

## Шаг 2

Выбор места влияет на успех ресторанный бизнеса. У вас может быть отличная идея, хорошая реализация, но, если локация выбрана неверно, окупаемости и прибыли можно так и не дожидаться. Она должна соответствовать концепции.

*Наталья Кулакова - эксперт по открытию предприятий питания под ключ, основатель консалтинговой компании для рестораторов Kulakova&Partners*

*«Кому-то важен небольшой чек и высокая проходимость, и это будут одни места. Для других проходимость не будет играть такой роли, но будет важен высокий средний чек, и это будут совсем другие места. Вы должны чётко понимать свою концепцию, целевую аудиторию и знать, где эта аудитория в вашем городе "обитает"»*

Процесс аренды помещения состоит из нескольких этапов:

### 1. Составление списка важных для вас критериев

Район.

Площадь помещения.

Максимальная цена аренды.

Необходимое количество кВт электричества (зависит от технических особенностей проекта).

Этаж.

Для кафе самый подходящий вариант — первый этаж без крыльца.

Отдельное размещение или можно в жилом доме. Если вы планируете работать после 23.00, жилой доме вам не подходит.

### 2. Отбор подходящих вариантов

Искать помещение для аренды можно на: avito.ru, cian.ru, beboss.ru, shopandmall.ru, malls.ru, arendator.ru, «Бизнес-навигатор» и других сервисах.

Ещё вариант — нанять риэлтора и искать баннеры о сдаче помещений в нужном вам районе.

*Евгения Чева - основательница кофейни "Щегол"*

*«Если вы ищете помещение, то советую задействовать все каналы поиска и активно искать самим. Даже если у вас есть деньги на услуги риэлтора, не факт, что он найдёт то, что надо вам. У меня было два риэлтора. Но в итоге нужное помещение я нашла сама: мониторила "Авито" и "Циан", спрашивала знакомых, искала на улице баннеры с надписью "аренда"»*

### 3. Просмотр выбранных помещений

Очень важно на этом этапе проверить состояние коммуникаций, чтобы понимать, сколько денег реально придётся вложить в ремонт. А также убедиться, что помещение соответствует пожарным и санитарным нормам или его можно привести в соответствие с ними.

Требований к помещениям для общепита очень много. Это и достаточное количество эвакуационных выходов, и изолированные от жилой части дома входы для приёма сырья и продуктов, и многие другие.

Нужно либо разбираться в этом самостоятельно, либо обратиться к консалтинговым компаниям, которые занимаются открытием кафе и ресторанов, и могут помочь проверить помещение.

### 4. Составление и заключение договора аренды

Мы рекомендуем составлять договор аренды вместе с юристом. Идеально — найти человека, который не только составит юридические документы, но и поможет договориться о выгодных для вас условиях. То есть вам нужен юрист, который умеет вести переговоры и аргументировать внесение

необходимых пунктов в договор. Который поможет, обратить ваше внимание на все подводные камни. Например, такие:

Предназначение помещения, если по договору аренды оно не предназначено для общепита. Самый очевидный пункт, но тем не менее многие совершают такую ошибку.

Любые «отягощения» и уловки от собственника помещения: мелкие подпункты с завуалированными причинами отказа в аренде. На практике окажется так, что он сможет выгнать вас в любой момент по любой надуманной причине.

Коммунальные платежи. Они либо могут быть включены в аренду, либо вы занимаетесь ими сами, и очень важно разобраться в том, что именно вы оплачиваете. Бывают случаи, когда внушительные счета за отопление или водоснабжение из-за особенностей поставщика намного превышают скромную арендную плату.

Арендные каникулы. Есть ли они по договору и, если да, сколько длятся.

### **От чего зависят требования к кафе**

Три основных вопроса, которые могут интересовать будущих владельцев кафе - это:

- где заведения можно располагать и какие могут быть типы кафе;
- к какой категории заведений общепита отнести, чтобы лучше разобраться с требованиями;
- какими документами регламентируется деятельность кафе.

### **Размещение**

Размещать кафе можно как в отдельно выстроенном для этих целей здании, так и:

в торговых центрах; на вокзалах, в портах, аэропортах; модульных строениях; в цокольном этаже дома, предназначенного под жилье; встроенных и пристроенных, а также в пристроено-встроенного типа конструкциях при зданиях различного назначения (промышленных, административных, санитарно-курортных, лечебных).

Базироваться в общественно-жилых зданиях, вокзалах и торговых центрах могут небольшие кофейные заведения, с числом рабочих мест до 50 человек. При этом полная площадь организации не может превышать 700 квадратов.

Собственники крупных кафе должны возводить/арендовать отдельные здания. Если вы планируете открыть кафе с количеством посадочных мест более 300, вам понадобится специальный план для его возведения, такое заведение будет носить характер общегородского. Требования к ним следует рассматривать отдельно.

### **Небольшие и средние кафе могут быть:**

- общего типа с количеством посадочных мест от 50 до 200 человек;
- и специализированные с чуть меньшим количеством мест (от 25 до 100).

К последним относят кафе семейного типа, кафе-бистро, кафе-столовые, кафе-чайные, кофейни, кафе-мороженные, детские заведения, кафе самообслуживания и другие. Кафетерии — это совсем маленькие заведения с количеством мест в зале от 8 до 16. Кафе-бистро не рассчитаны на посадочные места. Они оборудуются высокими столиками без стульев.

### **Тип заведения**

Кафе относятся к заведениям, реализующим готовые блюда. Они также имеют право работать с полуфабрикатами, если кафе выполняет функции столовой, то и сырьевым материалом.

**Исходя вышеизложенного СЭС и МЧС формирует требования к кафе и его сотрудникам.**

**Основные регламентирующие акты:**

СНиП 2.08.02-89. СанПин 2.3.6.1079-01. СНиП 2.08.01-89 (для кафе, встроенного типа, размещенных в домах). ГОСТ 2874-82 № 3143-84. МБТ 5061-89 (безопасность сырья). ГОСТ 30602-97/ГОСТ Р 50647-94. СНиП П-4-79. СанПиН 2.1.4.559-96.

Технологические требования нормируются по СанПиНу 42-123-4117 и СанПиНу 42-123-5777. Экологическая безопасность определяется СанПиНом 42-123-5777 и СНиПом 2.08.02.

**Меры пожарной безопасности определяются ГОСТами, СНиПами, законами, СП и другими документами:**

ФЗ РФ №123 от 22.07.08. ГОСТ Р 50762-2007. ФЗ РФ №69 от 21.12.94. ГОСТ 12.1.004-91. СНиП 21-01-97. СП6.13130.2009. СП1.13130.2009. СП5.13130.2009. СП2.13130.2009. СП3.13130.2009. СП4.13130.2009. СНиП 11-4 (электробезопасность).

## **Требования Роспотребнадзора**

### **Размещение**

Ухоженная территория — это не только "лицо" любого заведения, но и требование санитарных структур. Если заведение среднее или крупное, в близлежащей зоне надо сделать стоянку для автомобилей посетителей и организовать пути подъезда, которыми может воспользоваться карета скорой помощи, пожарная служба.

Основное требование к размещению кафе — это соблюдение хороших условий проживания населения, отдыха или лечения людей, их труда здания, в котором заведение располагается и на близлежащих территориях.

Наличие кафе вблизи жилых и общественных зданий или на их территории не должно ухудшать условия, связанные:

с уровнем шума; вибрационными компонентами; наличием излучения (инфра-, ультра-, электромагнитного/ЭМГ); с наличием в атмосферном воздухе населенных мест, рабочих зон загрязнений и задымления.

Где бы вы ни располагали ваше кафе, все санитарные нормы должны быть соблюдены. И если ваше заведение может повлиять на них в худшую сторону, вы, как владелец, обязаны позаботиться о звукоизоляции, поглощении вибрации и других элементах еще при постройке кафе или ремонте арендованных площадей.

### **Помещение**

Согласно СанПиН 2.3.6.1079 нельзя:

Располагать "кухню" кафе в подвалах и полуподвалах. В кафе размещать жилые комнаты и содержать животных. Подвозить сырье с "лицевой" части дома или со стороны расположения окон жилых квартир, или входа в подъезд. Делать неизолированным вход в заведение. Дверь для приемки сырья полагается делать с торцевой части здания, где нет окон жилых квартир, дверей подъезда.

**Кафе, как и все предприятия общепита, зонируется согласно технологическому процессу:** зона приема и складирования сырья; зона по приготовлению пищи; торговая часть с залом приема посетителей; административная часть; санитарно-бытовые комнаты. Помещения должны располагаться таким образом, чтобы не происходило пересечение технологических процессов. Это недопустимо. То есть сырье и отходы, грязная и вымытая посуда не должны пересекаться и соприкасаться. Расположение рабочих и торговой зон, коридоров должно быть таким, чтобы при чрезвычайной ситуации, например, пожаре, посетители и персонал могли быстро выйти из здания. Для отделки внутренних помещений кафе выбираются материалы, которые легко моются и выдерживают контакт со стандартными для помещений общепита дезинфицирующими составами.

К производственной зоне по отделке предъявляются такие же требования, как и ко всем предприятиям общественного питания: ровный, легко моющийся, устойчивый к ударам и не скользкий пол; влагостойкое покрытие стен (в моечных - керамическая плитка, в других помещениях окраска

красками-синтетиками). В складе стены и потолок разрешается выбеливать. Склад, где хранятся продукты не положено размещаться под ванными и туалетами.

**Состав помещений (зон или боксов), которые обязательно должны быть в кафе, включает:**

Складскую группу. Сюда включены неохлаждаемые комнаты для хранения запаса сыпучих продуктов (рис, сахар, соль и др.) и плодовоовощного сырья. И охлаждаемые комнаты (оборудованные холодильниками).

Производственную зону (горячий, холодный, рыбный, кондитерский, мясной цехи) и комнаты, оборудованные мойками. В цехах: по разделке животной продукции и кондитерском - нужно устанавливать бактерицидные лампы.

Зону хранения готовой продукции оборудуют холодильниками и стеллажами (Доп. №4 к Постановлению Главного санврача №29 от 31.03.11).

Зону для гостей (приемный/торговый зал, гардероб, если площадь позволяет, санузел для клиентов, бар). Состав помещений для потребителей, согласно обязательному приложению к ГОСТу 30389-95 / ГОСТ Р 50762-95.

Зону для персонала, включающую административные помещения, туалет и душевую для сотрудников, раздевалку.

Бытовую зону (бокс), где храниться уборочный инвентарь, бытовая химия, дезинфектанты.

Размеры помещений зависят от мощности предприятия. Площадь зала (за исключением кафе-бистро) рассчитывается, исходя из нормы 1,6 квадратов/место. Требования по наличию помещений можно посмотреть в обязательных приложениях ГОСТ 30389-95 /ГОСТ Р 50762-95.

#### **Требования к оборудованию, посуде и инвентарю**

Любое оборудование, посуда или инвентарь, которые используются в заведении общепита должны быть: изготовлены из материалов, разрешенных Госсаннадзором; приобретены официальным путем; иметь сертификаты.

Набор используемого оборудования зависит от направленности заведения и его мощностей. Например, для заведения, специализирующегося на продаже мороженого вряд ли понадобится хлебопекарное оборудование и средства для обработки мяса/рыбы. Для кафе общего применения в среднем требуется следующий набор (для удобства, мы разделили его на категории): термальное оборудование (печи, плиты/шкафы для жарения или варки и т. п.); холодильное оборудование (витрины, столы с принудительным охлаждением, холодильники и др.); весовое оборудование; мясо,-рыбоперерабатывающее оборудование (мясорубки, пилы, шприцы для изготовления колбасной продукции и т.д.); электромеханическая часть оборудования, включает "смешанный по назначению состав": овощерезки и машинки для очистки овощей, приспособления для их мытья, миксеры, блендеры, посудомоечная техника и другое; хлебопекарное оборудование; дополнительное (мочные ванны, столы, стеллажи, полочки, столики на колесах, баки для отходов и др.).

Все оборудование маркируется и используется исключительно согласно маркировке. Не разрешается: хранить в алюминиевой таре или посуде из дюрала готовую продукцию (в ней возможно лишь приготовление), готовые блюда хранятся в нержавеющей контейнерах; использовать в работе с готовыми блюдами посуду, используемую для работы с сырьем; переносить из рыбного цеха в плодовоовощной или мясной цеха доски, ножи и т. п. использовать для приготовления и подачи пищи битую посуду, миски с нарушенной эмалью и деформациями.

Требования к посуде можно посмотреть здесь [https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/trebovaniya\\_k\\_mebeli\\_stolovoi\\_posude\\_priboram\\_beliyu.pdf](https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/trebovaniya_k_mebeli_stolovoi_posude_priboram_beliyu.pdf) ее по количеству должно быть достаточно для работы кафе при полной загрузке. По количеству ее должно быть достаточно для работы кафе при полной загрузке.

Все оборудование, которое имеет движущиеся или трущиеся части, должно проверяться на исправность и проходить техобслуживание. Приборы, имеющие электродвигатели, должны устанавливаться на специальные амортизаторы (это снижает уровень шума-вибрационного компонента).

При наличии барной стойки потребуется закупать оборудование для баров. К нему предъявляются те же требования (разрешенность к использованию, сертификаты, маркировка).

Эксплуатироваться может только исправное оборудование. Для его обслуживания нужно иметь соответствующие договоры.

### **Требования к водоснабжению**

Водоснабжение в любое кафе должно поступать из системы общего водопровода. Если такой возможности нет, вода подается из скважин, каптажей либо обустройства колодцы. При этом она должна соответствовать СанПиН 2.1.4.559-96 и ГОСТу 2874-82 № 3143-84 (питьевая).

Если по какой-то причине поступление воды прекращено, кафе должно приостановить свою деятельность. Использовать техническую горячую воду, находящуюся в батареях отопления нельзя.

### **Канализационная сеть**

Ее часть, расположенная внутри здания, монтируется с разделением: на хозяйственно-бытовые стоки; загрязненную в процессе производства воду.

Горизонтальные трубы канализации должны легко прочищаться. Выпуск канализационной системы кафе не должен размещаться ниже общедомовой сети канализации. Все горизонтальные канализационные линии оборудуются стояком для выпуска избытка воздуха при резком сливе большого количества сточных вод. Канализация в комнатах для мойки посуды делается с воздухопорывом. Канализационные стояки прокладываются в техканалах и не размещаются торговой части кафе или в зоне приготовления пищи.

### **Вентиляция: особенности и требования**

Важнейшим элементов в обустройстве вентиляции в кафе считается обеспечение воздушно-теплового баланса. Воздухообмен в помещении для посетителей рассчитывается, исходя из норм тепловыделения одним человеком - 0,116 кВт/ч или 100 Ккал/чел. Расчет можно посмотреть ниже.

Таблица. Кратность воздухообмена и расчетная температура для помещений кафе и ресторанов

Помещения	Расчетная температура воздуха, °С, для холодного периода года	Кратность воздухообмена в 1ч.	
		приток	вытяжка
Зал раздаточный	16	По расчету (но не более 80м³ на человека)	
Магазин кулинарии	16	2	–
Помещения для хранения музыкальных инструментов	16	1	1
Горячий цех, помещение выпечки кондитерских изделий	5	По расчету дежурного отопления	
Цехи: подготовочный, холодный, мясной, птицегаельевой, рыбный, обработки зелени, овощей	16	3	4
Помещение заведующего производством	18	2	–
Помещение подготовки яиц	16	3	5
Помещение для мучных изделий и отделка кондитерских изделий, бельевая	16	1	2
Помещение для резки хлеба, для подготовки мороженого, сервизная, подсобная	16	1	1
Моечные (столовой кухонной посуды, судков, тары)	20	4	6
Кабинет директора, контора, главная касса, комнаты официантов, персонала, кладовщика	18	1	1
Кладовая сухих продуктов, кладовая инвентаря, кладовая винно-водочных изделий, помещение для хранения пива	12	–	1
Кладовая овощей, солений, тары	5	–	2
Приемочная	16	3	–
Машинное отделение охлаждаемых камер с воздушным охлаждением агрегатов	По расчету		
Машинное отделение охлаждаемых камер с водяным охлаждением агрегатов		3	4
Ремонтные мастерские	16	2	3
Помещение общественных организаций	16	1	1
Охлаждаемые камеры для хранения:			
мясо	±0	–	–
рыба	– 2	–	–
молочно-жировых продуктов, овощных полуфабрикатов	2	7	–
полуфабрикаты, в том числе высокой степени готовности, гастрономии	±0		
овощей, фруктов, ягод, напитков	4	4	4
кондитерских изделий	4	–	–
вин и напитков	6	–	–
мороженого и замороженных фруктов	– 15	–	–
пищевых отходов	2	10	10
Курительная комната	16		10
Разгрузочные помещения	10	По расчету	

При заказе проекта вентиляции для кафе, нужно учесть три основных принципа проектирования. Во-первых, нужна отдельная система вентиляции для: гостевого зала; помещений, где готовится пища (отдельно выделяется горячая зона); комнат для мытья посуды и продуктов; подсобки и бытовые помещения. Во-вторых, система вентиляции кафе не должна соединяться с общей системой здания (производственного, жилого или другого назначения, в котором предприятие расположилось. В-третьих, регулироваться вентиляция должна очень четко в части исключения поступления кухонных потоков в зал для клиентов. Вентиляция, организованная по принципу приток/вытяжка с механическим пуском должна быть предусмотрена в помещениях: по приготовлению пищи; в бытовых комнатах.

Туалеты обеспечиваются автономным вентилированием с естественным пуском. Если кафе изготавливает "с нуля" продукцию кондитерского профиля, то помещение по их работе с кремами

оборудуются вентиляцией со спецфильтром с бактерицидными свойствами и пылеуловителями/фильтрами.

Оборудование, которое выделяет много ИК-излучения, водной взвеси или газов оборудуется дополнительной локальной вытяжкой. Она устанавливается на участке, где загрязнение достигает максимального значения.

Для крупных кафе рекомендуется устанавливать тепловесы в вестибюле и других помещениях, имеющих контакт с улицей.

Механическая вентиляция должна быть оборудована приспособлениями для очистки и подогрева, подаваемого в помещение, воздуха. Его забор можно делать на высоте от 200 см. Все вытяжные отверстия закрываются мелкоячеистой сеткой, изготовленной из металла (СНиПе 2.08.02-89, а также в СНиПе 41-01-2003).

### **Требования к сотрудникам**

Работники кафе должны проходить медосмотр: предварительный (на момент поступления); регулярный (в течение всего периода работы в учреждении общепита 1 раз/год). У всех сотрудников должны быть медкнижки. Требования к их форме и обуви можно посмотреть здесь [https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/trebovaniya\\_k\\_metodam\\_obslyujivaniya\\_potrebiteley\\_formennoy\\_odejde\\_obuvi\\_muzykalnomu\\_obslyujivaniyu.pdf](https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/trebovaniya_k_metodam_obslyujivaniya_potrebiteley_formennoy_odejde_obuvi_muzykalnomu_obslyujivaniyu.pdf).

Строгие требования предъявляются к личной гигиене сотрудников. Кроме того, персонал производственной зоны не должен во время работы носить ювелирные украшения.

### **Требования к условиям работы**

Микроклимат в помещении, где работает обслуживающий персонал должен соответствовать санитарным нормам, а если установлены системы кондиционирования - оптимуму. Загрязнения в рабочей зоне производственных помещений не может превышать предельные разрешенные показатели. Интенсивность теплового излучения от оборудования должна быть менее 70 Вт на квадрат, если облучается тело работника в объеме 20-25%.

Рабочие места обслуживающего персонала должны находиться в отдалении от шумопродуцирующих источников (эстрады, колонок музыкальной техники и т.п.). Уровень освещения в рабочей зоне должен отвечать гигиеническим требованиям. Подробнее можно посмотреть здесь [https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/normy\\_osvesheniya.pdf](https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/normy_osvesheniya.pdf).

### **Другие требования**

В этот раздел мы включаем перечень, возможных требований, которые зависят от вида кафе и его направленности: к получению сырья и его хранению; обработке сырья; приготовлению блюд и их хранению ( мясных/рыбных, кондитерских/мороженого).

Существуют также строгие требования СанПин 2.3.6.1079-01, описывающие правила и меры борьбы с грызунами и насекомыми и патогенной микрофлорой на предприятиях общепита.

### **Уголок потребителей**

"Дайте жалобную книгу" - эта фраза осталась нам от советских времен и была запечатлена кинематографом. Тем не менее и современные учреждения общепита обязаны иметь и предоставлять потребителям книгу жалоб и предложений. Она должна быть правильно оформлена и зарегистрирована в Роспотребнадзоре.

Кроме этого документа, уголок потребителя предполагает доступ посетителей к информации о предприятии и его руководителе: название предприятия, его адрес и телефон; прейскурант (правила его оформления и оформления меню указаны здесь [https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/trebovaniya\\_k\\_oformleniyu\\_menyu\\_i\\_preyskurantov\\_assortimentu\\_kulinarnoy\\_produkcii.pdf](https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/trebovaniya_k_oformleniyu_menyu_i_preyskurantov_assortimentu_kulinarnoy_produkcii.pdf)); контактные данные первых лиц; ИНН кафе; информации о его регистрации и регистрации в налоговых органах.

Уголок может быть оформлен в виде стенда для удобства посетителей либо папки, которая должна предъявляться гостю по его желанию.

### **Госпожнадзор и МЧС. Нормы и требования**

Требования этих структур обоснованы количеством посетителей и работников, общей площадью помещений. Важными моментами считаются: категоризация помещений кафе по степени их пожаро-, взрывоопасности; определение огнеупорности/огнестойкости материалов как помещения в целом, так и тех, что были использованы в дверных проемах; определение системы обеспечения противопожарной безопасности (ППБ): оповещение, оповещение и управление эвакуацией, оповещение, автоматическое пожаротушение, управление эвакуацией; расчет эвакуационных путей.

#### **Требования к системе ППБ**

Данные требования гостятся по ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ и зависят от расчетного количества посетителей: для кафе с количеством мест до 50 достаточно АПС (оповещения/сирены); для предприятия, обслуживающего 50-200 человек нужно установить АПС+СОУЭ (управление эвакуацией: таблички с подсветкой "выход", световые указатели); при обслуживании более 200 человек потребуются АПС+речевое оповещение, СОУЭ, система-автомат для тушения пожара.

Независимо от размеров заведения, в каждом из них должен быть цветной план эвакуации и средства первичного тушения пожара (противопожарный стенд/щит, песок, огнетушители в рабочем состоянии с инструкцией по их применению в формате А4, пожарные рукава). В каждом заведении ведется журнал учета средств пожаротушения и инструктажа персонала.

Для каждой отдельной зоны предприятия (рабочей, складской, бытовой, административной) должна быть разработана собственная инструкция. По предприятию издается приказ по ПБ <https://biznesplan-primer.ru/files/uploads/doc1.pdf> и приказ о назначении ответственного за ППБ лица. Также обязательна цветная инструкция, описывающая действия при пожаре. Обязательны знаки, извещающих о категории опасности помещения и таблички с номером вызова пожарной бригады и фамилией ответственного лица.

#### **Требования к помещению**

Материалы, которые используются для отделки: эвакуационных путей; помещений, предназначенных для клиентов; складских зон должны иметь минимальную горючесть.

Все материалы, используемые в кафе в процессе отделочных работ по способности "передавать" огонь и образовывать токсины при горении должны соответствовать СНиПу 21-01-97 (пункту 6.25).

Если при отделке помещений использовались полимеры, они должны соответствовать Госстандарту РФ и быть сертифицированными. В производственных помещениях кафе все перегородки выполняют из огнеупорного материала (бетон, кирпич).

Пути эвакуации не должны заставлены или заложены разными предметами, тарой, мебелью. Кафе должно иметь несколько выходов (причем отдельный для посетителей и для персонала). Габариты эвакуационных выходов зависят от расчетного количества посадочных мест.

#### **Требования к обустройству вентиляции**

Данные системы для обеспечения безопасности посетителей и сотрудников должны быть размещены скрыто (хотя и в легкодоступной части помещения) либо в коробах.

Короба делаются из материала, способного длительно сопротивляться вредным факторам внешней среды (влаге, химическим веществам), действию открытого пламени. Особенно это важно для производственной зоны. Все стыковочные узлы герметизируют.

#### **Требования к электроосветительному оборудованию**

Провода прокладываются скрытым методом. Это особенно важно в детских кафе в зоне для клиентов и в цехах по приготовлению горячих блюд. Осветительные приборы складской зоны и любых



помещений по работе с продуктами питания должны быть закрыты во взрывобезопасный корпус. Электропроводка не должна соприкасаться с легковоспламеняющимся и долго горящим материалом.

### **Требования к работникам**

Персонал кафе должны знать о действиях, требующихся от них во время пожара, уметь организовывать эвакуационные мероприятия для посетителей, проходить регулярный инструктаж по мерам ППБ и правилам пользования первичными средствами тушения пожара. Где они находятся каждый работник обязан четко знать.

Если раньше в помещении уже работали кофейня или фастфуд, новый арендатор получит готовый пакет документов из СЭС, пожарной инспекции и других инстанций. Это снимает необходимость самостоятельно оформлять бумаги, но ограничивает в возможностях. Например, нельзя будет изменить расположение коммуникаций, установить дополнительную вентиляцию, чтобы готовить на гриле, или расширить площадь кухни.

Если вы открываете кафе с нуля, то есть в помещении раньше не было предприятий общественного питания, нужны проектная документация и разрешения. Необходимо изучить СанПиН для точек общепита, отправить уведомление об открытии в Роспотребнадзор и МЧС. Если есть сомнения в том, подходит ли площадь для кафе, сначала лучше заказать экспертизу в Роспотребнадзоре.

Тем, кто хочет продавать алкоголь, понадобится лицензия. Требования для ее получения:

- правовая форма – ООО;
- отсутствие задолженности по налогам;
- минимальный размер уставного капитала;
- площадь – не менее 50 кв. м. (в сельской местности – 25 кв. м.);
- расстояние до детских, спортивных, медицинских, образовательных учреждений, вокзалов и аэропортов – 15-100 метров;
- срок договора аренды – не менее 12 месяцев.

Необходимо заплатить госпошину (65 тыс. руб.) и зарегистрироваться в системе ЕГАИС.