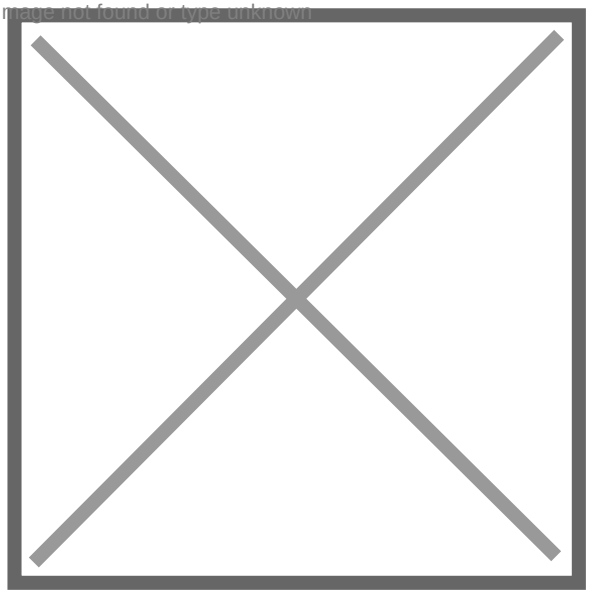
Image not found or type unknown



Réaménagement d'une cuisine pour activité professinnelle

Par **clauloca**, le **12/03/2013** à **17:48**

Bonjour,
Mon locataire me demande de réaménager la cuisine (à ses frais) pour pouvoir confectionner des plats destinés à être livrés chez des particuliers.
Tout doit être en "inox" aux dires de l'ANPE.
Il s'agirait de changer l'évier et de recouvrir les plans de travail avec des plaques "inox".
Quelles précautions dois je prendre avant de donner mon accord et pour la remise en état des lieux en cas de départ du locataire ?
Merci d'avance.
CS

Par **moisse**, le **12/03/2013** à **19:29**

Bonjour,
Déja commencer par vérifier, en copropriété, la possibilité d'excercer un commerce alimentaire.
Ensuite il faudra vérifier le respect des règles HACCP notamment en terme de ventilation, carrelage, pente du sol vers un point de recueillement des eaux grasses...
Je vois tout cela mal parti dans un simple appartement si c'est le cas.
Après reste l'aspect juridique du bail qui sort du domaine de la loi de 89 pour entrer dans celui des baux commerciaux.
Enfin un petit coup de fil aux services de l'hygiène (DDSV) voire un RV pour inspecter les lieux et la faisabilité, en tout état de cause, ne gate rien.

Copyright © 2024 Experatoo.com - Tous droits réservés