

## Jedzenie w dobrym miejscu

Znalezienie odpowiedniego miejsca na lokal gastronomiczny to niełatwa sprawa. Podpowiadamy, jak się za to zab



Fot. Pixabay

O wyborze lokalizacji dla punktu gastronomicznego decyduje wiele czynników, m.in. wysokość czynszu, natężenie ruchu w danym miejscu, sąsiedztwo, obecność konkurencji.

*- Atrakcyjne miejsca na gastronomię charakteryzują się dużym natężeniem ruchu pieszych – podkreśla Małgorzata Ptasieńska, właścicielka firmy Qubatura.com. - Niezmiernie ważna jest także prezentacja samego lokalu, czyli witryna i drzwi wejściowe. Kolejny atut to miejsca parkingowe – im bliżej wejścia, tym lepiej. Równie istotne jest mieć na odpowiednio duży ogródek zewnętrzny, który w sezonie letnim przyniesie dodatkowy zysk.*

Lepiej też, aby wejście do lokalu nie wymagało wchodzenia po schodach – to bariera architektoniczna, która utrudnia dostęp osobom niepełnosprawnym czy rodzinom z dziećmi w wózkach. Jeśli już jednak są schody, to powinien być dostęp dla tychże wózków. Jeżeli w lokalu ma być podawany alkohol, to trzeba zwrócić uwagę w jakiej odległości od lokalu znajdują się tzw. miejsca chronione, czyli szkoły, kościoły itp. Minimalną odległość regulują lokalne przepisy. Co do obecności konkurencji, to jej sąsiedztwo wcale nie musi być minusem - nawet wręcz przeciwnie. Jeśli otwory lokal przy typowo restauracyjnej ulicy to możemy być pewni, że trafiający tu klient nie jest przypadkowy. Lubią wybierać się w taką okolicę w konkretnym celu – chcą coś zjeść i wydać na to pieniądze.

### Liczy się wnętrze

Lokalizacja to jeszcze nie wszystko. Lokal przeznaczony na gastronomię musi być dostosowany do przepisów sanitarnych - reguluje to ustawa „o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia” oraz rozporządzenie ministra zdrowia w sprawie warunków sanitarnych oraz zasad przestrzegania higieny przy produkcji żywności. Kierując się tymi przepisami przygotowujemy lokal do odbioru przez Sanepid – co jest wymogiem koniecznym do rozpoczęcia działalności.

*- Podstawowym kryterium jest wysokość pomieszczeń, która musi wynosić minimum 3,3 m – podkreśla Małgorzata Ptasieńska. - Jest możliwość odstępstwa od tego warunku i zaakceptowania wysokości 2,5m (w przypadku zastosowania wentylacji mechanicznej lub klimatyzacji), jednak wymaga to zgody właściwego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.*

Kolejnym wymogiem jest oświetlenie naturalne – takowe musi być zapewnione w pomieszczeniach pracy stałej, gdzie ludzie przebywają dłużej niż 4 godziny dziennie (zastosowanie wyłącznie światła sztucznego jest możliwe, ale również wymaga specjalnej zgody Sanepidu). Także przy adaptacji lokalu trzeba pamiętać o całym szeregu przepisów. W każdym w lokalu wymagana jest wentylacja mechaniczna, która ma zapewnić odpowiednią wymianę pow

Układ pomieszczeń musi zostać tak zaplanowany, by zostały zachowane tzw. strefy brudna i czysta, a drogi między nimi nie krzyżowały się. Przepisy określają też m.in. że ściany i podłogi pomieszczeń powinny być w jasnych kolorach, nienasiąkliwe, niepyłące, mieć łatwo zmywalną powierzchnię. Ściany w kuchni, obieralni warzyw muszą być wyłożone glazurą do wysokości 2 m, a w zmywalniach naczyń glazura jest konieczna do sufitu. Podłogi powinny być gładkie i odporne na ścieranie. Maszyny, urządzenia technologiczne, meble kuchenne stykające się ze sprzętami spożywczymi muszą mieć atest Państwowego Zakładu Higieny.

*- Prawidłowo wykonany projekt technologiczny lokalu uwzględnia wszystkie wymagania określone przepisami, dlatego niezbędne jest wybranie projektanta-technologa, który pomoże zaprojektować wnętrze, także jak najbardziej optymalnie pod względem finansowym – radzi Małgorzata Ptasińska.*

#### **Jak zaoszczędzić?**

Koszt adaptacji lokalu jest zależny od jego stanu wejściowego, powierzchni, a także potrzeb i możliwości najemcy. Pewno zaoszczędzimy na wydatkach inwestycyjnych, jeśli uda nam się znaleźć lokal już przystosowany do potrzeb gastronomii, czyli mający np. wentylację, klimatyzację. Adaptacja ogranicza się wówczas zazwyczaj do niewielkiego remontu, więc koszty są znacznie mniejsze. Bywa, że lokale są również wyposażone w meble i sprzęt gastronomiczny, które można przejąć od poprzednich najemców za tzw. odstępną. Dużo większą inwestycją jest przystosowanie i wykończenie lokalu w stanie deweloperskim. W tym przypadku należy wykonać wszelkie instalacje np. hydrauliczną, elektryczną, wentylację, co pociąga za sobą duże koszty.

Musimy pamiętać, że wysokość inwestycji na starcie to nie jedyne wydatki związane z lokalem. Równie ważnym są comiesięczne koszty stałe, jakie on generuje, czyli czynsz. Często zdarza się, że zbyt wysoki czynsz uniemożliwia restauracjom osiągnięcie rentowności. Wybierając lokal musimy więc skalkulować, jaki procent naszych miesięcznych wydatków pochłonie opłata za najem.

*- Znalezienie odpowiedniego lokalu jest trudne, ale bardzo ważne, ponieważ wpływa znacząco na szybkość zrealizowania inwestycji. Czasem lepiej zawierzyć w tej kwestii fachowcom – dodaje Małgorzata Ptasińska. - Nasza firma oferuje klientom kompleksową usługę, związaną z uruchomieniem lokalu gastronomicznego, począwszy od znalezienia odpowiedniej lokalizacji. Dzięki znajomości rynku nieruchomości, na którym funkcjonujemy od wielu lat jesteśmy w stanie zaproponować bardzo okazyste lokale, przez co ograniczamy koszty inwestycji. Obsługujemy również najmu, (negocjujemy warunki, opiniujemy umowę), wykonujemy projekt technologiczny, aranżację wnętrza, a nadzorujemy prace budowlane. Prowadzimy również procesy zakupowe, czyli dobieramy sprzęt i wyposażenie, a wynegocjowanym rabatami optymalizujemy czas i koszty w procesie uruchamiania placówki. W końcowej fazie uzyskujemy także wszelkiego rodzaju pozwolenia, niezbędne do otwarcia lokalu.*