Pytanie: Czy mogę prosić o przesłanie założeń w sprawie doboru materiałów i urządzeń montowanych w obszarze objętym modernizacją?

1. **Założenia ogólne dla całego projektu**:
	1. Poprawa funkcjonalności
	2. Unowocześnienie wizerunku
	3. Rozjaśnienie pomieszczeń i w miarę możliwości optyczne powiększenie
	4. Efektywne wykorzystanie przestrzeni
	5. Opcjonalnie do wykorzystania niektóre obecne meble:
		1. Krzesła restauracyjne (zielone)
		2. Stoły restauracyjne (konieczna wymiana zniszczonych blatów)
		3. Krzesła i stoły z lobby (drewniane)
	6. Materiały i urządzenia – zależny nam na trwałości i nowoczesnym wzornictwie, ale bez ekstrawagancji.
	7. Harmonijne połączenie stylistyki i kolorystyki poszczególnych pomieszczeń, które łączą się ze sobą.
2. **Pomieszczenie obecnego baru** – zmiana funkcji pomieszczenia z baru na bufet . Stylistyka skoordynowana z salą restauracyjną. Możliwość elastycznego zagospodarowania bufetów
	1. Usunięcie wszystkich instalacji i obecnej zabudowy baru
	2. Zabudowa bufetów na dwóch ścianach + wyspa lub na 3 ścianach
	3. Doprowadzenie zasilania dla urządzeń bufetowych: bemary, ekspresy do kawy, dozownik do napojów zimnych, itp.
	4. Dostosowanie instalacji wodnej do dozownika do wody i ekspresów
	5. Dostosowanie/zmiana oświetlenia
	6. Przewidzieć miejsce dla dzieci: miejsce na dziecinne sztućce i naczynia, śliniaki
	7. Wykończenie ścian z zabezpieczeniem za bufetem (zmywalna okładzina ścian bezpośrednio nad bufetem)
	8. Przebudowa wejścia do toalet lub częściowa likwidacja (do uzgodnienia)
	9. Wymiana lub renowacja podłogi
3. **Sala restauracji** – celem głównym modernizacji jest maksymalne wykorzystanie przestrzeni dla gości , łatwa komunikacja na linii kuchnia-bufet, dobre oświetlenie. Stylistyka nowoczesna, z elementami lokalnymi (np. klimat nadmorski lub nawiązanie do otaczających lasów) . Funkcjonalnie pomieszczenie powinno być na tyle uniwersalne, żeby łatwo było zmieniać aranżację stołów (łączyć je w większe sekcje lub rozdzielać na pojedyncze stoliki. Restauracja całodzienna, rodzinna – śniadania i obiadokolacje w formie bufetu, ale równolegle także dania z karty. Przewidzieć miejsca dla dzieci: krzesełka, poduszki podwyższające na normalne krzesła.
	1. Naprawa lub wymiana okładzin ściennych
	2. Wymiana oświetlenia (koncepcja szczegółowa do ustalenia)
	3. Wymiana lub renowacja podłogi - w Sali restauracyjnej i ogrodzie zimowym
	4. Stoły – opcjonalnie wymiana blatów
	5. Krzesła – pozostają.
	6. Kolorystyka całego wnętrz dostosowana do pozostających elementów i mebli
4. **Lobby/bar** . Ogólna koncepcja opiera się na założeniu, iż jest to rodzaj salonu, pokoju dziennego, łączącego kilka różnych funkcji w jednej przestrzeni. Goście mogą tu zrelaksować się, porozmawiać służbowo lub prywatnie, skorzystać z baru i spędzić trochę czasu. Zaleca się wykorzystanie w projekcie charakterystycznych elementów lokalnych. Miejsce ma być zapraszające i inspirujące. Stylistyka nowoczesna, choć nie ekstrawagancka.
	1. Dostosowanie pomieszczenia do kilku funkcji:
		1. Bar
		2. Recepcja (połączona z barem)
		3. Miejsce „klubowe” (fotele, ławy, telewizor),
		4. biblioteka i kącik gier
		5. miejsce kawiarniane (stoliki i krzesła) i towarzyskie – może być np., miejsce dedykowane grom planszowym
		6. ekspozycja ofert i ważnych informacji dla Gości
	2. Modernizacja wejścia na zaplecze recepcji – zastawka lub druga lada recepcyjna
	3. Obowiązkowy element dekoracji: rower tandem z odpowiednim plakatem informacyjnym (może być powieszony na ścianie)
	4. Kominek i ława betonowa – likwidacja
	5. Modernizacja oświetlenia i dostosowanie do funkcji poszczególnych części pomieszczenia