

Опросный лист для технологического проекта кафе (занимает 10 минут, экономит 10% стоимости)

Заполните только то, что уже известно. Если часть ответов пока непонятна — оставьте поля пустыми, разберём на консультации.

Контакты	Бонус за подготовленные вводные
Телефон / Telegram: +7 968 825 28 25 Email: pjheroes@restproject.ru Сайт компании: https://restproject.ru/ Расчет проекта онлайн: https://restmetric.ru/	Заполните опросный лист и получите скидку 10% на технологический проект. Бонус подтверждается при расчёте проекта и действует при отправке заполненного листа до первой консультации.

1. Что желательно приложить

План помещения в DWG, PDF или читаемом изображении.

Фото помещения, входов, техзон, вентиляции, электрощита, водоснабжения и канализации.

Меню или примерный ассортимент.

Список оборудования, которое уже куплено или планируется к покупке.

Ограничения от арендодателя, ТЦ, УК или инженерной службы.

Если документов пока нет — всё равно можно начать с консультации.

2. Общая информация

Город и адрес объекта:

Название проекта / рабочее название заведения:

Формат: кафе, ресторан, бар, фастфуд, столовая, кофейня, остров, доставка, производство:

Новый объект или реконструкция действующего заведения:

Планируемая дата открытия:

Контактное лицо, телефон, Telegram, email:

3. Помещение

Общая площадь помещения и площадь кухни, если уже известна:

Этаж размещения и сколько этажей занимает объект:

Высота помещения до перекрытия и до выступающих конструкций:

Источник энергии: электричество / газ:

Технические помещения: электрощитовая, венткамера, водомерный узел, кладовые:

Можно ли переносить двери, стены, мокрые точки, инженерные сети:

Какие стены, колонны, шахты и конструкции нельзя демонтировать:

4. Формат работы заведения

Количество посадочных мест:

Планируемый режим работы:

Ожидаемое количество чеков в день / блюд в смену / изделий в сутки:

Будет ли доставка, самовывоз, банкетное обслуживание, шведский стол:

5. Меню и снабжение

Не нужно расписывать технологические карты. Достаточно понять ассортимент и уровень заготовки.

Кратко опишите меню или приложите файл/ссылку:

Овощи и фрукты: мытые / очищенные / неподготовленные:

Мясо, рыба, птица: охлаждённые / замороженные / полуфабрикаты:

Яйца: обработанные / необработанные / меланж:

Частота поставок:

Нужны ли отдельные заготовочные процессы: вакуум, шоковая заморозка, су-вид, кондитерка, пекарня:

6. Загрузка, мусор и потоки

Где разгружается машина поставщика и как товар попадает в помещение:

Есть ли ограничения по времени разгрузки:

Есть ли ограничения по подъезду машины к зоне разгрузки:

Где находятся мусоросборники и как отходы выносятся из помещения:

7. Как разметить план помещения

Можно сделать прямо от руки на плане, в PDF, на скриншоте или в любом графическом редакторе. Главное — чтобы было понятно.

Хорошо: понятная разметка	Плохо: придётся уточнять
Отмечены границы аренды. Подписаны вход гостей и вход загрузки. Показан путь загрузки и путь выноса мусора. Отмечены стены/конструкции, которые нельзя демонтировать. Есть основные размеры или масштаб. Понятно, где зал, кухня, санузлы и техпомещения.	Пустой БТИ-план без пояснений. Непонятно, какая часть помещения в аренде. Не указаны входы и загрузка. Нет пути мусора. Скриншот низкого качества или фото плана под углом. Не отмечены ограничения от арендодателя или УК.

8. Дополнительные задачи для запуска

Отметьте, если вам может понадобиться помощь. Эти услуги не входят в базовый технологический проект, но мы можем предложить формат работы или подключить проверенных подрядчиков.

Разработка документов ХАССП
Инженерное проектирование
Дизайн-проект фасада и зала
Фирменный стиль
Концепция заведения
Разработка меню
Разработка барной карты
Подбор и поставка оборудования
Сопровождение стройки / авторский надзор
Финмодель или расчёт инвестиций
Пока не знаю, нужна консультация

9. Быстрый старт через RestMetric

Если пока сложно заполнить опросник вручную, соберите стартовые вводные в RestMetric. Сервис помогает за несколько минут описать формат заведения, меню, оборудование, площади, штат и финансовую модель.

Отчёт RestMetric можно приложить к заявке как стартовое ТЗ. С отчётом RestMetric вы также получите скидку 10% на весь проект.

Открыть RestMetric: <https://restmetric.ru/>

10. Что отправить нам после заполнения

Заполненный опросный лист DOCX.
План помещения и/или разметку на плане.
Фото помещения.
Меню, ассортимент или отчёт RestMetric.
Список оборудования, если оно уже есть.

Отправьте материалы в Telegram или на почту. Если не всё готово — это нормально, начнём с того, что есть.

Телефон / Telegram: +7 968 825 28 25 Email: pjheroes@restproject.ru