

# Чек-лист открытия кафе

Технологии Общепита · +7 (904) 673-21-20

50 пунктов проверки перед проектированием, ремонтом и запуском кафе.

- 1. Формат кафе и меню зафиксированы до планировки
- 2. Посадочные места согласованы с площадью
- 3. Пиковая нагрузка кухни рассчитана
- 4. Технологический проект заказан до ремонта
- 5. Потоки сырья, ГП, гостей разделены
- 6. Чистые и грязные зоны не пересекаются
- 7. Зона приёма без прохода через зал
- 8. Склад сырья выделен
- 9. Холодный цех отделён от горячего
- 10. Горячий цех: тепловая карта
- 11. Мойка на периферии грязного контура
- 12. Бар / кофе отделён от горячего цеха
- 13. Зона доставки при 15%+ выручки
- 14. Проходы между станциями  $\geq 900$  мм
- 15. Санузел персонала
- 16. кВт письменно в договоре аренды
- 17. Мощность сравнена с оборудованием
- 18. Вентиляция: расчёт, не «как у соседа»
- 19. Приток компенсирует вытяжку
- 20. Водоснабжение и канализация на плане
- 21. Жироуловитель при жарке
- 22. Высота потолка кухни  $\geq 2,8$  м
- 23. Грузовой подъезд / лифт
- 24. Спецификация оборудования утверждена
- 25. Закупка после проекта
- 26. ТЗ подрядчику на ремонт
- 27. Резерв 10–12% CAPEX
- 28. Аудит планировки до аренды
- 29. Сравнение 2–3 помещений
- 30. СанПиН: зонирование учтено
- 31. ТЦ: письмо УК по вентиляции
- 32. Ночные работы согласованы
- 33. Вывеска и фасад
- 34. Договор аренды: кто платит за кВт
- 35. Пожарная эвакуация

- 36. Касса и маркировка
- 37. Медкнижки персонала
- 38. Тест-смена перед открытием
- 39. Обучение потокам
- 40. Приёмка оборудования
- 41. Авторский надзор (опция)
- 42. План маркетинга 60 дней
- 43. Поставщики сырья
- 44. График смен
- 45. Вентиляция зала отдельно от кухни
- 46. Шумовые ограничения
- 47. Доступность для маломобильных (опц.)
- 48. Страхование и лицензии
- 49. Контрольная приёмка перед открытием
- 50. Telegram / CRM для заявок и обратной связи

Услуга: [технологии-общепита.рф/services/proektirovanie-kafe/](https://технологии-общепита.рф/services/proektirovanie-kafe/)