

Чек-лист проверки помещения под кафе

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

50 пунктов проверки до подписания договора аренды.

- 1. Формат заведения и меню согласованы с площадью
- 2. Площадь сравнена с нормой формата (кухня + зал + склад)
- 3. Высота потолка кухни от 2,8 м замерена
- 4. Электрическая мощность (кВт) письменно в договоре
- 5. Мощность сравнена с тепловой картой
- 6. Вентиляционная шахта: сечение, выход, занятость
- 7. Письмо от УК/арендодателя по вентиляции
- 8. Приток воздуха предусмотрен или возможен
- 9. Водоснабжение: давление, точки, горячая вода
- 10. Канализация: стояк, уклон, место жируловителя
- 11. Газ (если нужен) — наличие и согласование
- 12. Зона приёмки товара без прохода через зал
- 13. Грузовой подъезд / лифт / рампа
- 14. Маршрут доставки крупного оборудования
- 15. Склад сырья отделён от ГП
- 16. Потоки грязной и чистой зоны не пересекаются
- 17. Место под мойку и посудомойку в потоке
- 18. Проходы между оборудованием от 900 мм
- 19. Санузел и раздевалка персонала
- 20. Условия перепланировки в договоре
- 21. Ночные работы (ТЦ/БЦ) — разрешены?
- 22. Вывеска и фасад — ограничения
- 23. Жилой дом / нежилое — категория разрешённого использования
- 24. Соседи и жалобы на запах/шум — риски
- 25. Пожарные выходы и эвакуация
- 26. Подвал / антресоль — влажность, назначение
- 27. Окна и естественный свет зала
- 28. Шумовые ограничения
- 29. Срок аренды и индексация
- 30. Залог и условия расторжения
- 31. Кто платит за усиление инженерии
- 32. Состояние существующих сетей
- 33. Ревизионные люки и доступ к шахтам
- 34. Ограничения по оборудованию на кровле
- 35. Центральные системы ТЦ (приток/вытяжка)

- 36. СанПиН: разделение цехов возможно
- 37. План Б при отказе в согласовании
- 38. Фото/видео осмотра с технологом
- 39. Сравнение с 2–3 альтернативными объектами
- 40. Предварительная планировка от технолога
- 41. Ориентир бюджета инженерии
- 42. Список вопросов арендодателю
- 43. Проверка «обещаний прошлого арендатора»
- 44. Юридическая чистота нежилого назначения
- 45. Доступ для замеров инженеров подрядчиков
- 46. Резерв площади под рост меню
- 47. Парковка для персонала и курьеров
- 48. Интеграция доставки (выдача курьерам)
- 49. Решение go/no-go до подписания
- 50. Заказ полного проекта при go

Услуга: технологии-общепита.рф/services/proverka-pomeshcheniya-pod-kafe/