

Требования к Заказчикам, Организаторам и Подрядчиками при проведении мероприятия на территории ресторана MODUS

Правила поведения обслуживающего персонала сторонних организаций.

На территории ресторана запрещено:

- работать в неопрятной форме;
- курить в помещениях;
- распивать спиртные напитки;
- громко разговаривать, кричать, создавать технические шумы при монтаже оборудования;
- прислонять что-либо к стенам, повреждать стены;
- лежать или спать на диванах, креслах на территории ресторана, залазить с ногами;

При монтаже/демонтаже

Запрещено:

- подключать оборудование без согласования с дежурным электриком;
- пользоваться оборудованием ресторана без согласования;
- использовать оборудование без соответствующих сертификатов;
- использовать свечи, пеногенераторы, фэйеры, пиротехнику и другое оборудование, способное привести к срабатыванию систем пожарной автоматики или возгоранию;
- использовать в программе вечера несогласованные спецэффекты (конфетти, бумажная дискотека, битье тарелок (посуды), мыльные пузыри и тд.). Согласование происходит минимально за 2 недели до мероприятия (администрация ресторана вправе отказать в использовании каких-либо спецэффектов без разрешения);
- вешать оборудование на установленные в ресторане фермы;
- демонтировать установленное в ресторане оборудование;
- самостоятельно передвигать, трогать мебель ресторана;
- устанавливать фотозоны несоответствующего размера, а также в местах, непредусмотренных для фотозоны, декора. Согласование происходит минимально за 2 недели до мероприятия.
- ввозить, устанавливать декор, без согласования с администрацией ресторана;
- оставлять и складировать после монтажа: **МУСОР, КОФРЫ, ЯЩИКИ, КОРОБКИ!** Все вывозится до 9:00 утра;
- облакачивать на стены/мебель ресторана другие предметы;
- производить монтаж декора, технические работы на столах, мебели ресторана (при необходимости запросите пластиковый стол);
- размещать фермы в районе люстры второго этажа банкетного зала, расстояние не менее 50 см от декора люстры.
- крепить декор к мебели и любой поверхности ресторана;

При ввозе, вывозе и установке оборудования.


Необходимо:

- соблюдать величайшую осторожность при перемещении оборудования по гостевым зонам, чтобы не нанести ущерб ресторану;
- согласовывать габариты и вес ввозимого оборудования, с учетом возможности доставки в залы и использованием лестниц, лифта и дверных проемов;
- согласовывать время ввоза оборудования и время вывоза;
- согласовывать возникающие рабочие вопросы с дежурным менеджером ресторана;
- завозить оборудование и декор только по пандусу;
- производить монтаж и демонтаж только на ковролине, пленке;
- под все тотемы, ножки, пультовую, сцену стелить мягкую прокладку/ковролин;
- на арендной мебели защита ножек: войлок или не царапающая поверхность;

**ПРЕДУСМОТРЕН ШТРАФ В РАЗМЕРЕ СУММЫ
ВОССТАНОВЛЕНИЯ УЩЕРБА.**

Ознакомьтесь с прейскурантом цен за порчу имущества.

Администрация ресторана

Генеральный директор
Корольников А.Н. 



г. Москва, 1-й переулок Тружеников, д.6
тел.: +7 (495) 221 10-23, +7 (905) 727 5353
E-mail: banket@modusfriends.ru
www.modusfriends.ru