

Опросник

Ответьте на вопросы архитектора, формирующие
Техническое задание на разработку проекта ресторана

ФИО _____

Тел _____

Местоположение



Состояние объекта



- Не имеет внутренней отделки
- Внутренняя отделка с частичной реконструкцией
- Помещение после съезда арендатора
- Другое

1. Знакомство

Вид



- Часть торгового комплекса
- Часть здания, имеет отдельные вход/ы
- Отдельно стоящее здание
- Другое

Квадратура



Опросник

Ответьте на вопросы архитектора, формирующие
Техническое задание на разработку проекта ресторана

2. Знакомство

Название магазина, сети магазинов



- Имеется
- Пока нет

Брендбук, логотип, гайдлайн



- Имеется
- Пока нет

Целевая аудитория



- Мужчины
- Женщины

Возраст от до

Финансовое положение

- Ниже
- Среднее
- Выше среднего
- Ну очень выше среднего

Опросник

Ответьте на вопросы архитектора, формирующие
Техническое задание на разработку проекта ресторана

3. Основное

Внешний вид



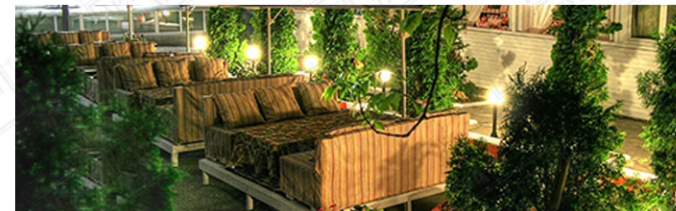
- Входная группа/ы
- Фасад здания
- Вывеска заведения
- Другое

Направление



- Ресторан
- Бар
- Кафе
- Кафетерий
- Чайная
- Столовая
- Ресторан быстрого питания
- Сезонное заведение
- Остров
- Другое

Наличие летней зоны перед заведением



- Да
- Нет

Опросник

Ответьте на вопросы архитектора, формирующие
Техническое задание на разработку проекта ресторана

4. Список предполагаемых помещений: зоны для посетителей



При отсутствии необходимого помещения в списке, добавьте его наименование в данную строчку:

Опросник

Ответьте на вопросы архитектора, формирующие
Техническое задание на разработку проекта ресторана

4. Список предполагаемых помещений: кухня



При отсутствии необходимого помещения в списке, добавьте его наименование в данную строчку:

Опросник

Ответьте на вопросы архитектора, формирующие
Техническое задание на разработку проекта ресторана

4. Список предполагаемых помещений: хранение, проходные зоны

Хранение

Проходные зоны



При отсутствии необходимого помещения в списке, добавьте его наименование в данную строчку:

Опросник

Ответьте на вопросы архитектора, формирующие
Техническое задание на разработку проекта ресторана

4. Список предполагаемых помещений: персонал, тех. службы, санитарно-гигиенические



При отсутствии необходимого помещения в списке, добавьте его наименование в данную строчку:

Опросник

Ответьте на вопросы архитектора, формирующие
Техническое задание на разработку проекта ресторана

5. Кухня. Люди

Тип кухни



- Смешанная, пока точно не скажем
- Другое

Организация открытой кухни



- За
- Против

Метод обслуживания



- Официант
- Официант плюс приложение на смартфоне
- Самообслуживание
- Другое

Персонал (одна смена)

Просим сообщить количество
работающего персонала в одну смену

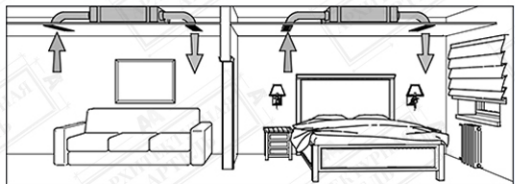
Посадочные места



Опросник

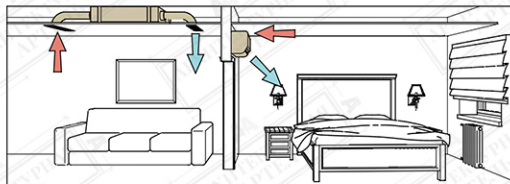
Ответьте на вопросы архитектора, формирующие
Техническое задание на разработку проекта ресторана

6. Воздух



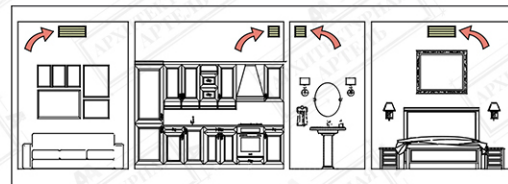
Наличие в помещении системы кондиционирования

- Нет, на данный момент система кондиционирования отсутствует
- Да, в здании предусмотрена и выведена в помещение система кондиционирования
- Другое



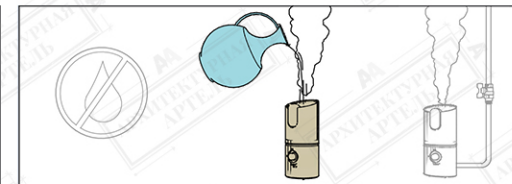
Предпочтения по кондиционированию

- Нет предпочтений
- Смешанная система, в зависимости от помещения устанавливаются каналные (запотолочные) кондиционеры в основных помещениях и настенные блоки в вспомогательных
- Только каналные (запотолочные) кондиционеры
- Только настенные кондиционеры
- Устанавливается чиллер
- Другое



Вентиляция

- Стандартная вытяжная вентиляция на кухне и в санузлах
- Вытяжная вентиляция во всех помещениях
- Вытяжная вентиляция и приток свежего воздуха без его подогрева
- Полный фарш, приточно-вытяжная система
- Другое



Увлажнение воздуха

- Не нужно
- Предусмотреть места для увлажнителей с ручной заливкой воды
- Предусмотреть места для увлажнителей с автоматической подачей воды
- Предусмотреть увлажнители с подачей влажности в каналы вентиляции
- Другое

