

Что должно быть в проекте кухни ресторана

Технологии Общепита · +7 (904) 673-21-20

30 пунктов проверки технологического проекта кухни ресторана.

- 1. Технологическая концепция и меню согласованы до планировки
- 2. Площадь кухни рассчитана под пиковую нагрузку, не среднюю
- 3. Потоки сырья, персонала, гостей и отходов разделены
- 4. Чистые и грязные зоны мойки не пересекаются
- 5. Склад сырья связан коротким маршрутом с подготовкой
- 6. Зона приёма и разгрузки не через зал
- 7. Тепловая карта оборудования для расчёта вентиляции
- 8. Вытяжные зонты над каждой тепловой станцией
- 9. Приток воздуха компенсирует вытяжку кухни
- 10. Электрическая нагрузка по группам с резервом 15–20%
- 11. Точки воды и канализации привязаны к оборудованию
- 12. Жироуловитель заложен при жарке и мясном меню
- 13. Трапы и уклоны в моечных зонах
- 14. Санузел персонала отделён от гостевого
- 15. Проходы между станциями не уже 900 мм
- 16. Спецификация оборудования без дублей станций
- 17. Габариты техники проверены по плану помещения
- 18. Зона выдачи в зал без пересечения с грязной мойкой
- 19. Зона сборки доставки (если есть) вне гостевого потока
- 20. Требования к газу / индукции согласованы с арендодателем
- 21. ТЗ подрядчику на ремонт и инженериию
- 22. ТЗ проектировщику вентиляции (ОВ)
- 23. Согласование с управляющей компанией / ТЦ
- 24. Планировки в масштабе с привязками
- 25. Схемы технологических потоков
- 26. Волны закупки: критичное до открытия
- 27. Монтаж и пусконаладка заложены в смету
- 28. Резерв 10% на непредвиденные работы
- 29. Проект утверждён до чистовой отделки кухни
- 30. Контрольная приёмка перед запуском

Услуга: технологии-общепита.рф/services/proektirovanie-kuhni-restorana/