

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПОВОЛЖСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ
ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА»
ФАКУЛЬТЕТ СЕРВИСА И ТУРИЗМА
КАФЕДРА СЕРВИСА И ТУРИЗМА

Проектная работа

по дисциплине «География»

«Мерхаба, Казань»

Выполнил:
Студент 1 курса
группы 4321
Олейников И. О.

Руководитель:
к.геогр.н., доцент
Розанова Л.Н.

Казань 2014

Оглавление

ВВЕДЕНИЕ.....	3
1.РЕСТОРАННО-ГОСТИНИЧНЫЕ КОМПЛЕКСЫ	5
1.1 Типизация гостиничного комплекса.....	6
1.2Типизация ресторанного комплекса	13
1.3 Примеры ресторанно-гостиничных комплексов г. Казани.....	18
ПРОЕКТ СОЗДАНИЯ ТУРЕЦКОГО ТУРИСТСКОГО КОМПЛЕКСА В Г. КАЗАНЬ	21
2.1 Анализ существующих татарстанско-турецких отношений (культурных, торговых и др)	21
ТТК «Мерхаба, Казань»: идея, значение, структура	27
Элементы ТТК «Мерхаба, Казань»	29
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	31
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ЛИТЕРАТУРЫ И ИСТОЧНИКОВ	33

ВВЕДЕНИЕ.

Великолепная природа Турции, сказочное богатство исторических и культурных памятников, высокий уровень комфорта – это и многое другое привлекает сюда людей со всего мира. Но не всегда у людей есть время и деньги выехать далеко за пределы своего региона и страны. Кроме этого, выезжая в Турцию, не всегда там можно найти именно ту Турцию, о которой Вы мечтали. Шоп-туризм и глобальная информатизация делают свое дело - страна с яркой и самобытной культурой превращается для многих в заурядный пляж и ол инклюзив. Мы предлагаем создать свой турецкий комплекс, свою «маленькую Турцию» здесь, у нас в Казани.

Турция расположена в двух частях света - Европе и Азии на перекрестке мировых путей, омываемая четырьмя морями. Не случайно непрерывно шла борьба за лакомый кусочек, сменяли друг друга древние цивилизации: Хеттское и Лидийское царство, Мидия - Понтийское царство, Древний Рим, Византия, Османская империя...

Поэтому Турция поражает богатством исторических городов и архитектурных памятников: от воспетой Гомером Трои до Мавзолея Мевляны в Конье.

Сегодня Турецкая Республика – современная, динамичная страна с развитой промышленностью и эффективным сельским хозяйством. Такой она стала благодаря политическому лидеру начала XX века Мустафе Кемалю Ататюрку.

Большую роль в экономике Турции играет международный туризм с высоким уровнем сервиса. Теплые побережья Средиземного, Эгейского и Мраморного морей славятся великолепными морскими курортами, обилием высококлассных отелей. Богата Турция и источниками минеральных вод и лечебных грязей, горнолыжными курортами, крупными деловыми и образовательными центрами.

Турецкая кухня считается одной из самых вкусных в мире. Мировую известность приобрели турецкие бани, турецкие специи и табак, аромамасла и многое другое.

В настоящее время из-за резкого падения курса рубля к доллару поездка в Турцию стала менее доступной. Поэтому создание турецкого комплекса на территории г. Казани позволит жителям и гостям столицы окунуться в турецкую атмосферу без лишних затрат на перелет и оформление необходимых документов.

Цель работы: создание первого турецкого комплекса в Республике Татарстан и привлечение к нему внимания населения.

Задачи:

1. Познакомить население с турецкой культурой;
2. Узнать мнение населения о данном проекте;
3. Выявить перспективы развития данного проекта.

Методы исследования. При написании настоящей статьи использовались исторический, описательный методы, анализ литературных и интернет-источников, опрос, обобщение и логический анализ.

1.РЕСТОРАННО-ГОСТИНИЧНЫЕ КОМПЛЕКСЫ

Миссия предприятия ресторanno-гостиничного бизнеса - стать лидером гостиничной индустрии в России и СНГ через устойчивый долгосрочный рост, обеспечивающий высокие доходы на инвестированный капитал. Создать предприятия максимальной эффективности, способные работать в условиях глобальной конкуренции. Мы ориентированы на результат и долгосрочную перспективу развития наших активов.

Принципы деятельности:

- 1) Осуществлять стратегические инвестиции только в перспективные активы гостиничной отрасли после всестороннего анализа и аудита;
- 2) Применять инновационные технологии и привлекать ведущих экспертов;
- 3) Придерживаться четкой инвестиционной стратегии по отношению к активам, работать с проектами, где четко определены основные стадии инвестиций, понятны объемы вложений, промежуточные результаты и возможности выхода из проекта;
- 4) Профессионально вести операционно-управленческий бизнес;
- 5) Избегать «политизации» активов;
- 6) Стремиться к лидерству в своем сегменте деятельности;
- 7) Придерживаться принципов социальной ответственности бизнеса;
- 8) Вести прозрачный бизнес и придерживаться высоких стандартов

Ресторанный и гостиничный бизнес в России активно развивается, подчиняясь общим экономическим законам спроса и предложения. Данная сфера бизнеса объединяет в себе торговлю и услуги. Законодательство, регулирующее отношения в рассматриваемой сфере, и правоприменительная практика являются разносторонними в связи с

разнообразием хозяйственной деятельности ресторанных и гостиничных предприятий.

В этой связи компания LEVINE Bridge оказывает содействие российским и иностранным компаниям по вопросам:

- комплексного юридического сопровождения проектов по строительству и эксплуатации предприятий;
- совершения сделок с недвижимым имуществом;
- подготовки и экспертизы хозяйственных договоров;
- правового регулирования трудовых отношений, включая привлечение и использование иностранной рабочей силы (визы в РФ, разрешение на работу в Москве и пр.);
- взаимодействия с органами государственной власти, включая контролирующие органы.
-

1.1 Типизация гостиничного комплекса

Важное место в индустрии туризма занимает гостиничный комплекс, обширный и многообразный характер которого содержит элементы, связанные с ним секторов индустрии, например, питание, отдых и развлечения и др.

Изучая предприятия гостиничной сферы, подобает обратить внимание на базисные показатели, обрисовывающий их деятельность: среднюю заполняемость, прибыльность, степень износа объектов и иные. Относительно благополучным можно считать состояние региона – Республики Татарстан.

Услуги, оказываемые в гостиницах, делятся на основные и дополнительные. А они подразделяются на бесплатные и платные.

Главная сущность услуг содержит: проживания и питания согласно «Правилам предоставления гостиничных услуг».

Без лишних затрат гости могут получить ряд услуг:

- вызов скорой помощи;

- использование медицинской аптечки;
- предоставление в номер корреспонденции по ее получении;
- побудка к определенному времени;
- снабжение кипятком, иголками, нитками, комплектом посуды и столовых приборов.

Список и качество оказания не бесплатных дополнительных услуг должны соответствовать требованиям присвоенной гостинице категории.

Перечень основных платных услуг:

- экскурсионное обслуживание;
- заказ услуг гидов-переводчиков;
- организация продажи билетов на все виды транспортов;
- организация продажи билетов в театры, цирк, на концерты и т.д.;
- заказ автотранспорта по заявке гостей;
- вызов такси;
- прокат автомобилей;
- заказ мест в ресторанах города;
- покупка и доставка цветов;
- продажа сувениров, открыток и другой печатной продукции;
- ремонт обуви;
- ремонт и глажение одежды;
- стирка и химчистка одежды;
- пользование сауной;
- услуги салона -парикмахерской;
- услуги буфетов, баров и ресторанов;
- аренда конференц-зала, залов переговоров;
- услуги бизнес-центра.

Предоставляя услуги, нужно учитывать не только их количество, так же надо рассматривать их качество. В высококлассных гостиницах при отбывании, клиентов просят оставлять небольшие отзывы и пожелания в гостевой книге либо на официальном сайте.

В основном анкеты, которые заполняются так же для определения качества услуг, сдаются вместе с ключами в службу приема и размещения, а после, их изучением занимаются в службах маркетинга и рекламы. Специально обученные люди занимаются анализом всех недостатков, а затем составляют планы по их устранению.

Перечень мер, обеспечивающих высокий уровень комфорта, удовлетворяющих разнообразные бытовые и хозяйственные запросы гостей, называется в гостиничном хозяйстве сервисом.

Сервис может быть очень разным – от быстрого и профессионального оформления службой приема до безупречной работы сантехнического оборудования. Каждое звено в цепи сервиса важно.

Оказывая какие-либо услуги, персонал должен проявлять такт и корректность. Сервис нужно строить не только по принципу спроса (что хочет гость), но и по принципу предложения (гостиница предлагает все новые и новые услуги, которые может оказать, а гость выбирает, надо ему это или нет). Но нельзя навязывать услуги (может быть, гостю не потребуется то, что ему навязывают, и поэтому он не хочет платить больше).

Перечень услуг зависит от категории гостиницы. Не во всех гостиницах есть возможность организовать бытовое обслуживание гостей и предоставлять им полный перечень услуг. Но всюду должны стремиться к тому, чтобы набор услуг полностью отвечал запросам гостей.

Вся работа по организации услуг должна быть хорошо продумана и организована. Предприятия, оказывающие услуги, должны размещаться в доступном месте (чаще всего на первом этаже). В вестибюле, на этажах, в номерах должна быть информация о том, как и где получить услуги, часы работы должны быть удобными для гостей.

Ярым показателем высокого уровня гостиницы является наличие салона, где оказывают услуги, направленные на улучшение внешнего вида, с целью удовлетворить потребности самых требовательных клиентов.

Очень важно, чтобы в салоне красоты производились не только рядовые модельные стрижки, но и популярные сегодня сложные окраски, выпрямления волос, торжественные и вечерние прически, предоставлялись услуги ногтевого сервиса и косметологии.

В состав услуг гостиницы по бытовому обслуживанию входит следующее:

Предоставляются услуги срочной стирки и химчистки. Для заказа данных услуг нужно заполнить специальные бланки, которые вы можете найти в папке с рекламой. Так же в данной папке присутствуют памятки, помогающие сдать одежду в стирку: когда возникает нужда в стирке или чистке одежды, нужно поместить ее в пакет и сообщить о нужде дежурному по этажу). В гостинице, где есть прачечная, предоставлению таких услуг не составит труда. В гостиницах, где категория ниже, предоставляют услугу «утюг на прокат». В таком случае, клиент сам обслуживает себя в специализированных помещениях, где расположена гладильная доска. Так же во многих гостиницах думают об обуви гостей, находят помещения и для мастерских по ремонту обуви. В гостиницах, имеющих 4 или 5 звезд, в холлах можно найти аппараты для чистки обуви. В номерах оставляют щетки для чистки обуви и одежды, которые периодически обновляются. В хороших гостиницах есть возможность оставить ценные вещи и документы в камерах хранения, обычно сейфы располагают в номерах либо у администратора. Разгрузку, погрузку и доставку багажа обеспечивают посыльные, чьи услуги вы можете оплатить чаевыми. Доставка блюд в номер, также оплачиваются чаевыми. Если гостю скучно и много свободного времени, то есть такая услуга за дополнительную плату «предоставление TV техники, посуды и др., можно сделать небольшой ремонт часов, электробритв, радио-, кино-, фотоаппаратуры; фотоработы.

Чаще всего в номерах в папке с рекламными флаерами оставляют дополнительно бумагу для написания писем, и соответственно конверты.

Если проживающий занят, желает, чтобы его номер убрали или постирали, то в номере можно найти специальную табличку, которую вывешивают на дверь при необходимости.

Предприятия гостиничной сферы имеют общие характеристики, которые определяют основные черты индустрии гостеприимства.

По уровню, ассортименту и стоимости услуг гостиничные предприятия делятся на несколько типов:

➤ - дешевые отели или отели с ограниченным сервисом, предлагающие минимальные услуги. Предприятия питания здесь могут быть, а могут и быть, т.е. это не обязательно.

➤ - отели «люкс» — располагают роскошным и изумительным декором. Такие отели располагают первоклассной потрясающей и дорогой мебелью, отлично оборудованными общественными помещениями и, очевидно, должны быть обеспечены внушительным числом персонала по отношению к количеству номеров.

ВТО (Всемирная туристическая организация) в связи с типом потребителя гостиничных услуг на нынешнем гостиничном рынке, обычно, выделяют следующие типы отелей:

○ Отель «люкс» имеет 100—400 номеров, располагается, обычно, в центре города и предоставляет элитарные и престижнейшие условия временного пребывания руководителям наивысшего уровня втридорога.

○ Отель высокого класса имеет от 400 до 2000 номеров. Данный тип, как правило, располагается в пределах города и предлагает обширный набор услуг, предоставляемых подготовленным высококвалифицированным персоналом бизнесменам, участникам конференций, индивидуальным туристам; он оснащен дорогой и высококачественной мебелью и наилучшим оборудованием. Цена проживания — чуть выше средней.

○ - Отель среднего уровня нацелен на обширный ряд клиентов, он может иметь различное число номеров. Норовит применять

модернизированную технологию, снижая эксплуатационные затраты и придерживаясь умеренного уровня цен.

- - Апартаменты: количество номеров обычно колеблется от 100 до 400 с условиями, аналогичными меблированными комнатами. Изменение цен зависит от сезона и условий размещения. Рассчитан на бизнесменов или туристов, заселяющихся на длительный срок.

- - Отель экономического класса чаще бывает небольшим и включает в себя от 10 до 150 номеров. Отели данного типа можно найти в черте города. Эконом класс обеспечен небольшим штатом персонала, неплохо оборудованным номерным ресурсом, но услуги питания не предусмотрено. Потребителями являются, как правило, бизнесмены, индивидуальные туристы.

- - Мотель — предназначен для туристов, путешествующих на автотранспорте. Количество номеров варьируется от 150 до 400. Частое расположение вблизи автотрасс, обеспечен небольшим составом персонала и предусматривает невысокие цены, при довольно-таки приемлемых условиях проживания. Услуги питания не включены.

- - Курортная гостиница включает в себя от 100 до 500 номеров. Чаще всего отдалена от города и находится вблизи водоемов, в местах с живописным и эффектным видом на природу. Предлагает полный набор услуг (все включено). Имеет достаточно спортивных сооружений и фитнес залов, детских игровых площадок и других мест для проведения времени с целью развлечения и оздоровления; цены — выше средних, но приемлемы, клиентская база включает в себя различные категории туристов.

- - Таймшер — в среднем 50-250 номеров, не исключены и отдельные строения. Номера бывают квартирными и условия, похожи на условия курортных гостиниц. Отдельные квартиры проданы частным лицам, но полная собственность контролируется компанией управления. Цена таймшера изменяется в зависимости от особенностей сезона, а также времени проживания. Проживание в менее привлекательные периоды

времени, т.е. в не сезон, стоит значительно дешевле, чем в сезон предельного спроса. У обладателя «квартирки» есть право пользоваться номером в течении конкретного количества месяцев или лет, пропорционально внесенному денежному платежу. Чаще всего срок использования недвижимости колеблется от 10 лет до бессрочного пользования. Время эксплуатации измеряется в неделях. Обладатель имеет возможность проводить время в приобретенных апартаментах в «свои» недели либо сменить место отдыха на аналогичное в пределах «приобретенного сезона».

В данном перечне гостиниц особое место занимают следующие:

- кемпинг — лагерь для автотуристов, расположенный в загородной открытой местности (на природе), снабженный летними домиками или палатками;

- ротель — «мобильная» гостиница, представляющая собой вагон с одно-, двухместными номерами. Днем туристы знакомятся с различными городами и их достопримечательностями, а ночь проводят в поезде;

- ботель — небольшая уютная гостиница, расположенная на воде (не плавающая), это может быть соответствующим образом оборудованное судно;

- флотель — уютная гостиница, передвигающаяся по воде. Представляет собой специально оборудованное судно; туристам уделяются благоустроенные номера-каюты с удобствами, услуги активного и развлекательного отдыха, конференц-залы для переговоров, конференций, конгрессов, средства связи, широкий выбор баров и ресторанов. Флотели направлены на организацию круизного отдыха, получивший бурное развитие в 90-х гг. 20 века.

Вместе с повышением количества мест назначения и увеличением сегмента рынка для круизов развивается и более совершенный инновационный вид отдыха — круиз и перелет на самолете, в котором гармонируют скорость и драйв воздушного транспорта с романтикой

морского путешествия. Средство размещения для данного вида отдыха называется флайтелем, однако высокая стоимость ограничивает предоставление выше описанный сервис на рынке гостиничных услуг.

Огромное внимание хочется уделить новому виду специализированного туризма — деревенскому туризму (rural tourism). В наши дни деревенский туризм оценивается как весьма прибыльный вид деятельности и имеет внушающие объемы. Несомненно, конкурировать с объемами туристских потоков на морские курорты он не может, но, тем не менее, по значимости становится немало значащим течением туристского бизнеса, достойным внимания, развития, вложения и изучения.

Согласно условиям России — это довольно таки выгодная ниша для деятельности, так как она недостаточно освоена. Имеется два ключевых вида организации подобного отдыха горожан родного региона и жителей других местностей или иностранных туристов:

- сдача в наем небольших уютных домиков или номеров в небольших сельских гостиницах или коттеджей, расположенных в живописных и красочных уголках природы;
- организация проживания приезжих туристов на ферме в сельском доме непосредственно в семье владеющей данной фермой.

1.2 Типизация ресторанного комплекса

Ресторанный комплекс по обороту находится на весьма значительном месте в мире (к примеру, в США - 3 место). Вместе с этим, это самый что ни на есть рискованный вид бизнеса: 50% «молодых» ресторанов становятся банкротами на первом году своей деятельности, за два года - 65% и только один ресторан из десяти достигает 5 лет своего существования.

В XX в. общественное питание делает большой шаг в перед (в тех или иных странах уже каждая третья человек питается вне дома). Все это происходит исходя из многих факторов: стремительный рост числа

работников женского пола, значительно больше разводов, серьезное развитие туризма, повышение заработной платы и доходов в общем у населения. Все выше перечисленное дало толчок организации иных типов заведений общественного питания (рестораны быстрого питания, рестораны, включающие в меню кухни самых разных и колоритных национальностей мира и т.д.).

Рестораны гармонизируют изготовление, реализацию и организацию потребления продукции с созданием плана отдыха и досуга клиентов.

Деятельность гостиничного ресторана слегка различается с деятельностью привычного ресторана. График работы гостиничного ресторана, как правило, должны организовать так, чтобы угодить и доставить комфортабельность подавляющему большинству клиентов даже, если для этого в некоторые часы работа данного ресторана не будет приносить доход. При этом до 70% постояльцев отеля не обедают в гостиничном ресторане и до 50% не ужинают в нем, а 2/3 прибыли ресторана приходят от посторонних посетителей. Отсюда, пользуясь, случаем, можно сделать стоящий вывод: гостиничному ресторану следует сделать так же и вход с уличной стороны и так же иметь собственную автостоянку.

Однако по мере снижения загрузки гостиниц, значение сервиса питания как основа прибыли начала увеличиваться, и в наши дни фактически приравнялась со значением номерного ресурса. В итоге усиленный интерес к данной услуге — рестораны отелей совершенствуются, их вид становится все более роскошным, их численность в отелях увеличивается, т.е. на один отель приходится уже несколько ресторанов, открываются специализированные рестораны с кухнями самых разных национальностей мира, кофейни, бары, кабаре и т.д. В настоящее время, чем выше класс отеля, тем важнее роль ресторана.

За исключением ресторанов крупная гостиница, как правило, имеет два-три не таких больших заведений питания: бары, кофейни, буфеты и т.п.

Ресторанный бизнес - это отнюдь не легкий бизнес, хотя, на первый взгляд, клише победы вполне прост: совокупность превосходной и оригинальной еды, прекрасного обслуживания и приемлемых цен.

К сожалению, путь к такому сочетанию - задача сама по себе не из легких, тем более, что необходимо еще следить за массой других норм (быстрота приготовления пищи, санитарные принципы, издержки производства, просьбы и пожелания посетителей, соперничество с другими ресторанами и т.д.).

При формулировании типа предприятия имеют виду ниже представленные пункты:

- состав сбываемого товара, его выборность и трудность и замудренность приготовления;

- - техническая вооруженность (материальную базу, инженерно-техническое оснащение и оборудованное уснащение, структура помещений, архитектурно-планировочное постановление и т.д.);

- - система и манера услуг;

- - образованность рабочего состава;

- - качество и особенность обслуживания (комфортность, этика контактирования, эстетику и т.д.);

- - перечень оказываемых потребителям услуг.

Рестораны и бары по степени обслуживания и перечни оказываемых услуг делятся на три класса: люкс, высший и первый, соответствующие ниже представленным требованиям:

- - "люкс" - изящность интерьера, высочайшая степень комфортабельности, обширный ассортимент сервиса, широкий выбор экзотических, шикарных, интереснейших и наивкуснейших заказных и

фирменных блюд и специзделий для ресторанов, богатое меню эксклюзивных, заказных и фирменных напитков, коктейлей - для баров;

➤ - "высший" - эксклюзивность дизайна, ассортимент услуг, комфортабельность, широкий ассортимент экзотических, шикарных, интереснейших и наивкуснейших заказных и фирменных блюд и специальных изделий для ресторанов, богатый выбор оригинальных заказных и фирменных напитков, коктейлей - для баров;

➤ - "первый" – единство дизайна интерьера, комфортабельность и выборность сервиса, богатый ассортимент фирменных блюд и изделий. Так же ассортимент напитков трудного изготовления для ресторанов, выбор напитков, коктейлей незамудренного приготовления, в т.ч. заказных и фирменных - для баров.

Кафе, столовые и закусочные на классы не делятся.

Рестораны отличают:

➤ - по выбору сбываемого товара - рыбный, пивной; с национальной кухней или кухней зарубежных стран;

➤ - по месту нахождения - ресторан при гостинице, вокзале, в зоне отдыха, вагон-ресторан и др.

Полносервисными ресторанами именуют такие, где очень обширный ассортимент блюд, преимущественно порционных (хотя бы, 15), и где практически все, что подается к столу, выращено на собственных огородах или садах, — от «сырья» до свежей зелени. Полносервисные рестораны могут быть формальными или неформальными, их можно классифицировать по ценам, атмосфере и предлагаемым меню. Большинство полносервисных ресторанов попадают также в другие категории, если классифицировать по другим признакам.

Блюда, которые готовятся в большинстве этих ресторанов, попадают в разряд высокой кухни. Чаще всего там процветают традиции французской и итальянской кулинарии, которые, по мнению западных гурманов, являются лучшими в мире.

Большинство полносервисных ресторанов находятся в частном владении, и руководство ими осуществляет управляющий или совет директоров. За последнее время появилось очень много ресторанов этого типа.

Следующий тип – специализированные рестораны. Специализация ресторанов может быть самой разнообразной: быстрое обслуживание, семейное, повседневное. Рестораны могут также специализироваться на приготовлении национальных блюд, ужинов, завтраков и т.д. Как уже говорилось, эта классификация пересекается с другими, и один и тот же ресторан может быть одновременно и специализированным, и полносервисным.

Важным нормативным документом, определяющим качество услуг, является ГОСТ Р 50764-95 УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ. Настоящий стандарт устанавливает классификацию услуг общественного питания, общие требования к качеству услуг и обязательные требования по безопасности услуг, оказываемых в сфере общественного питания. Настоящий стандарт распространяется на предприятия общественного питания всех форм собственности, различных типов и классов, а также граждан предпринимателей, осуществляющих деятельность в сфере общественного питания. В данном ГОСТе приводятся требования к предприятиям общественного питания, такие как:

1. Требования к архитектурно-планировочным решениям и оформлению;
2. Требования к мебели, столовой посуде, приборам и белью;
3. Требования к оформлению меню и прейскурантов, ассортименту кулинарной продукции.

1.3 Примеры ресторанно-гостиничных комплексов г. Казани

В первую очередь, я хочу представить описание развлекательного комплекса «Ривьера»:

Отель "Ривьера" - современный 4-звездочный отель, расположенный в центре города Казань, на правом берегу реки Казанка, в 500 м от кремля. В нескольких минутах езды от отеля находятся мечеть Кул Шариф и центральный стадион. Отель "Ривьера" является самым высоким зданием Казани, которое видно практически из любой точки города.

На территории отеля "Ривьера" работает несколько ресторанов и баров, где можно побаловать себя изысканными блюдами европейской кухни, а также познакомиться с национальной татарской кухней. Каждое утро гостям предлагается аппетитный завтрак "шведский стол", который станет прекрасным началом дня.

Гости смогут искупаться в открытом бассейне отеля, который является одним из крупнейших в мире. Прямо в отеле находится спортивно-оздоровительный клуб "Планета Фитнес". После насыщенного дня гости смогут расслабиться в джакузи и сауне. Также не упустите возможность посетить крупнейший в России аквапарк с бассейнами, горками и аттракционами. А летом для вас функционирует пляжная зона с каскадами подогреваемых бассейнов.

В отеле имеется бизнес-центр, а в общественных зонах работает бесплатный Wi-Fi – вы всегда будете в курсе последних событий. Также к услугам гостей просторная бесплатная парковка.

В отеле «Ривьера» имеется 210 комфортных номеров различных категорий. Из некоторых номеров открывается вид на реку и Казанский кремль. В каждом номере есть телевизор с кабельными каналами, сейф и мини-бар. Предоставляется беспроводной доступ в Интернет. В ваннных комнатах гости найдут фен и необходимые туалетные принадлежности.

Следующим комплексом для описания мы взяли ресторано-гостиничный комплекс «Татарстан»:

Данный комплекс располагается по адресу Республика Татарстан, г. Казань, ул. Пушкина, 4. Заведение работает в круглосуточном режиме, предоставляет широкий выбор различных блюд и напитков европейской кухни, Wi-Fi, живую музыку, услуги салона красоты.

Третьим в списке будет Четырёхзвёздочный гранд-отель "Казань".

Отель начал работать не так давно, с первых месяцев 2009 года. Он располагается в центре города в одном из современных городских зданий.

К услугам гостей 215 номеров с панорамным видом, которые разместились в 17-этажной башне. Все просторные и тщательно оформленные номера оборудованы отдельной ванной комнатой.

Также в Гранд-отеле имеются первоклассные функциональные конференц-залы различных размеров. Кроме того, в распоряжении гостей бизнес-центр.

Основной ресторан ежедневно обслуживает завтраки, обеды и ужины и предлагает богатое меню, включающее блюда русской и европейской кухни. Помимо этого, в отеле работает бар.

Гранд-отель "Казань" - первый в городе отель с вертолётной площадкой на крыше. Гостей ожидает просторная бесплатная парковка для автомобилей.

Приехавшие на отдых гости смогут познакомиться с историческими достопримечательностями Казани, либо посетить расположенные в здании отеля магазины и развлекательный центр.

Отель Kazan станет прекрасной отправной точкой для экскурсий по Казани. Среди многочисленных достопримечательностей в окрестностях отеля стоит отметить музей Казанского кремля, собор Святого Петра и Павла, музей Татарстана, мечеть Кул-Шариф и Государственный академический театр.

И последним в качестве примера будет первоклассный отель «Мираж»:

Этот 5-звездочный отель удобно расположен в прекрасном месте, недалеко от многих достопримечательностей Казани. С его территории открывается вид на Казанский кремль, который причислен к объектам Всемирного наследия ЮНЕСКО. Гостей ждут роскошные номера и внимательное обслуживание.

Все чистые номера отеля Mirage оснащены кондиционером, из большинства можно любоваться панорамой города. Каждый из них оформлен в современном стиле. Кроме того, во всех номерах установлен мини-бар и телевизор с международными каналами. В распоряжении гостей разнообразные удобства, в числе которых халат и тапочки.

В отеле предоставляются всевозможные услуги и отличные удобства, например, фитнес-центр, крытый бассейн, сауна и массажные процедуры.

Деловые гости оценят наличие замечательных конференц-залов и бизнес-услуг, включая аудиовизуальное оборудование, синхронный и письменный перевод. На 2 этаже также находится уникальный бизнес-центр, в котором можно воспользоваться услугами секретаря и различным компьютерным оборудованием.

После насыщенного дня гости могут провести восхитительную трапезу в ресторане «Опера». Из него открывается неповторимый панорамный вид на кремль. Помимо этого, вечер можно приятно провести в компании друзей и семьи в уютном караоке-баре «Кара-Басс».

ПРОЕКТ СОЗДАНИЯ ТУРЕЦКОГО ТУРИСТСКОГО КОМПЛЕКСА В Г. КАЗАНЬ

2.1 Анализ существующих татарстанско-турецких отношений (культурных, торговых и др)

Татарстан издавна симпатизировал Турецкой республики. Еще во времена Казанского ханства, наши республики вели активное сотрудничество в экономической и культурной сфере. В 1991 году Турция оказалась первым государством, куда, став президентом, поехал бывший первый секретарь Татарского обкома КПСС Минтимер Шаймиев. Уже тогда суверенный Татарстан и Турция смотрели друг на друга как на хороших торговых партнеров, но заключить соглашение о сотрудничестве согласились только в 1995 году. В сентябре 1996 года в Казани открылось Генеральное консульство Турции - единственное дипломатическое представительство иностранных держав в Татарстане.

С этого момента отношения между двумя республиками развивались особенно хорошо и быстро. И если в области инвестиций достижения не столь велики, то в области культуры развитие идет особенно стремительно. В 2005 году в Казани было 22-е заседание постоянного Совета министров культуры тюркоязычных стран "Тюрксой", каждый год в республике проводится международный театральный фестиваль тюркских народов "Науруз", кинофестиваль фильмов тюркоязычных стран, международный фестиваль-конкурс исполнителей татарской песни, а также различные выставки, концерты... Почти в 32 раза увеличилось количество турецких граждан, постоянно проживающих в нашей республике. В этом году Турция намерена увеличить долю инвестиций в экономику Татарстана на одну пятую от текущих объемов. А падение товарооборота в 2014 году на 15% Турция готова восполнить активным сотрудничеством и реализацией татарстанско-турецких инвестиционных проектов в "третьих странах". Турецкая сторона предлагает работать

вместе в промышленности, сельском хозяйстве, тепличном производстве, обороны и нефтехимии.

В самое ближайшее время приоритетными и перспективными направлениями в сотрудничестве Татарстана и Турции могут стать производство мебели, текстиля, а также станкостроение. Четвертая часть всех иностранных инвестиций, которые есть в Татарстане, приходится именно на Турцию. По словам чрезвычайного и полномочного посла Турции в РФ Умита Ярдима, Татарстан является локомотивом развития торгово-экономических отношений между Турцией и Россией. Президента Татарстана, Рустама Минниханова особо заинтересовало появление турецкого бизнеса в Татарстане. По его словам, в республике совместных татарстанско-турецкий предприятий больше, чем где бы то ни было. Да и доля турецких инвестиций составляет \$1,5 млрд. — это четверть всех инвестиций, приходящих в республику. Минниханов особо подчеркивает, что активно развивается сотрудничество с Турцией по таким направлениям, как энергетика, нефтехимия, кораблестроение, деревообработка, строительство, туризм, сфера оказания услуг и другие. Отдельной строкой Минниханов выделяет спортивные мероприятия, которые тоже побуждают инвестировать в республику. По словам президента, Татарстан заинтересован в расширении сотрудничества с турецкими компаниями и все дороги для бизнеса открыты.

Республика Татарстан заинтересована в развитии сотрудничества и продвижении продукции на турецкий рынок и рынки близлежащих стран таких татарстанских предприятий как ОАО «Татнефть», ОАО «Нижекамскнефтехим», ОАО «Казаньоргсинтез», ОАО «КАМАЗ», ОАО «Нижекамскшина», ОАО «Нижекамсктехуглерод», ОАО «Казанский вертолетный завод», ФГУП «КАПО им. Горбунова», ОАО «КМПО», ОАО «АЛНАС», ОАО «Казанькомпрессормаш» и др.

На турецком рынке сегодня успешно работают такие известные республиканские предприятия нефтехимии и машиностроения. В 2014 г.

ОАО "Татнефть" экспортировало в Турцию нефть и нефтепродукты на сумму 167 млн. 462,5 тыс. долл. США, в том числе дизтопливо на сумму 74,15 тыс. долл. США, вакуумный газойль на 28,9 тыс. долл. США; ОАО "Нижекамскнефтехим" экспортировало в Турцию каучук, неонол, полистирол, стирол на общую сумму 40 885 тыс. долл. США; ОАО "Казаньоргсинтез" поставляло в Турцию свою продукцию на общую сумму 735,6 тыс. долл. США; ОАО "Казанский завод синтетического каучука" экспортировало в Турцию продукцию на сумму 1 518,5 тыс. долл. США. В 2004 г. ОАО «Казанькомпрессормаш» заключил контракт на поставку в Турцию компрессора 7ВКМ–50/8 стоимостью 1 560,0 тыс. долл. США. А также такие предприятия как «КАМАЗ», «КМИЗ», «Казанькомпрессормаш»..

Особенно активно в Татарстане работают турецкие строительные компании. Фирмы «Одак», «Оримекс - Сувар», «Монотек», «Эльмак» и другие участвовали в проектировании и строительстве к тысячелетию города Казани целого ряда важных объектов: комплекса зданий в Казанском Кремле, Театра оперы и балета им. М.Джалиля, Казанского Государственного Университета, метрополитена, жилых кварталов, таких крупных торговых и торгово-развлекательных комплексов как «Южный», «ИКЕА», «Бэхетле». Большой вклад внесен турецкими компаниями в строительство и реконструкцию объектов по программе 1000-летия Казани: Казанской Ратуши, Международного конно-спортивного комплекса, мечети Кул-Шариф, Бизнес-терминала международного аэропорта «Казань», здания Правительства РТ и других. Кроме того, в связи с празднованием 1000-летия г.Казани, турецкие компании, работающие в Казани, в качестве безвозмездного дара реализуют проект по реставрации здания Исторической библиотеки в Казанском Кремле.

Ещё один важный фактор – с марта прошлого года регулярное сообщение из Казани возобновили и Турецкие авиалинии.

В Казани так же находится небольшое количество турецких кафе и ресторанов. Самыми популярными считаются кафе и рестораны «Султан Кебаб», «Лале», «Kebab house» , а также “Sofra Kebab”. Хотелось бы сказать пару слов о данных заведениях. На наш взгляд, одним из самых привлекательных заведений в Казани является кафе «Лале». Данное место притягивает в первую очередь тем, что вы можете в первую очередь отведать настоящую турецкую кухню в удобном месте в центре Казани, по недорогим ценам. Оно расположено в пятиэтажном здании на пересечении улицы Островского и улицы Университетской. Посетителей так же притягивает уютный интерьер, высокое качество обслуживания, быстрота выполнения своих действий персоналом, а также присутствие носителей турецкого языка, которые с радостью с вами поговорят и помогут усовершенствовать ваши навыки или обучат вас основам турецкого языка. В кафе имеется стильно оформленный зал на 40 персон, обустроена летняя терраса. Меню предоставляет широкий выбор блюд турецкой национальной кухни и может поразить гостей своим разнообразием и доступностью. В этом месте вы сможете приятно отдохнуть и провести время в компании друзей и знакомых.

Особенно известно и всеми любимо в Казани заведение под названием “Sofra Kebab”. Это уютный турецкий ресторан, который расположен на третьем этаже ГУМа. Это одно из лучших мест, где можно провести вечер в семейном кругу, праздники, торжества и просто хорошо отдохнуть. В “Sofra Kebab” посетителям предлагаются разнообразные блюда кулинарии Турции, которые готовятся профессиональными турецкими поварами с соблюдением всех национальных традиций. Именно в данном заведении вы сможете попробовать сочный ароматный шашлык прямо с мангала, вкусные лепешки, различные закуски, свежие салаты и восхитительные восточные сладости. Гостеприимство, внимательное обслуживание не оставит ни одного посетителя без радостной улыбки на лице.

Третьим из наиболее популярных заведений питания является кафе «Султан Кебаб» расположенное на улице Баумана. Интерьер заведения выполнен в восточном стиле, в заведении звучит приятная живая музыка. В нем предложат попробовать разнообразные напитки и блюда европейской и турецкой кухонь, есть так же меню на английском языке. Данное место может подойти как для ужина в семейном кругу, так и для романтического свидания. Гости кафе могут удобно расположиться в зале или на летней террасе. Так же в кафе предусмотрен бесплатный Wi-Fi.

В Казани турецкий трикотаж и одежда, к сожалению, представлены в очень небольшом количестве. В основном это мелкие торговые лавочки на рынках города. Наиболее продолжительно в Казани работает магазин турецкой марки «Into». Главным направлением которого является создание и пошив повседневной неофициальной одежды, основано в Турции в 1975 году братьями Каядуман. Название фирмы – аббревиатура их имён. INTO славится благодаря своей тщательности в подборе материалов и разработке удачных лекал, удобному крою, современному дизайну и функциональным деталям, данный магазин позволяет не только модно одеваться, но и свободно себя чувствовать в движении. Современное оборудование на собственных фабриках в Стамбуле позволяет производить одежду не только своей марки, но стандартизовать и отшивать заказы других мировых брендов. Фирма INTO давно завоевала прочные позиции в fashion-индустрии Турции, Европы, Африки, Арабских стран, а также стран бывшего Советского Союза, в т.ч. и Российской Федерации.

Татарстан всегда славился своим сотрудничеством с Турцией и в сфере образования. Одно из самых значимых событий в этой области произошло в 1992 году. В этом году открылся первый Татаро-турецкий лицей. В 2012 году исполнилось 20 лет с того дня, как в республике была открыта первая подобная школа. Эти учебные считаются одними из лучших в Татарстане. материала.

Когда Татарстан стал более или менее независимым, в Казани и других городах республики открылись татарские школы. А в 1992 году между Татарстаном и Турцией был заключен договор, и в нашей столице заработал первый татаро-турецкий лицей. Так были открыты в Набережных Челнах, Альметьевске, Нижнекамске, Бугульме. В Казани заработал и лицей для девочек. Очень скоро учиться в этих школах стало престижно.

Большой багаж знаний, владение несколькими языками (русский, татарский, английский, турецкий), активная жизненная позиция, воспитанность — вот, что отличает выпускников лицеев от других школьников. В лицей попасть непросто: нужно сдать экзамен. Как правило, конкурс составляет 6-7 человек на место. Среди учеников есть дети простых сельских жителей, министров, и звезд эстрады.

В те годы, когда в лицее преподавали турки, большое внимание уделялось языкам. Особенность лицеев заключалась как раз-таки в том, что их выпускники свободно общаются на русском, английском, татарском и турецком языках. Как в лицеях обстоят дела с татарским? Даже в татарских школах сегодня жалуются на то, что вне класса ученики говорят друг с другом по-русски. Если говорить о национальном составе детей, то 80% — это татары, 10% — дети, рожденные в смешанных браках, 10% — русские и представители других национальностей. Конечно же, детей по национальности никто не делит. У всех равные возможности.

В лицее сильная база. Поэтому наши ребята поступают в самые разные высшие учебные заведения. В прошлом году лицей окончило 40 человек. 20 из них уехало в Москву. Они без труда поступили в такие ВУЗы как МГУ, МГИМО, Высшая школа экономики и др. Остальные остались в Казани. Учатся в КФУ, КАИ, КГАСУ, КГМУ. Раньше тех, кто поступал в зарубежные учебные заведения, было больше. В основном, уезжали в Турцию. Многие выпускники теперь преподают физику и биологию в университетах США. В лицее умеют заинтересовать наукой.

Среди учеников есть такие, кто, выиграв олимпиаду, получал 60 тысяч рублей государственной стипендии. Есть случаи, когда ученики из небогатых семей, победив в олимпиаде, помогали своим родственникам. Лицей - это светская школа. Есть дети, которые учатся из религиозных семей. Они совершают все религиозные обряды, и в этом им не препятствуют. Ведь это личное право каждого.

Таким образом, сотрудничество Татарстана и Турции с каждым годом все больше увеличивается. Это позитивно сказывается на экономике двух республик. С взаимным проникновением двух культур происходит сохранение традиционных для Татарстана и Турецкой республики культурных и исторических связей. А благодаря экономическому сотрудничеству наша республика процветает и держит устойчивые первые позиции по уровню жизни в нашей стране.

ТТК «Мерхаба, Казань»: идея, значение, структура

Проект гостиничного комплекса представляет собой трехэтажное здание, где располагаются различные предприятия, имеющие непосредственные отношения к турецкой культуре. Номерной фонд гостиницы составляет 20 номеров, расположенных на 3 этаже. Для организации питания предусмотрены ресторан и уютное кафе, выполненные в классическом турецком стиле. Развитая инфраструктура, удобная парковка и удобные подъездные пути позволят насладиться полноценным отдыхом каждому гостю. Для полной релаксации гостям предлагается банный комплекс – бассейн, SPA- процедуры, хаммам, турецкий массаж.

Основная идея нашего проекта состоит в том, что многие гостиничные комплексы делают упор на количество клиентов, для которых важно наличие спального места, санузла, приемлемого вида из окна, зоны питания и удобного расположения. Мы готовы отойти от этих представлений, расположившись на окраине мегаполиса, но предоставив

возможность удобного подъезда как на личном автомобиле, так и на специализированном транспорте нашего комплекса от места, удобного клиенту. Взамен наши постояльцы получают хорошее экологическое состояние окружающей среды и прекрасный вид из любой точки нашего комплекса.

Расположение в непосредственной близости к городу обеспечивает все удобства городской жизни, а непосредственная близость к живописным уголкам природы позволит отдалиться от городской суеты и насладиться тишиной и покоем наедине с собой или близкими людьми.

Сразу по приезде гость может выбрать, чем ему заняться в первую очередь: прогуляться по магазинам с турецкими товарами, отведать шедевры турецкой кулинарии или отдохнуть, где мы также предлагаем несколько вариантов отдыха: плавание в бассейне, здоровый сон в номере, посещение традиционной турецкой бани и фирменный расслабляющий турецкий массаж. Если посетитель окажется ярким энтузиастом, он может сразу посетить Центр изучения турецкого языка или туристическое агентство, где ему помогут спланировать его путешествие в эту волшебную страну, составить туристический маршрут, познакомиться с местными достопримечательностями с помощью виртуальной экскурсии. Также, в турагентстве его обязательно познакомят со всеми скидками, предлагаемыми туроператором и подберут оптимальный индивидуальный или групповой тур, исходя из потребностей клиента.

Продолжить свой день турист может любым понравившимся ему способом, а приветливый и отзывчивый персонал всегда рад предоставить свои услуги по первой просьбе гостя.

Обширный ассортимент предоставляемых услуг не наскучат самому привередливому гостю и вызовут желание продлить пребывание в нашем комплексе и, надеемся, приехать сюда еще не один раз в компании своих самых близких людей.

Элементы ТТК «Мерхаба, Казань»

Создание турецкого комплекса способствовало бы сближению наших народов, знакомству с культурой и традициями турецкого народа, обогащению культурного досуга казанцев и гостей столицы.

Первый этаж комплекса будет развлекательным. Он будет состоять из мини-кафе, бутиков, а также иметь отдельную зону, в которой расположатся турецкие бани (хаммам) и релакс-зона, где каждый сможет отдохнуть с пользой благодаря SPA-процедурам и фирменному турецкому массажу. Также планируется открытие офиса турецкого туристического агентства, в котором можно будет без лишних хлопот приобрести билет или составить свой туристический маршрут по этой стране.

Второй этаж комплекса будет разделен на три зоны.

В первой планируется разместить музей истории Турции. Где будет звучать турецкая музыка, можно будет увидеть исторические карты, художественные произведения и ремесленные изделия, турецкое оружие, своими руками потрогать некоторые из экспонатов и сделать памятные фото.

Во второй зоне расположится центр изучения турецкого языка, где любой желающий сможет обучиться грамматике и потренировать свою речь с носителем языка.

В третьей зоне расположится ресторан турецкой кухни, где каждый посетитель сможет отведать блюда, приготовленные по рецептам, много лет передающимся из поколения в поколение, и выпить чашечку настоящего турецкого кофе.

Третий этаж будет полностью представлять отель в национальном турецком стиле. Персонал отеля обязан знать три языка - турецкий, русский, английский, что придаст необходимый колорит и упростит отдых туристов из других стран.

Во дворе комплекса расположатся небольшие кебаб-кафе и турецкая ярмарка, где можно будет купить сувениры, различные изделия турецких

мастеров, национальную одежду и головные уборы, а также кофе и турецкие сладости. Интерьер и форма обслуживающего персонала также будут выполнены в традиционном турецком стиле.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Турецкая Республика является одним из основных зарубежных партнеров нашего региона. Турецкий и татарский народы объединяет родство языков, традиции, культура и религия.

Особенно активно сотрудничество между Татарстаном и Турцией стало развиваться после межправительственного Соглашения о торгово-экономическом, научно-техническом и культурном сотрудничестве от 22 мая 1995 г [1]. В сентябре 1997 г. в г. Стамбуле открыто Полномочное представительство Республики Татарстан в Турецкой Республике, а в сентябре 1996 г. в Казани начало работать генеральное консульство Турции. Так же президенты обеих республик регулярно обмениваются рабочими визитами.

Интенсивно сотрудничество между Турецкой республикой и Татарстаном в сфере туризма, культурного обмена, а также разработке новых технологий производства и торговли.

Шесть авиакомпаний осуществляют прямые вылеты из городов Республики в Турцию, число рейсов многократно возрастает летом во время купального сезона.

Ежегодно сотни татарстанских студентов отправляются на работу в турецкие компании для обслуживания своих соотечественников в различных регионах Турции.

Активно развивается и культурное сотрудничество. Например, в Национальном музее Республики Татарстан часто проводятся мероприятия и выставки, посвященные турецкой культуре. Также в Турции проходили юбилейные мероприятия татарских деятелей культуры и искусства, внесших вклад в развитие тюркского мира, что помогает укрепить дружбу и связь двух народов.

В Казани работают рестораны и кафе турецкой кухни, общественный турецкий культурный центр, Центр турецкой культуры и языка (Исламский университет), а также Центр изучения Турции (ПФУ).

Преимущества нашего проекта – в объединении многих составляющих турецкой культуры под одной крышей и его общедоступность.

Проведенное нами исследование позволяет сделать вывод о достаточном интересе жителей Казани к нашему проекту. Реализация проекта позволила бы жителям нашей республики и ближайших регионов провести время, окунувшись в близкую к татарской культуру, с незабываемыми впечатлениями и потрясающим комфортом. Также, помимо отдыха, посетители ТТК «Мерхаба, Казань» могут получить замечательную возможность овладения новыми навыками, будь то в лингвистической или прикладной сфере.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ЛИТЕРАТУРЫ И ИСТОЧНИКОВ

1. А.Ю. Александрова. География туризма
2. Афилов Э. А. Планирование на предприятии. - Минск.: «Вышэйшая школа», 2001.
3. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: организация, управление, обслуживание. - Киев: Альтерпресс, 2002.
4. Бабкин А.В. Специальные виды туризма. Учебное пособие. – М., 2009.
5. Биржаков, М.Б. Введение в туризм
6. Ветитнев, А.М. Курортное дело
7. Гальперин В. М., Игнатьев С. М., Моргунов В. И. Микроэкономика. Учебник. - М.: Изд-во «Экономикс», 2000.
8. Гостиничное и ресторанное дело, туризм. Сборник нормативных документов. - Ростов-на-Дону, 2003.
9. Зорин, И.В. Энциклопедия туризма
10. Косолапов А.Б., Туристское страноведение
11. Кусков А.С., Макарецца Л.В. Основы курортологии
12. Кусков А.С., Голубева В.Л. М., Рекреационная география
13. Кусков А.С., Лысикова О.В. Курортология и оздоровительный туризм. – Ростов: Феникс, 2004.
14. Лаппо Г.М. География городов
15. Романов В. А., Цветкова С. Н., Шевцова Т. В. Гостиничные комплексы. Организация и функционирование/Учебное пособие. - М.: ИКЦ «МарТ», 2007.
16. Романенко Э. В. Экономика предприятия. - М.: «Финансы и статистика», 2002.
17. Савицкая Г. В. Анализ хозяйственной деятельности предприятия. - М.: «Инфра-М», 2002.
18. Сапожникова Е.Н. «Страноведение: Теория и методика туристского изучения стран»

19. Соколова, М.В. История туризма
20. Табурчак П. П. Экономика предприятия. - М.: «Феникс», 2002.
21. Уокер Дж. Введение в гостеприимство: Учебник/Пер.с англ.- М.: Юнити, 1999.

22. "Booking.com" - система онлайн-бронирования отелей [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.booking.com>
23. The MIRAGE HOTEL KAZAN. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.mirage-hotel.ru/>
24. The Grand Hotel Kazan. [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.grandhotelkazan.ru/
25. Казанская Ривьера. Гостинично-развлекательный комплекс с аквапарком. [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.kazanriviera.ru/
26. Гостиничный комплекс «ТАТАРСТАН» [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.hotel-tatarstan.ru/