

Требования к помещению для ресторана ТАНУКИ

№	ПОКАЗАТЕЛЬ	ТРЕБУЕМЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ
ПОМЕЩЕНИЕ		
1	Площадь	450-550 кв.м.
2	Этаж	1 этаж (второй этаж и выше рассматривается в качестве исключения, подвальные и полуподвальные помещения не рассматриваем)
3	Вход в помещение	Необходимо наличие отдельного входа в помещение. Для помещений расположенных в ТЦ должен быть отдельный вход, не зависящий от режима
4	Второй вход	Обязательно должен быть «черный» вход в ресторан для доставки продуктов и работы курьерской службы доставки
5	Высота помещения	Минимальная высота помещения от чистого пола до перекрытия 3,5 метра
6	Эвакуация	Наличие не менее 2-х эвакуационных выходов из помещения шириной 1.2 метра в свету (в «чистоте»)
ТЕРРИТОРИЯ И РАСПОЛОЖЕНИЕ		
1	Расположение	Помещение должно располагаться в местах с высоким пешеходным и автомобильным трафиком. Желательно с видом на воду (река, озеро, пруд и
2	Районы города	Рассматриваются центральные улицы города и крупные узлы районов с высокой интенсивностью трафика. Наличие других ресторанов
3	Парковка	Наличие парковки для клиентов в шаговой доступности. Необходимо дополнительные места для курьерских машин (не менее 3 машиномест).
4	Доступ	Доступ в помещение должен быть круглосуточный. Необходим свободный доступ машин доставки и машин поставщиков до «черного» входа в
5	Летняя веранда	Возможность организации летней веранды значительно улучшает экономику ресторана. Необходимо наличие свободного места рядом с помещением для
6	Инклюзивность	Возможность устройства пандусов для инвалидов на входе, является
7	Вывеска	Места на фасаде здания должно быть достаточно для расположения вывески ресторана. Вывеска и сам ресторан должны хорошо просматриваться со стороны пешеходного и автомобильного трафика (не перекрываться деревьями, ларьками, уличными рекламными щитами и дорожными
8	Мусорные контейнеры	Необходима площадка 3х3 метра для установки мусорных контейнеров и централизованного вывоза отходов
9	Алкогольная лицензия	Необходимо учесть требования местных властей по расположению
ИНЖЕНЕРНЫЕ СЕТИ (информация для специалистов)		
1	Электрические мощности	Не менее 150 кВт, при условии что помещение имеет централизованную систему отопления. В противном случае, потребуется дополнительная
2	Отопление	Обязательно требование наличие отопления с температурным графиком 90-70 и не менее 0,03гКал/час на отопление. На приточные системы вентиляции требуется не менее 0,14 гКал/час тепловой мощности котельной и наличие ИТП.
3	ГВС	Объем горячей воды не менее 0,3 м3/час
4	ХВС	Объем холодной воды не менее 0,6 м3/час

5	Вентиляция	Необходимо воздухообмен 18 000м ³ на приток/ вытяжку. Из них обязательное наличие технологической вытяжки с кухни не менее 10000м ³ . При отсутствии вентиляции (или её недостаточностью) должно быть место для установки вентиляционного оборудования на крыше здания или наличие помещения под вент камеру с выходом решеток воздухозаборная и вытяжки
6	Кондиционирование	При наличии кондиционирования объем охлаждения должен быть не менее 140Вт/м ² площади помещения. При отсутствии или недостаточности системы кондиционирования необходима возможность установки внешних блоков от
7	Канализация	Канализация не менее 100 мм бытовая (K1). Технологическая канализация (K3) не менее 100 мм диаметр. Сброс в канализацию должен быть прямой (в колодец) или через КНС. При наличии КНС в помещении для КНС должно
8	Пожарный водопровод	Требуется наличие проектной документации и введённых в эксплуатацию систем ПБ, ввода пожарной водяной трубы для пожарных гидрантов при
9	Интернет и телефония	Наличие минимум одного провайдера с входом оптическим кабелем в арендуемое помещение.

Перечисленные выше требования являются базовыми. При оценки потенциальной локации будут учтено большее количество параметров, в том числе пешеходный трафик и потенциальная зона доставки.