

狭义的现代商业地产主要分为 MALL、百货、奥莱、商业街、酒店、写字楼及部分小型文旅项目，这些项目有可能是独立形态，也有可能是组合形态。但不论何种形式出现，在项目中都会出现各种各样的餐饮业态。本要点是我对餐饮业学习和了解后的一些总结，对于我以前在《商业租赁合同签署要点》中已涉及到的问题，我尽量不去讲，所以有需要的话请共同参照作为甲方审查合同使用，如果反向思考，也可作为乙方在日常法律业务或个人创业时参考使用。

## 一、餐饮业门店证照要求

### （一）常规证照

按照 2016 修订的《公司登记管理条例》以及《国务院办公厅关于加快推进“三证合一”登记制度改革的意见》规定，营业执照、组织机构代码证、税务登记证，三证合并为一个证件。如果经营方是首次设立店铺，则仅审查该营业执照即可。如是分支机构，则应提交总店或总公司的营业执照作为审查附件依据。

**此处需要注意的是两点：**

**1、房产性质是餐厅能否合法注册的最重要因素**，我在从业期间遇到两起餐厅装修完毕后证照却办不下来的案例，均是因为房产并非商业属性的案例。如果是直接盘入已经有手续的店面，一定要看房产证的性质，不可因为以前有证就收入，原因是因为历史因素，很多以前房产不符餐饮规定拿到证，再次延续有可能将不再审批。我家所在小区就有小产权房以前获得了营业执照而因工商管理规范后无法续期的情形，所以无论出租人或承租人在前期均应重点关注此种情形，以避免重大损失。

**2、个别城市会有产业限制目录一类的文件**，例如依据《北京市新增产业的禁止和限制目录(2018 年版)》，在东西城、朝阳、海淀、石景山、丰台这六个中心城区，禁止在居民住宅楼、未配套设立专用烟道的商住综合楼、商住综合楼内与居住层相邻的商业楼层内，新建、改建、扩建产生油烟、异味、废气的餐饮服务。禁止使用地下空间从事商业性经营，禁止未使用管道天然气从事相关经营，禁止使用民用电力从事经营，禁止使用居民用水从事经营，禁止新建与居住、医疗卫

生、文化教育、科研、行政办公等为主要功能的场所边界水平距离小于九米的项目，限制新建经营场所使用面积低于 60 平方米的餐饮企业（食品半成品或全部源自中央厨房或食品制造企业的除外、经营单一品类的除外）。上面所述在执行北京中心城区管理措施的基础上，也适用于北京城市副中心（通州）。而上海市食药监局公布了《上海市 2018 年无证无照食品经营治理工作方案》（以下简称《方案》），立志要在 2018 年底基本消除无证无照食品经营。至于广州的全市餐饮业布局控规方案也是这一政策指向，无数的广州街边美食未来命运多舛，未来有多少吃货会悲痛欲绝。

## （二）食品经营许可证

1、根据《食品经营许可证管理办法》第二条规定，在中华人民共和国境内，从事食品销售和餐饮服务活动，应当依法取得食品经营许可。如新租赁的经营方在租赁合同初期正在办理的，可在后期要求经营方提供复印件备份。在经营期则必须要求经营方将食品经营许可证在经营场所的显著位置悬挂、摆放。各位可以在就餐时对于餐厅进行观察，是否有将食品经营许可证、卫生许可证以及健康证放在显著位置？如未执行的，出租方应当建议整改，而经营方则应立即办理。不要为了挣这两天的营业额而导致停业整顿。

2、《食品经营许可证管理办法》第十条规定了具体经营模式与经营品类，所以应当要求经营者执行。实践中有经营方在经营期间跨类别经营，比如私下销售散装食品销售、生食类食品等。作为出租方，如发现此类情形应当建议整改，够证明自己尽到管理责任即可。

### 3、食品经营许可事项法律依据

**法律：**《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国行政许可法》。

**规章：**国家食品药品监督管理总局《食品经营许可证管理办法》、《食品经营许可证审查通则（试行）》。

**规范性文件：**各市县级食品经营许可证管理办法（暂行）、市县级食品经营许可证审查细则（暂行）

食品销售经营者、餐饮服务经营者、单位食堂三种主体业态应当取得《食品经营许可证》。

食品销售经营者，包括商场超市、便利店、食杂店、食品贸易商、食品自动售货销售商、网络食品销售商六种经营形式。

餐饮服务经营者，包括普通餐饮（特大型、大型、中型、小型、微型）、中央厨房、集体用餐配送单位三种经营形式。其中特大型餐饮：加工经营场所使用面积为 3000 m<sup>2</sup>以上；大型餐饮：加工经营场所使用面积为 500~3000 m<sup>2</sup>（含 500 m<sup>2</sup>，不含 3000 m<sup>2</sup>）；中型餐饮：加工经营场所使用面积为 150~500 m<sup>2</sup>（含 150 m<sup>2</sup>，不含 500 m<sup>2</sup>）；小型餐饮：加工经营场所使用面积为 20~150 m<sup>2</sup>（含 20 m<sup>2</sup>，不含 150 m<sup>2</sup>）；微型餐饮：加工经营场所使用面积为 6~20 m<sup>2</sup>（含 6 m<sup>2</sup>，不含 20 m<sup>2</sup>）。

### （三）环境影响登记表备案

根据《环境保护法》第十九条规定，建设对环境有影响的项目，应当依法进行环境影响评价。而随着环评备案的实施，环保局的人员现在存在着不定时上门核查的情形，导致部分经营方对于环保设施的安裝疏于重视。个人建议烟油净化器与隔油池这笔费用不要忽视，否则遇到环保局抽查或举报时被发现，罚款高昂。作为出租方，对于经营方厨房装修时也应给予提示与审查，最大限度的符合核查条件，避免因停业整改而导致的租金损失或纠纷。

### （四）城镇污水排入排水管网许可证

2015 年 1 月 22 日中华人民共和国住房和城乡建设部令第 21 号发布的《城镇污水排入排水管网许可管理办法》第二条规定，对从事工业、建筑、餐饮、医疗等活动的企业事业单位、个体工商户（以下称排水户）向城镇排水设施排放污水的活动均需要获得许可。

如用水来源并非自来水管网，而是直接从江河、湖泊或者地下取用水资源，还应按照《取水许可和水资源费征收管理条例》的规定办理取水许可证。

## （五）消防安全检查合格证

1、餐饮这种公众聚集场所在投入使用、营业前，建设单位或者使用单位应当向场所所在地的县级以上地方人民政府公安机关消防机构申请消防安全检查。对于消防工作一定要非常重视，事关人命没有小事，请一定在装修前首先应取得施工图设计文件审查合格书，然后由施工方进行施工现场备案，再由消防部门单独验收或联合其他部门联合验收，取得《消防验收合格意见书》。在开业前应当取得《公众聚集场所投入使用、营业前消防安全检查合格证》。

实践中有的地区对营业面积在一定平米以下会实行简易程序，但该简易程序请详细咨询当地消防审批部门后确认。

2、请严格执行《建筑设计防火规范 GB50016-2014》标准，实践中有部分经营者往往忽视了装修设计的风​​险。例如按照要求餐饮厨房面积超过 60 m<sup>2</sup>的，必须装设两扇甲级防火疏散门，厨房传菜口必须设置在防火门内。但是有很多经营者在消防获批后偷偷对此进行改变，这为今后运营埋下了极大的安全隐患。

顺道一提的是，在另一个角度就要求经营者在租赁或购买铺面时就有着清晰的认知能力，能够有效认知房产的真正价值。并非所有房屋均能够做餐饮业态，部分以住宅地产出身的开发商为了节省成本，往往在设计期间就没有对此考虑，缺少烟道、缺少化油池、电力电容不足等等问题经常困扰经营方，使得房产价值大打折扣。对此我提供一些购物中心常见应注意的关键点供各位参考：

1) 厨房和备餐区与营业区之间应采用耐火极限不低于 2h 的墙体和乙级防火门进行分隔，必须实墙砌筑到顶。

2) 餐饮商户排油烟水平管道应采用不锈钢风道，并有 0.5%坡度，坡向排气罩。

3) 餐饮商户的后厨，烹饪设备未配备高温自动保护装置，且存在煎、炒、烹、炸等涉油热加工的区域，均应安装厨房设备自动灭火装置。

4) 厨房区域配电箱须装在厨房入口墙面，厨房内需 24 小时持续供电设备须单设专用供电回路，单独控制。严禁使用多项插座，严禁其它用电设备共用该路电源或插座供电，厨房挡火板须使用阶梯式，挡火板之间必须达到无间隙拼接，厨房墙插必须加装防水罩。

5) 厨房（热菜间）区域采用 93℃ 喷头及感温探测器，必须加装可燃气体探测器。使用煤气或天然气的餐饮厨房必须加装可燃气体探测器，在购物中心等业态经营的必须与消控中心燃气报警主机接驳。

3、需要注意的是，消防审核属于极其繁琐复杂的事项，不要在此妄图减少费用，一定要请专业人员设计和审核。尤其是在购物中心、商业街等业态下的经营方，店面设计装修方案务必向出租管理方提供，以便报消防部门审批备案。

#### **（六）其他不需要资质的但必须注意的规定**

1、根据《餐饮业经营管理办法（试行）》（商务部、国家发展改革委令 2014 年第 4 号）的规定，餐饮企业应进行合规销售食品、明码标价、禁止设置最低消费等。

2、根据《集会游行示威法》第七条规定，如餐饮企业举行开业庆典等集会，其负责人应在举行日期的五日前向主管机关递交书面申请并获得许可，尤其是大型餐饮企业在开业时一定要去报备。

3、各地所下发的《控烟条例》也需要注意，随着国内对禁烟的管控力度加大，这属于在经营中必须要注意的点。

#### **【提示】**

作为出租方，只需要关注经营方的常规证照就可以了，其他的仅做提示义务。

而作为经营方，那恭喜大家有得忙了。以上的证照及要求建议严格执行，不要被一些报告上称 2017 年我国餐饮收入近 4 万亿的美丽数据所误导。这些数据不会告诉你餐饮百强企业只贡献了不到 10%，大量的交易是一些中小型餐饮企业所产生。而这两年治理开墙破洞、产业升级、城市更新等活动，正在逐步对这些餐饮业进行致命打击。餐饮业成本会越来越高，一二线城市可以预测的是餐饮价格将会普涨（作为吃货再次流下了不争气的泪水）。

## 二、餐饮业签署合同应予以关注的部分

### （一）常见风险点

我个人一直认为在行业层面：法律价值依附于商业价值。所以任何合同不要被文字表述所迷惑，而应当看清实质。

#### 1、出租方的关注点

##### 1) 经营方是否有能力持续经营，是否能够有效且持续按时交纳相关租金？

所有的租赁合同、经营合同的实际目的均是经济利益的获取，而作为出租方是核心需求就是租金费用在何种条件下能够按时获得。作为法务人员，不光是从法律技术上对合同风险的掌控，更应是以促成合同达成相应目标为己任。不要光是靠招商或中介的判断来做没有价值的机械劳动，而应当站在出租方的角度尽可能的规避合理风险并作出预防措施。

##### 2) 经营方是否能够为房产带来价值增值？

由于餐饮业态的行业属性，会在经营中对于房屋本身造成大量且难以修复的破坏。所以在同样的经营期限内，一定要尽可能将房产价值予以提升。这就要求出租方必须对经营者进行预判，是否对房屋本体造成的损害最小，是否能够有效提升区域客流，是否会对项目增加美誉度，这都是应于考虑的经营点。举例说明：在成熟区域同样店铺，即便 S 县小吃的承租租金高于国际品牌汉堡店，也应优先向后者出租，这是因为后者能够有效提升项目整体品质，测算长期回报率时后者一定会优于前者。

## 2、经营方的关注点

1) 通常购物中心优于底商街边店，但是租金也高于街边店铺，所以应尽量保证租期与费用的长期稳定以拉平账期，这一点一定要体现在合同之中。

2) 出租方是否是产权人，是否是二房东甚至三四房东？经营方一定要见到产权人及产权证后方可签署租赁合同，如果出租方并非产权方，则务必要求产权人对经营方的租赁行为进行书面盖章确认，切勿存在侥幸心理。

3) 店铺是否能够独占多有收益？是否能够排他？

一定要注重项目周边竞争情况，在产权人项目内，应当要求品类排他，因为只有占有全部客流，你的利益才能实现百分百。但是本条较难掌握，一般需要系统分析和数据测算后才有把握提出，鉴于本文主要是站在法律角度分析，以后有机会咱们再沟通如何分析计算客流。

4) 商圈转移与主流动线通道转移

本条是否有些匪夷所思？在实践中确实有出租方因项目整体改造而对项目动线通道进行了改变，导致某经营方业绩受到重大影响，原本门庭若市变为门口罗雀只用了四个月。但由于双方租赁合同中并未约定，最终哭泣收场。所以经营方一定要在合同中约定动线、位置问题，写不清楚就画图，画不明白就拍照，

5) 其他

实践中的风险点五花八门，只有想不到，没有做不到。我见过有不肯协助办理电力增容的，有嫌店名与老板八字不合的，还有不肯给店铺装空调的，所以请尽量选择成熟的出租方来进行合作，能够进购物中心就进购物中心，即便租金贵点但管理会规范很多。

### (二) 餐饮业特别条款

1、经营方的能源问题，应当严格按照防火防爆的要求，使用正规来源的能源。不得使用违法违规来源不明的液化石油气或其他罐装气体。使用电力能源的，应当自行负责电力增容和线路安全。此条款必须清晰明确双方责任，因为一旦出现

危险就可能是重大安全事故。我个人建议出租方应当要求经营方或经营方提供的其安全措施。有连锁或成熟点的餐饮业均有内部安全体系指导，出租方可要求其提供，如果没有的，那么就请让他们做一份。

2、由于餐饮业极易产生特殊种类的垃圾、废物、泔水，对此产生的额外费用须由经营方予以承担。对于本条我深有感触，很多出租方对此并未重视（尤其是购物中心类），在实践中额外增加了处理成本，对于项目整体环境也有着严重破坏，出租方必须严格要求控制。

3、除了与经营方在该房屋内进行的餐饮业务有关的食物、饮料等货物或商品除外，不得在该房屋内生产、制造、加工或储存任何其它货物和商品。我个人亲眼所见某餐饮企业在其库房内将化工用品与食物一同存储，如一旦发生泄露或消防隐患，后果不堪设想。

4、经营方如需在房屋内安装有关厨房、烹饪设备及排水设施，则在安装前须获得甲方的事先书面同意，并须符合所有有关卫生环保方面的法律法规以及政府的相关规定。本条与经营方撤场恢复原装时紧密相关，由于很多设备设施长期存在高温、油污、渗漏等情形，对房体存在侵蚀性损害，所以出租方应当予以关注。另外给排水情形也存在影响房屋整体防水的可能，如经营方私自整改的，有对出租方或相邻方造成安全隐患。

5、经营方须在租赁期内根据出租方的要求自费维修保养、更新替换、清洁在该房屋内由经营方安装的设备、设施，本条最直观的表现就是经营方的烟道。烟道清洗是由于烟道中存在着大量油污，极易引发火灾，所以应当要求经营方按期清洗，以防止消防事故。

6、消杀条款，经营方应当自行负责其店铺内的防鼠、防虫等消毒工作，并定期向出租方提供消杀证明。

### **（三）推测经营方的存活能力**



推测经营能力的意义在于判断该经营方是否能存活下来，更重要的是预测自身租金是否合理以及未来涨幅。而对于经营方如果没有这套标准，只能是苦苦摸索探寻挣扎在生死线上，随时有撤店逃逸的可能性。

#### **（四）特殊需要注意的重要条款**

**1、末位淘汰条款。**其实再好的商业也会有天花板，而且随着网络外卖的发展，前往实体店就餐的人数已大幅降低，即便商铺在客群主动线上但是因为看不见度，也存在着客流减半的情形。说句不客气的话，很多餐饮店面在饭点高峰期后，家家营业员围坐在一起斗地主，本来可以存活五家店的，第六家一开就都喝西北风了。所以我建议出租方一定要有末尾淘汰制度（前提是出租方能够有效看到经营方业绩并辅以扣率租金方式），这样能够有效激励经营方发挥最大能力去创造价值。

**2、有预售预收项目的商户处理。**某些餐饮经营方商户，会采用预售充值卡形式来作为销售手段，但如该类企业并没有能力长期经营的话，可能会发生一些因停业、闭店、撤场、逃逸的情形，届时会有大量消费者向出租方要求解决的危机。**对此建议采用两种措施在前期预防：**

1) 提高商户保证金数额，并要求对商户法人的个人信息进行留存，如身份证复印件、家庭住址、个人电话等。

2) 对商户经营情况应紧密关注，随时确认项目经营状态。一旦发现有非正常时间开闭店、撤场、搬移物品的情形，应立即予以查询核实。