

«Дом на Берниковской набережной»

109240, Россия, Москва,

ул. Никольямская, д. 13, стр. 17

тел: +7 (495) 797-4401

факс: +7 (495) 797-4400

info@gvasawyer.com

Наиболее часто встречающиеся требования арендаторов торговых центров.

Продуктовые магазины

Как правило, в качестве арендаторов выступают операторы в формате «гипермаркет», «супермаркет». Они отличаются, прежде всего, размерами освоенных площадей, распределением общей арендуемой площади по 3 основным составляющим: торговый зал, цеха, складские помещения, способами хранения продукции, а также ассортиментом товара.

Сравнительные данные двух форматов:

Площадь торгового зала, разброс значений	2000-20000	400-5000
Площадь торгового зала, медианный диапазон	3500-5500	800-1500
Количество сотрудников, в среднем	250-300	60-100
Количество покупателей на 1 магазин, в день, в среднем	7165	2508
Распределение food/nonfood, %	53,7/63,8	78,6/21,4
Ассортимент food, SKU	18000-23000	11000-16000
Ассортимент none food, SKU	10500-15000	3000-4000
Средний чек, \$	18,6	12,1
Оборот с 1 кв.м.	10129	8855

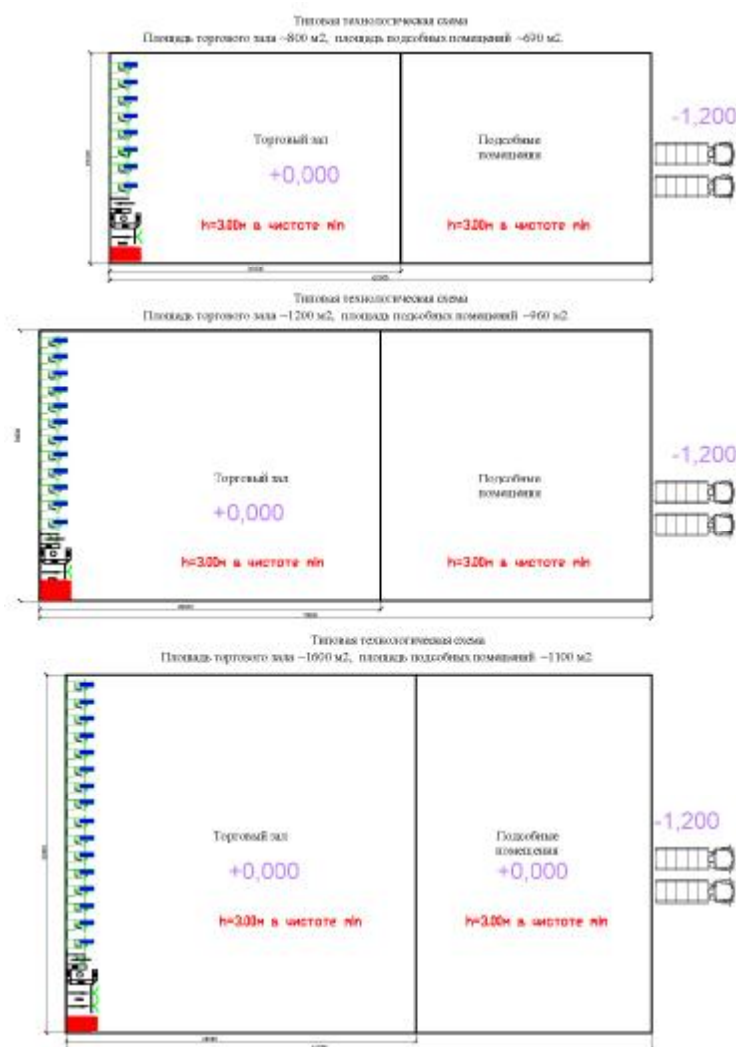
Источник: РБК

Отсюда вытекают и различные технические требования к помещениям. Наиболее значимые указаны ниже:

Местоположение в составе ТРЦ	Уровень расположения главной входной группы в наземных ТЦ, реже –	

	цокольный (-1 относительно нуля) этаж	
Конфигурация передаваемого помещения	Прямоугольная	
Высота помещения «в свету», м. (от пола до низа инженерных коммуникаций), торговый зал, мин.	7	3-3,5
Высота помещения «в свету», м. (от пола до низа инженерных коммуникаций), подсобные помещения, мин.	7	2,7-3
Оптимальная сетка колонн	8*8, 9*9, 9*12	
Максимальная нагрузка на пол, кг./кв.м.	1500	
Дебаркадеры, мин.	1	5
Потребность в электроэнергии, кВт/1 кв.м.	0,2-0,25	0,17-0,2
Водоснабжение, куб.м./1000 кв.м./сутки	4-10	10-15
Теплоснабжение, Гкал/час/1 кв.м.		0,00025-0,00035

Пример компоновки площади супермаркета



Численность персонала

При расчете прогнозного значения численности персонала, возможно использовать следующее соотношение:

1 чел./65 кв.м. торговой зоны промышленных товаров и 1 чел./45 кв.м. отдела продовольственных товаров.

Магазины бытовой техники

Ниже представлены примеры тектребований основных федеральных игроков на рынке.

Конфигурация передаваемого помещения	Прямоугольная, фасад/глубина – 3/4			Квадратная или прямоугольная
Общая площадь, GLA,	2100-5000, в	От 1000	1600-2200	От 2000

кв.м.	среднем - 2500			
Площадь торгового зала, кв.м.	1600-4500, в среднем - 2000		1300-1800	
Высота помещения «в свету», м. (от пола до низа инженерных коммуникаций), торговый зал, мин.	3,6			3,5
Высота помещения «в свету», м. (от пола до низа инженерных коммуникаций), подсобные помещения, мин.	3,6			3,5
Оптимальная сетка колонн	12*12			
Максимальная нагрузка на пол, кг./кв.м.	500			
Дебаркадеры, мин.	1	5		
Потребность в электроэнергии, кВт/1 кв.м.	0,14	0,17-0,2		0,11
Водоснабжение, куб.м./1000 кв.м./сутки	4-10	10-15		
Теплоснабжение, Гкал/час		0,00025-0,00035		

Посещаемость магазинов – 1-1,2 чел./день/кв.м.

Магазины спортивных товаров

Ниже представлены тектребования одного из крупнейших арендаторов данного профиля в ТЦ.

Конфигурация передаваемого помещения	Прямоугольная, фасад/глубина – 1/1,7
Общая площадь, GLA, кв.м.	1500-2500, в среднем - 2000
Площадь торгового зала, кв.м.	1300-2300, в среднем - 1800
Высота помещения «в свету», м. (от пола до низа	3,8

инженерных коммуникаций), торговый зал, мин.	
Высота помещения «в свету», м. (от пола до низа инженерных коммуникаций), подсобные помещения, мин.	3
Оптимальная сетка колонн	9*12
Максимальная нагрузка на пол, кг./кв.м.	600
Дебаркадеры, мин.	1
Потребность в электроэнергии, кВт/1 кв.м.	0,1

Магазины парфюмерии и косметики

Конфигурация передаваемого помещения	Прямоугольная
Общая площадь, GLA, кв.м.	100-300
Высота помещения «в свету», м. (от пола до низа инженерных коммуникаций), торговый зал, мин.	3,5
Высота помещения «в свету», м. (от пола до низа инженерных коммуникаций), подсобные помещения, мин.	3,5
Оптимальная сетка колонн	9*9

- Приточно-вытяжная вентиляция, кратность обмена не менее 4 (мощность не менее 5600 куб.м./час из расчета 350 кв.м. площади при высоте потолков 4 м).
- Потребляемая электрическая мощность 45 кВт, в том числе ориентировочно мощность осветительного оборудования торгового зала 35 кВт; мощность, необходимая для обеспечения работы систем видеонаблюдения и защиты от краж, кассового и компьютерного оборудования-5 кВт; мощность для рекламных носителей в торговом зале и по фасаду торговой галереи 5 кВт.
- Кондиционирование и отопление арендуемых помещений, согласно действующим нормативам, 18-23 град. по Цельсию, влажность не более 70 процентов.

Объекты развлечений. Развлекательные комплексы.

Развлекательные комплексы также как и ряд сетевых магазинов имеют разные форматы, отличающиеся между собой занимаемыми площадями и набором предлагаемых услуг-развлечений. Так выделяются: семейный развлекательный комплекс, детский развлекательный комплекс, мини-комплекс. Первый формат предусматривает размещение 5-6 популярных аттракционов, включая детскую игровую площадку и зал игровых автоматов. Основная аудитория этого комплекса - родители с детьми в возрасте от 4 до 12 лет. Большая часть аттракционов рассчитана на возможность совместного посещения детьми и родителями. Второй может состоять из 4 аттракционов, включая детскую площадку, и около 50 игровых автоматов. Основная аудитория этого

комплекса - дети от 4 до 9 лет и их родители. Атракционы и игровые автоматы рассчитаны больше на детей младшего возраста. Последний - учитывает размещение 30 игровых автоматов и 1-2 аттракционов.

Технические требования к семейным развлекательным комплексам:

- Общая площадь 1 000 – 1 700 кв.м.
- Сетка колонн не менее 6х6 (лучше 8х8 м)
- Высота потолков (чистая) не менее 4.5 м
- Допустимая нагрузка на перекрытие не менее 500 кг/кв.м.
- Потребляемая электроэнергия - в среднем около 120 кВт на 1000 кв.м.
- Размещение не выше 3-4 этажа
- Наличие эскалаторов
- Наличие систем водоснабжения, канализации, централизованной системы вентиляции и охлаждения воздуха.

Технические требования к детскому развлекательному комплексу:

- Общая площадь 500 – 600 кв.м.
- Сетка колонн не менее 6х6 (лучше 8х8 м)
- Высота потолков (чистая) не менее 4,5 м
- Допустимая нагрузка на перекрытие не менее 600 кг/кв.м.
- Потребляемая электроэнергия - в среднем около 120 кВт на 1000 кв.м.

Технические требования к небольшим семейным развлекательным комплексам:

- Общая площадь 300 – 400 кв.м.
- Сетка колонн не менее 6х6 (лучше 8х8 м)
- Высота потолков (чистая) не менее 4,5 м
- Допустимая нагрузка на перекрытие не менее 500 кг/кв.м.
- Потребляемая электроэнергия - в среднем около 120 кВт на 1000 кв.м.

Объекты развлечений. Боулинг

Центры для игры в боулинг отличаются, прежде всего, используемым оборудованием, которое в свою очередь имеет различные габариты, за счет чего происходит изменение технических требований, поэтому ниже приведены технические требования в соответствии с двумя разными наиболее распространенными типами оборудования.

Технические требования к боулингу (тип оборудования Brunswick):

- Длина зала – минимум 26 метров.
- Ширина зала зависит от количества дорожек, но не менее 14м.
- Высота потолка может варьироваться от 3,05 м до 3,66 м над поверхностью дорожек.
Рекомендуемая высота потолка от пола под основанием дорожек, до «чистого» потолка - 4 метра.
- Предельно допустимая несущая способность перекрытия: в зоне дорожек – 300 кг/кв.м.; в зоне машин – 500 кг/кв.м.
- На момент монтажа оборудования предусматривается дверной проем, через который в помещение вносится оборудование. Проём должен иметь минимальные размеры: 1,83 м по ширине и 2,30 м по высоте.
- Помещение боулинга оборудуется системой освещения (включая дежурное и специальное), системой отопления и вентиляции, холодным и горячим водоснабжением и сливной канализацией.
- Требования к полам: водонепроницаемая и выровненная железобетонная основа без трещин, соответствующая марке бетона 150, обязательно покрытие составом, предотвращающим пылеобразование, необходима пароизоляция с использованием материалов на полиэтиленовой основе.
- Обязательна звукоизоляция в машинном отделении. Методом шумозащиты для машинного отделения является облицовка стен и потолка шумоизоляционными плитами типа «ЭКОФОН», которые позволяют снизить звуковое воздействие на 15-17 ДБ.
- Рабочая температура в игровой зоне должна поддерживаться в диапазоне 18,5 – 21,0 град. С. Для обеспечения комфортных условий для игроков, рекомендуется поддерживать уровень относительной влажности в диапазоне от 40 до 50%.
- Система приточно-вытяжной вентиляции рассчитывается из условия шестикратного обмена. Объем подаваемого воздуха должен превышать объем удаляемого воздуха на 15 – 20%. Приточная вентиляция должна обеспечивать приток свежего воздуха к играющему на дорожке, а вытяжная удалять дым и запахи из зоны сидений и столов для игроков. Забор и выброс воздуха для кондиционирования рекомендуется организовывать над зоной разбега. Для предотвращения попадания пыли в механизмы пинсеттеров (кегледов) и на поверхность дорожек пространство в машинном зале и над дорожками не вентилируется.
- Система отопления выполняется в виде водообогреваемых пристенных радиаторов со встроенной автоматической системой поддержания установленной температуры.
- Напряжение - 220/380В.

Технические требования к боулингу (тип оборудования VIA)

- Форма зала – прямоугольник (желательно)
- Длина зала – 40 метров
- Ширина зала зависит от количества дорожек, но не менее 16м (при отсутствии колонн).
- Высота потолка может варьироваться от 3,5 м до 4,0 м над поверхностью дорожек.
Рекомендуемая высота потолка от пола под основанием дорожек, до «чистого» потолка - 4 метра.
Минимально допустимая высота потолка 2.8м.

- Требования к полам: водонепроницаемая и выровненная железобетонная основа без трещин, соответствующую марке бетона 200-250, обязательно покрытие составом, предотвращающим пылеобразование, необходима пароизоляция с использованием материалов на полиэтиленовой основе.
- Предельно допустимая несущая способность перекрытия: в зоне дорожек – 300 кг/кв.м.; в зоне машин – 500 кг/кв.м.
- На момент монтажа оборудования предусматривается дверной проем, через который в помещение вносится оборудование. Проём должен иметь минимальные размеры: 2,00 м по ширине и 2,20 м по высоте.
- Обязательна звукоизоляция в машинном отделении посредством звукопоглощающих материалов с коэффициентом звукопоглощения 85-90 ДБ.
- Система приточно-вытяжной вентиляции рассчитывается из условия шестикратного обмена. Объем подаваемого воздуха должен превышать объем удаляемого воздуха на 10%. Приточная вентиляция должна обеспечивать приток свежего воздуха к играющему на дорожке, а вытяжная удалять дым и запахи из зоны сидений и столов для игроков. Забор и выброс воздуха для кондиционирования рекомендуется организовывать над зоной разбега. Для предотвращения попадания пыли в механизмы пинсеттеров (кегледов) и на поверхность дорожек пространство в машинном зале и над дорожками не вентилируется.
- Рабочая температура в игровой зоне должна поддерживаться в диапазоне 18,5 – 22,0 град. С. Для обеспечения комфортных условий для игроков, рекомендуется поддерживать уровень относительной влажности в диапазоне от 40 до 50%.
- Система отопления выполняется в виде водообогреваемых пристенных радиаторов со встроенной автоматической системой поддержания установленной температуры.

Объекты развлечений. Кинотеатры

Общая площадь кинотеатра напрямую зависит количества кинозалов. В основном федеральные сетевые операторы данного профиля предпочитают выходить в регионы с количеством залов не менее 6 штук. Нередко кинозалам сопутствует развлекательная зона, которая обычно занимает площадь 300-1000 кв.м.

Технические требования к кинотеатрам:

- Общая площадь с учетом кинозалов в количестве 6 штук на 1100 посадочных мест 2000-2 500 кв.м.
- Развлекательная зона – 300 – 1000 кв.м.
- Сетка колонн – 9х12 м или 9х9 м
- Высота потолков 8-10 м
- Допустимая нагрузка на перекрытие по СНИПам
- Потребляемая электроэнергия 1,5-2,5 МВт в зависимости от площади

Объекты развлечений. Фуд-корт

Площадь фуд-корта формируется из арендопригодной площади, включающей кухни арендаторов, складские помещения, прилавок, технические помещения, а также общей посадочной зоны, в которой размещаются столики.

При размещении зоны фуд-корта в составе ТЦ необходимо учитывать следующие требования:

- Площадь арендуемой каждым оператором зоны – в среднем, от 70 до 100 кв.м.
- Расположение арендаторов, как правило, - линейное, пространство каждого арендатора отделена перегородками.
- В зону разгрузки арендаторов фуд-корта необходимо проведение не менее двух грузовых лифтов
- Соотношение арендопригодной площади и общей площади посадочной зоны– не менее 1:2.
- Необходимая электрическая мощность – 1,5-1,7 кВт/1 кв.м. арендуемой площади

Ниже приведены требования одного из крупнейших арендаторов зоны фуд-корта в ТЦ – Ростикс-KFC:

Конфигурация передаваемого помещения	Прямоугольная, фасад/глубина – 6-8/13-15
Общая площадь, GLA, кв.м.	90-100
Высота помещения «в свету», м. (от пола до низа инженерных коммуникаций), торговый зал, мин.	4
Высота помещения «в свету», м. (от пола до низа инженерных коммуникаций), подсобные помещения, мин.	4
Потребность в электроэнергии, кВт/1 кв.м.	1,7
Водоснабжение, куб.м./1000 кв.м./сутки	10 (всего)