

Чек-лист запуска Dark Kitchen

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

30 пунктов проверки перед запуском кухни доставки.

- 1. Утверждены формат (один бренд / мультибренд / фабрика) и целевой объём заказов в пике
- 2. Проведён аудит помещения: площадь, высота, мощность, вода, канализация, вентиляция
- 3. Разделены потоки сырья, заготовки, сборки, ГП и отходов
- 4. Зонирование: приёмка, хранение, подготовка, горячий цех, холодный цех, упаковка, выдача курьерам
- 5. Рассчитано время цикла заказа по этапам (приём — сборка — выдача)
- 6. Заложена зона буфера готовых заказов у экспедиции
- 7. Курьеры не пересекают горячий и холодный цех
- 8. Станции сборки под каждый бренд или линию (для мультибренда)
- 9. Тепловая линия рассчитана на одновременность в пиковый час
- 10. Вентиляция и приток сбалансированы по тепловой карте
- 11. Электрическая мощность рассчитана с резервом под рост меню
- 12. Холодильные мощности под заготовку и сборку
- 13. Мойка и посудомойка вне основного потока сборки
- 14. Проходы между станциями не уже 900 мм
- 15. Узел печати стикеров / чеков заказа у комплектации
- 16. Контроль комплектации перед выдачей курьеру
- 17. Отдельный поток самовывоза (pickup), если предусмотрен
- 18. Спецификация оборудования утверждена до закупки
- 19. ТЗ подрядчику на ремонт и инженерные сети
- 20. Жироуловитель и канализация в мокрых зонах
- 21. Согласование с арендодателем / девелопером
- 22. Резерв 15% площади под второй бренд или рост меню
- 23. Интеграция с агрегаторами и SLA учтена в планировке
- 24. СанПиН: разделение чистых и грязных контуров
- 25. План тестовой смены и soft launch
- 26. Обучение персонала по маршрутам смены
- 27. Резерв бюджета 10% на непредвиденное
- 28. Приёмка оборудования и инженерии по чек-листу
- 29. Постзапусковый аудит через 30 дней работы
- 30. Корректировки по метрикам SLA и времени цикла

Услуга: технологии-общепита.рф/services/proektirovanie-dark-kitchen/