**ОПРОСНЫЙ ЛИСТ ДЛЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №-№ | Интересующая информация | Примечания к заполнению |
| **ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ** |
| 1 | город |   |
| 2 | название объекта |  |
| 3 | формат объекта  | (фастфуд, кафе, столовая, бар, комбинат, ресторан) |
| 4 | товарооборот, руб\мес |   |
| 5 | адрес |  |
| 6 | Желаемое количество посадочных мест |   |
| 7 | предполагаемые часы работы предприятия |  |
| 8 | источник питания (электричество / газ) |   |
| **КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ** |  |
| 1 | Контактное лицо, телефон, e-mail |   |
| **ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ** |
| **ПЛОЩАДИ, РАЗМЕЩЕНИЕ** |
| 1 | площадь вашего помещения |  |
| 3 | этаж размещения |   |
| 3 | сколько этажей занимает ресторан |   |
| **ЗАГРУЗКА / МУСОР** |
| 1 | расстояние от места разгрузки до входа в ресторан |  |
| 2 | есть ли ограничения по времени разгрузки |   |
| 3 | есть ли ограничение по подъезду машин к зоне разгрузки |  |
| 4 | наличие на пути от зоны разгрузки до ресторана препятствий – перепад высот в виде лестниц, сужения и пр |   |
| **ТЕХНИЧЕСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ / СЕТИ** |
| 1 | площадь технических помещений (электрощитовая, венткамера и пр) |  |
| 2 | возможность переноса сетей (если необходимо) |   |
| **САНУЗЛЫ** |
| 1 | при размещении в ТЦ - требуются ли свои санузлы для посетителей |  |
| 2 | наличие отдельного санузла для персонала на площадях общего пользования (есть или нет) |  |
| **КОНСТРУКТИВ ЗДАНИЯ** |
| 1 | высота помещения до перекрытия |  |
| 2 | высота помещения до низа выступающих конструкций |  |
| 3 | возможность переноса дверей в помещение |   |
| 5 | при строительстве нестандартного здания - желаемая площадь  |  |
| 7 | планируемая этажность |  |
| 8 | есть ли необходимость "поднимать" полы и выполнять пандус в зоне технологии |  |
| 9 | сколько необходимо закладывать на "отделку" помещений по отношению с предоставленными замерами (по внутреннему периметру) |  |
| **СНАБЖЕНИЕ** |  |
| 1 | овощи / фрукты |  (мытые / очищенные / не подготовленные) |
| 2 | мясо |  (охлажденное / замороженное) |
| 3 | яйца | (обработанные или нет) |
| 4 | частота поставок |  |
| **ГРАФИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ** |
| 1 | план помещения/замеры в DWG, PDF (с примечаниями) |  |
| 2 | фотофиксация |  нет |
| **ГРАФИЧЕСКИЕ ПОЯСНЕНИЯ все пояснения можно нанести на план "от руки"** |
| 1 | границы аренды |   |
| 2 | расположение площадки разгрузки машины и путь загрузки (указать на плане) |  |
| 3 | расположение мусоросборников и путь выноса мусора (указать на плане) |  |
| 4 | размещение технических помещений (если есть предпочтения по расположению) |  |
| 5 | вход для загрузки (в помещение ресторана) |   |
| 6 | входы гостей (отметить, указать основной)  |  |
| 7 | рекомендуемое размещение санузлов для гостей (если есть предпочтения\ограничения) |   |
| 8 | есть ли возможность смещать границы аренды - куда, на сколько |   |
| 9 | желаемая ориентация главного фасада |  Указано на плане |
| 10 | **указать, какие стены / конструкции нельзя демонтировать (ВАЖНО)** |   |
| **ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ, не указанная выше** |
|  |  |  |
|  |  |  |