

RESTAURANT FIT-OUT / HONG KONG

餐廳裝修
睇舖與報價手冊

簽租約、接手舊舖、翻新樓面前，
店主可以先問清楚的工程問題。

前堂配置實拍參考

BEFORE THE LEASE

簽租約前，帶齊這一頁

先寫低你想賣甚麼、怎樣煮，再把舖位條件對上去。有些問題要向業主、管理處或相關專業人士取證，睇舖時先記下對方與回覆日期。

- ☐ **餐牌與經營方式** 堂食、外賣、煎炒、油炸或簡單翻熱？列出最繁忙一餐會同時使用的設備。
- ☐ **處所文件** 向業主取平面圖、現有牌照及核准圖則（如有），核對擬定用途、租約和入伙紙等條件。
- ☐ **排煙與鮮風** 指給承辦商看可用風井、排放位置及維修通道；向管理處確認可用路線與批核程序。
- ☐ **電力、燃氣與去水** 取現有供應資料、爐具及雪櫃型號；影低去水和隔油設施位置，由相應專業人員覆核。
- ☐ **人流與貨流** 實地走一次收貨、出餐、回碟及清走垃圾的路線，並在圖上標出門口及通道。
- ☐ **入場與交舖** 問清免租期、噪音限制、夜工、上落貨、按金及還原條件。

舊舖以前做過食肆，下一步仍要核對甚麼？

原有牌照及核准圖則、現場設備、擬售食物和改動範圍。轉讓、新申請或改圖的路徑由個案決定，落實租約前可先向食環署或合適專業人士查詢。

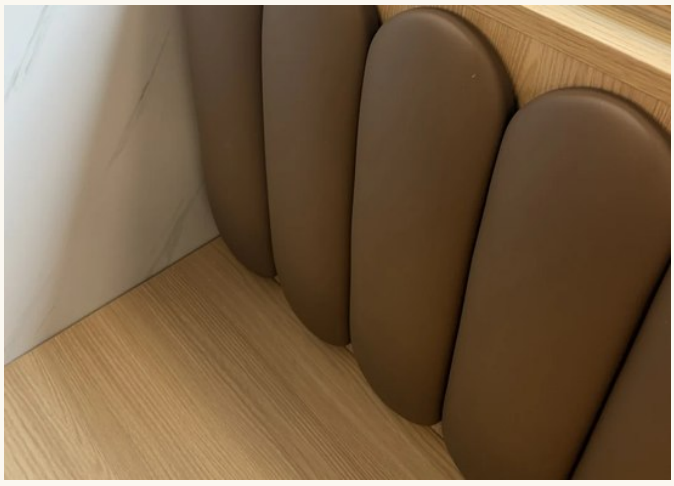
官方參考 食環署《食肆牌照申請指南》／申領所需牌照類別指引

FRONT OF HOUSE

一張卡位點樣揀？

設計圖最好交代伙記點上菜、客人點入座、清潔時點移枱。以下現場相片用作設計參考。





先試坐，再定枱腳

用實物或紙板放樣，坐低、起身、移入內座各試一次。留意中央枱腳會否頂腳，枱與枱能否按營業需要拼合。

先試抹，再定軟墊

拿實際面料試清潔。問清每幅背墊可否獨立更換、替換一幅的費用、踢腳位如何處理拖地水。

燈光要照到餐牌，亦要換到燈

試看晚市的餐牌、客人面部及玻璃反光。在維修圖標出驅動器、開關分區和檢修位置。

用一張平面圖測試繁忙時段

標出外賣等候點、收銀、上菜位和回碟位；安排一人端碟、一人拉椅，實際試走。座位數須待圖則及有關條件核實。

SCOPE & COST

同一間舖，逐項比較報價

先要求各承辦商按同一張圖、同一份設備表及同一交場要求報價。金額旁要寫清數量、單位和包括的工程。

工程分項	計量及規格	落單前問清
清拆及保護	清拆範圍、保留物、泥頭量及清運次數	誰拆舊設備？夜運、搬樓或清場由誰承擔？
前堂、卡位及燈光	卡位按組或延米、枱椅按件、燈具按盞	飾面、軟墊、送貨、安裝及日後更換如何計？
廚具、雪櫃及鋼具	逐件列型號、尺寸、用電或燃氣、保養	供貨、上樓、接駁、試機及培訓分別由誰做？
抽氣、鮮風及隔油	煙罩、風管路線、入風排風位置、隔油設施	既有管道能否沿用？清洗空間及測試包在哪一項？
水電、消防及圖則	逐個設備接口、消防改動、文件及檢測	專業費、政府費、管理費及指定承辦商費分開列。
交場及後續	完工清單、缺漏修正、設備說明及保養聯絡	以哪些文件和試機紀錄驗收？追加項目如何書面確認？

簽約前，為每一項標一個狀態

「已計入固定總價」／「暫定金額，待現場覆核」／「客方自購或另行報價」。任何追加工程先列原因、加減金額及工期影響，再書面確認。

HANDOVER & ENQUIRY

由試機排到收舖

裝修完成、設備可以運作、具備開業所需牌照，是三個要分開核對的節點。安排開張宣傳前，先在時間表寫明責任人及尚待確認事項。

節點	店主手上應該有
確認設計	雙方確認的平面圖、設備型號、保留項目、施工範圍與裝修守則。
安排施工	物料到場日期、管理處入場安排、隱蔽工程照片、變更簽認紀錄。
交場及試機	設備試機紀錄、缺漏清單、保養起算日、維修聯絡及操作說明。
籌備開業	逐項跟進適用的牌照及文件，由負責人士核實可營運日期。

想先了解自己間舖要做哪些工程？

WhatsApp 傳以下資料，即可開始討論工程範圍。未有圖則，可先傳現場相。

- ☐ 地區及大約面積
- ☐ 餐廳類型及主要煮法
- ☐ 現有食肆、空舖或仍在營業
- ☐ 目標開業或重開日期
- ☐ 平面圖及現場相片
- ☐ 預算及希望保留的設備

香港裝修仔設計有限公司

WhatsApp 5243 7747 傳相或平面圖
hkcreatedesign.hk 商業裝修服務

牌照要求按個案處理。食環署牌照類別 ／ 環保署環保食肆指引