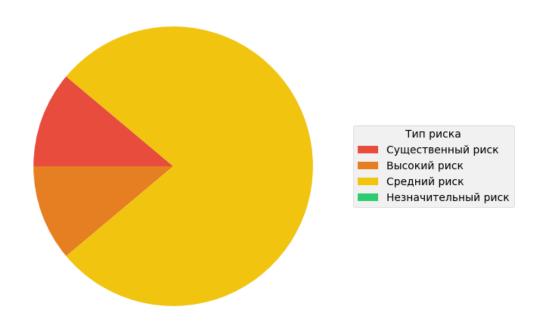
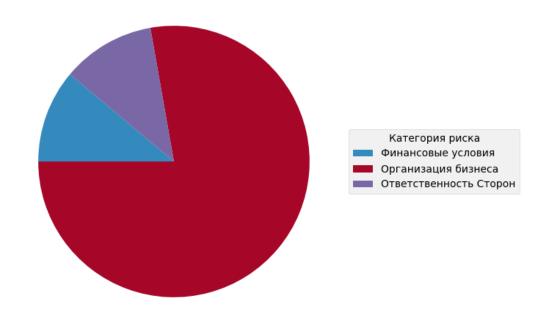
# Анализ рисков

# Распределение рисков по типам

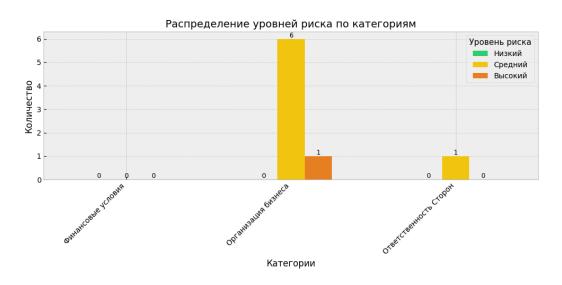
| Тип риска           | Количество |
|---------------------|------------|
| Существенный риск   | 1          |
| Высокий риск        | 1          |
| Средний риск        | 7          |
| Незначительный риск | 0          |



# Распределение по категориям



# Распределение рисков по категориям (без существенных рисков)



# Существенный риск

Вопрос: Четко ли указан размер платежей франчайзеру?

Ответ: Нет

## Рекомендация

Если Вы с партнером не указали четкий размер выплат или используете слишком трудные формулировки для его указания, суды признают ваш договор незаключенным, что приведет к огромным потерям для Вас

п. 1

# Высокий риск

Вопрос: Есть ли четкие сроки на открытие заведения?

Ответ: Нет

## Рекомендация

Если сразу не договориться о сроках открытия Вашего ресторана, Вы рискуете к сбоям поставки помещения, оборудования и всего прочего необходимого для открытия бизнеса

## Средний риск

Вопрос: Обязаны ли Вы арендовать или покупать помещение,

соответствующее стандартам бренда?

Ответ: Нет

## Рекомендация

Такая оговорка поможет сразу договориться с партнером о том, какое должно быть помешение

Вопрос: Есть ли в тексте договора условие про ремонт помещения / его

дизайн / переоборудование?

Ответ: Нет

## Рекомендация

У Вас становиться больше шанс возникновения споров по поводу внешнего вида и кухни Вашего предприятия

Вопрос: Указывает ли правообладатель стандарты всего оборудования,

которое у вас будет?

Ответ: Нет

## Рекомендация

Если Вы не будете соблюдать стандарты оборудования, то, вероятно, Вы не сможете готовить так же как и другие рестораны бренда. Клиенты могут остаться недовольны и это скажется на Вашей выручке

Вопрос: Должно ли у вас стоять видеонаблюдение?

Ответ: Нет

## Рекомендация

Обязанность вести видеосъемку может помочь Вам с безопасностью Вашего ресторана

Вопрос: Регулирует ли правообладатель работу и подготовку персонала?

Ответ: Нет

#### Рекомендация

Первое время Вам может быть трудно обучить персонал самостоятельно, чтобы соответствовать всем стандартам бренда

Вопрос: Будет ли правообладатель проверять заведение перед открытием?

Ответ: Нет

## Рекомендация

Предварительная проверка ресторана перед открытием поможет с устранением всех несоответствий предприятия стандартам с минимальными затратами

Вопрос: Есть ли особые условия ответственности (помимо стандартных)?

Ответ: Нет

## Рекомендация

Вам это поможет в том, чтобы четко понимать все возможные меры ответственности за нарушения.

ст. 401 ГК РФ