. Благодаря данным системам путешественники самостоятельно могут выбрать средство размещения в той стране, в которую направляются, исходя из своих финансовых возможностей, предпочтений (сетевые или частные гостиницы), месторасположения, а также отзывов других туристов.
С учетом роста числа самостоятельно путешествующих туристов можно предположить, что число подобных интернет-ресурсов будет стабильно расти и предлагать все больше различных функций для своих пользователей. Рейтинг популярности таких платформ в мире по итогам 2016 г. представлен на рис. 1.

Быстрое развитие интернет-технологий и цифровая революция кардинально меняют привычки гостей. Сегодня телефон в гостиничном номере используют лишь для звонков внутри отеля, а платное телевидение, некогда гордость каждой гостиницы, также уходит в прошлое. Постояльцы отказываются потреблять навязанный контент, тем более платить за него. Бесплатные новостные каналы — это все, что нужно современному гостю.

Большое падение выручки от развития цифровых технологий и интернета в отелях ощущает служба консьержей. Авиа- и железнодорожные билеты, билеты в музеи и театры, вызов такси — все это гости получают самостоятельно, напрямую через интернет. Еще пять лет назад дополнительные услуги (телефонная связь, платное ТВ, консьерж-услуги, такси и транспорт) составляли 12—15% всей годовой выручки отеля. В настоящее время этот показатель не превышает в среднем 5—7% и продолжает падать.

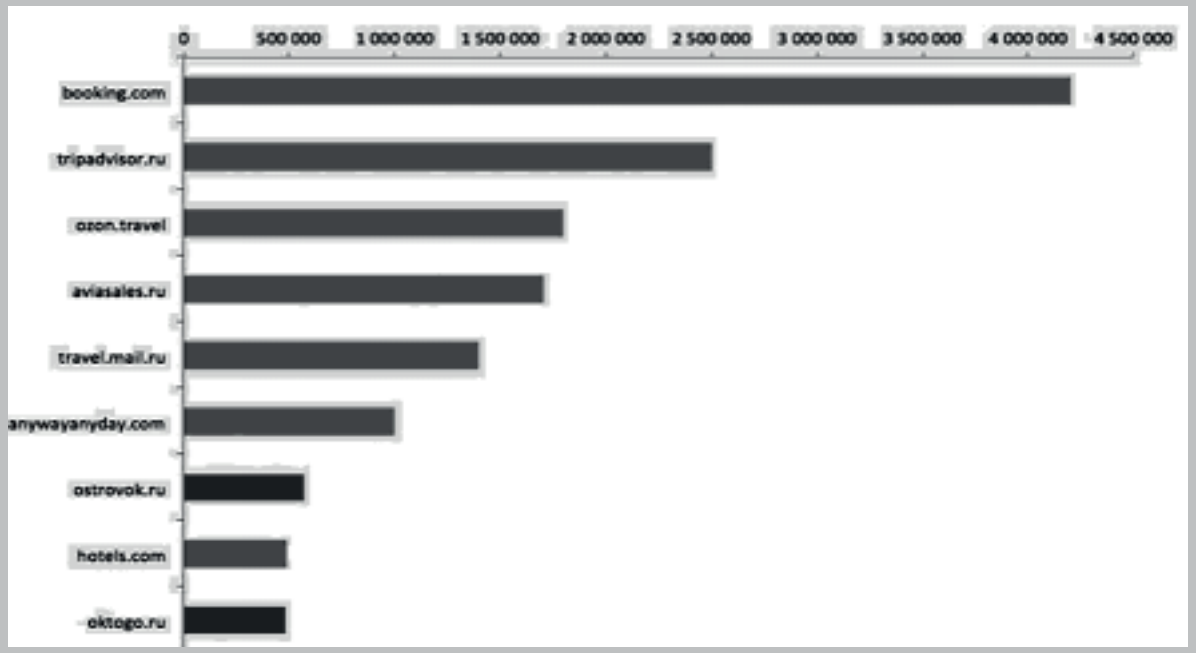



рис. 1. Анализ посещаемости систем интернет- бронирования отелей (2016 г.)

Подводя итог, можно утверждать, что на национальном гостиничном рынке сформировалась активная инновационная среда. Но для успешной конкуренции с зарубежными гостиничными корпорациями российским частным и сетевым отелям необходимо постоянно анализировать и применять в своей деятельности теоретические, методологические и практические разработки, показавшие свою эффективность на международном рынке гостиничных услуг.