# Проектирование кафе и ресторана: зачем нужен, кто делает, и сколько стоит

Любые **проекты кафе** и других заведений общественного питания нуждаются в детально продуманных проектах с чертежами. В них подробно расписано, где что располагается, как устроены инженерные коммуникации, сколько места отведено для рабочих процессов, обслуживания посетителей, и как все выглядит в единой композиции. Чем раньше будет заказано **технологическое проектирование ресторана**, тем меньше в процессе строительства возникнет проблем, требующих переделок. Владельцу помещения удастся сэкономить не только на общем объеме работ, но и на покупке оборудования, материалов. Также ему не придется доплачивать строительной бригаде за дополнительную работу.

## Преимущества наличия проекта

**Проектирование кафе** представляет собой очень кропотливую процедуру, которой должны заниматься только специалисты. Во время работы они будут учитывать не только пожелания заказчиков, но и установленные на государственном уровне строительные стандарты, нормативы. Готовый план, содержащий рациональную информацию, обладает большим количеством преимуществ и помогает:

* заранее продумать **интерьер кафе**, который не оставит равнодушными посетителей и будет удобным для персонала;
* выделить под рабочую зону достаточно места, благодаря чему удастся комфортно разместить кухню, хранилища для продуктов, технические помещения;
* минимизировать издержки на обслуживание помещений, заработную плату персоналу;
* повысить уровень гигиены, санитарии.

## Особенности разработки проекта

Обратившись к профессионалам, собственники бизнеса получат на руки **технологический проект ресторана**, готовый к реализации. Стоимость услуг будет напрямую связана со степенью сложности плана, в частности его архитектурной части. В нем каждый элемент будет соответствовать установленным нормам СНиПа, СанПиНа. **Технологический проект кафе** предусматривает оснащение кухни современным оборудованием с учетом различных инноваций. В то же время он в полной мере учитывает все требования и пожелания заказчиков, особенно если они хотят в маленьком помещении комфортно разместить все необходимое для рабочего процесса. Что касается сроков разработки **дизайн-проекта кафе**, они согласовываются с заказчиками и никогда не выходят за рамки достигнутых соглашений. Благодаря такому подходу владельцам бизнеса можно сразу после подписания договора с проектировщиками договариваться со строительной бригадой о времени начала работ.

## Что получит на руки заказчик

Решив **заказать дизайн-проект кафе** или ресторана, который будет соответствовать всем современным тенденциям, владелец бизнеса получит от проектировщиков полный пакет документации:

1. Подробный план, который представлен на бумажном носителе, а также в электронном виде (3D-модель помещения).
2. Чертежи, объяснения к ним, позволяющие получить представление о том, каким будет **дизайн кафе, и заказать** все материалы для строительства, ремонта.
3. Техническая документация, которую клиент должен будет передать строительной бригаде. Также в проект **дизайна ресторана** будут включены подробные пояснения для подрядчиков, данные профессионалами.
4. Документально отраженную информацию, которую необходимо передать в Роспотребнадзор.
5. Техническое оснащение готового к открытию заведения общественного питания.
6. Разработанная концепция **дизайн-проекта ресторана**, которой будет следовать собственник бизнеса.

Полный контроль над строительными работами исполнитель получит в том случае, если у него есть своя бригада. При этом следует учесть важное условие: у компании, создавшей **дизайн-проект бара**, есть своя бригада специалистов, и она оказывает услуги по ремонту, строительно-монтажным работам.

## Каким нормам документ должен соответствовать?

При разработке плана заведения общественного питания проектировщики должны учитывать все нормы, правила СанПиН, утвержденные на государственном уровне. В проекте должна присутствовать информация, подтверждающая его соответствие требованиям:

1. СНиП – представляют собой правила и нормы, на которые нужно ориентироваться при проведении строительных работ.
2. ХАССП – представляет собой адаптированный к конкретному предприятию (с 1 января 2021 года) проект, который будет передаваться исключительно заказчику. Это обязательное требование Роспотребнадзора. За несоблюдение ХАССП к нарушителям применяются штрафные санкции в виде штрафа – до 100 000 руб.
3. СанПиН – это обязательные для соблюдения санитарно-эпидемиологические нормы.

## Последовательность выполнения работ

**Проектированием кафе и ресторанов** должны заниматься профессионалы. Архитектору необходимо знать особенности работы заведений общественного питания, чтобы реализовать все задумки клиентов и не нарушить при этом строгие нормы и правила. Самостоятельно не стоит и пытаться создать чертеж, так как так как отсутствие необходимой квалификации обязательно приведет к ошибкам, и, как следствие, финансовым потерям и более серьезным проблемам.

Сотрудничество со специалистами предусматривает несколько этапов:

1. Выбор организации, которой будет поручена разработка технологического дизайна проекта.
2. Звонок по указанному номеру мобильного. Клиент обсуждает с исполнителями все важные вопросы, возможно заполнение опросника.
3. Выезд специалиста по адресу, где располагается помещение, в котором будет общепит. Здесь эксперты должны выполнить замеры.
4. Передача клиенту всех чертежей, в которых присутствуют максимально точные размеры.
5. На финальной стадии сотрудничества, которое началось задолго до момента создания **дизайна ресторана**, проводится зонирование помещений, расстановка оборудования, мебели.
6. Передается заказчику план, в котором отражается разводка электрики, водопровода, канализации, вентиляционной системы.

Собственник, заказавший проект своего заведения у профессионалов «под ключ», защитит свой бизнес от финансовых потерь в виде штрафных санкций и других подобных проблем.