

Felhívás a Kálvária Vendégház és Étterem belsőépítészeti tervezésére

1. A pályázat kiírója, lebonyolítója

Lichtenstein Adél magánszemély, tulajdonos.

2. A pályázat tárgya

A Kálvária Vendégház és Étterem belsőépítészeti tervezése.

3. A pályázat célja

A település arculatához illeszkedő, mégis a mai kor igényeinek megfelelő, modern, fiatalos enteriőr kialakítása, mely inspiráló, természet közeli közegével kiemelkedik a környékbeli vendéglátóhelyek, panziók, szállodák tömegéből.

4. Részvétel feltételei

A pályázatra a BME Építészmérnöki Karának hallgatóinak terveit várom. Pályázni egyénileg, vagy maximum 2 fős csapatban lehet!

A pályázó a regisztrációt követően megkapja a Pályázati Dokumentációt, mely tartalmazza az alaprajzot, fotókat és a feladat leírását. A helyszíni szemlén a pályázókkal megismertetem a helyszínt, és a települést, hogy segítse őket a legmegfelelőbb design kialakításában.

5. A pályázat lebonyolítása

Hirdetés időpontja: 2017.06.13

Regisztráció: 2017.07.07-ig

Helyszíni szemle: 2017.07.15-16.

Pályázatok leadási határideje: 2017.09.15.

Pályázat eredményhirdetése: 2017.09.22

6. A pályázati dokumentáció

A pályázaton való részvétel regisztrációhoz kötött. A pályázati dokumentációt /alaprjz, fotók, részletes feladatleírás/ a regisztrációt követően- e-mailben küldjük a pályázónak.

Részvételi szándékát a kalvariavendeghaz@gmail.com elektronikus levélcímre kérem elküldeni név és elérhetőség megjelölésével.

7. Helyszíni szemle

2017.07.15-16 -án helyszíni szemlét tartok.

Helyszín: Paloznak

A helyszíni szemle célja a település arculatának, hangulatának, építészeti elemeinek megismerése, illetve a beépítendő terület feltérképezése.

A helyszín a továbbiakban bármikor megtekinthető.

8. A pályázatok benyújtása

A pályázatokat digitálisan és nyomtatott formában 2017.09.15. éjfélig az alábbi címre várjuk:

E-mail cím: kalvariavendeghaz@gmail.com

Postázási cím: 8229 Csopak, Vadvirág u.3.

9. Pályázatok díjazása

A nyertes pályamunkát díjazzuk/megvásároljuk.

A nyertes pályázatért vagy 100.000 Ft-ot fizetünk, vagy egy 2 fős hétvégét adunk teljes ellátással az elkészült vendégházban.

Továbbá nagyon erős marketing kampányt tervezünk, melynek során megjelenünk építészeti és szórakoztató magazinokban is, melyben a releváns témáknál a tervező neve feltüntetésre kerülne.

10. A pályázat eredményhirdetése

E-mailben történik.

11. A pályázatok felhasználása

A beadott pályamunka tulajdonjoga a pályázót illeti, de a Kiíró a szabad felhasználás jogát minden pályamű esetében- a szerző feltüntetésével mellett- korlátozás és ellenszolgáltatás nélkül fenntartja.

12. Formai követelmények

Papír alapon:

- min 2 db A/1-es tabló
- külön A4-es oldalakon a koncepció, illetve a konszignációs terv leírása

Digitális formában:

- CD-n, vagy e-mailben a fentiek

Benyújtandó munkarészek tartalmi követelményei:

- Színes berendezési alaprajz a 4db apartmanról, wellness részlegről, étteremről
- 3D-s látványtervek, a belső terek jellemző nézeteiről, ami a beadandó pályaművek megértését segíti
- Koncepció leírása
- Konszignációs terv (beszerzési helyekkel, pontos kalkulációval)

Ha a beadott pályaterv a szerző szabadalmi oltalom vagy szabadalmi bejelentés alatt álló design megoldását tartalmazza, úgy erről külön kell a szerzőnek nyilatkoznia.

13. Bírálati szempontok

- Kreatív megoldások, egyediség
- A település, és a helyszín arculatához, hangulatához való illeszkedés

- **Költséghatékonyság**
- **Funkcionalitás**

14. Kapcsolat

A pályázók a kiírással kapcsolatban kérdéseket tehetnek fel e-mailben, vagy telefonon.

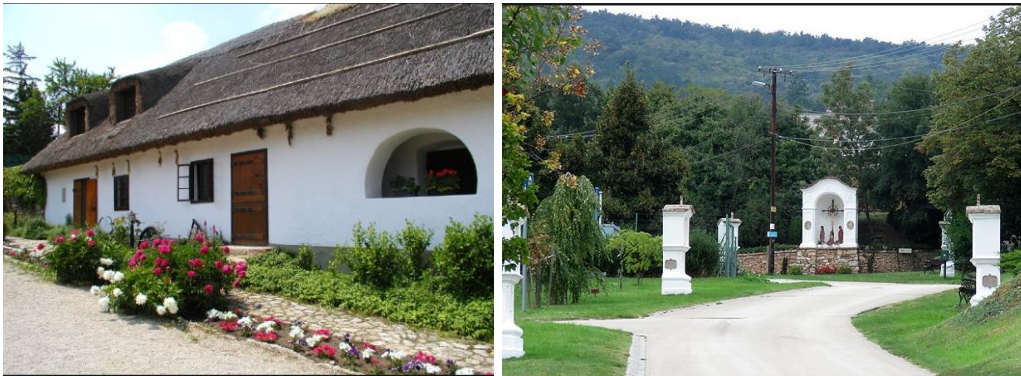
kalvariavendeghaz@gmail.com

Lichtenstein Adél 20/4426627

Rövid leírás

Céлом egy olyan helyi értékeket őrző és kiemelő vendégház kialakítása a festői szépségű Paloznagon, amely a prémium vendégkör modern kori igényeit kielégíti, egy pihentetően inspiráló környezetben.

A településről



Paloznak község Veszprém megyében, a Balatonhoz közel helyezkedik el. A falu lélekszáma 412 fő. A két meghatározó tevékenység a borászat és a turizmus. Paloznak legfőbb idegenforgalmi vonzereje a Balaton-felvidékre jellemző hagyományos falusi hangulat. A falu 1998-ban Hild-érmet kapott, mert a település fejlesztése a hagyományos értékek megőrzése mellett történik.

Paloznagon az Önkormányzat és a helyi civil szervezetek segítségével számos kulturális és sportrendezvényt szerveznek a falu és a térség lakosai számára. Az utóbbi években Paloznak számos látogatót vonz, köszönhetően a kiemelkedő léptékben fejlődő Homola borászatnak, amely számos rendezvénynek ad helyet (DJ a szőlőben rendezvénysorozat), Paloznak Jazz-piknik fesztiválnak, vagy akár a kiváló gasztronómiai élményről híres Sáfránkert vendéglőnek.



A falura jellemző a bizalom a helyiekkel és az ide látogató turistákkal szemben. A falu központjában hordókban kialakított könyvtár várja a pihenni, olvasni vágyókat, a játszótéren gyermekkönyvek, játékok vannak elhelyezve, amit mindenki szabadon használhat. Ez meghatározza a hely szellemiségét.

A vendégházról



A vendégház egy 2900 nm-es panorámás szőlőterületen helyezkedne el Paloznak központi részén, a nevezetes kálvária domb tetejénél.

A vendégház a prémium szolgáltatások mellett nagy figyelmet fordít a természeti értékek őrzésére, és az ehhez kapcsolódó programok szervezésére.

Balatonfüredhez és a nyüzsgéshez közel, de mégis nagyon nyugodt környezetben helyezkedik el, ahol lehet hódolni a természet iránti szenvedélyünknek, nagyokat túrázni, szüretelni, lovagolni...

A vendégházban négy prémium lakószobát alakítunk ki. A kényelem és modern berendezés mellett mindegyikben vissza kell, hogy köszönjön a település és birtokunk megnyugtató hangulata és erős kötődésünk a természethez. Mind a négy apartman tartalmazzon valami egyedi elemet, amely alapján könnyen beazonosítható.

A szobák tematikus kialakításúak lennének, amit a belsőépítészeti elemeknek is tükröznie kell. Erre is várom javaslatot.

Az alsó szinten található apartmanok 4 fősek, családoknak tervezve.

A tetőtérben találhatóak pedig 2 fősek lennének, a romantikus kikapcsolódásra vágyóknak.

Az étterem, amely 20 fő befogadására képes (nyáron a terasznak köszönhetően ez a szám magasabb lehet) a kertben termesztett és helyi termelőktől beszerzett alapanyagokból főz, kiváló borokat kínál a környékbeli pincészetekből, illetve saját készítésű lekvárokat, szörpöket.

Továbbá a felhőtlen kikapcsolódást az apró, hangulatos wellness sarkunk biztosítja.