

Что входит в технологический проект кухни

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

Чек-лист из 30 пунктов для приёмки проекта и ТЗ на проектирование.

- 1. Утверждённое меню (черновик) приложено к ТЗ
- 2. План БТИ или обмер помещения
- 3. Пояснительная записка с концепцией
- 4. Планировка с расстановкой оборудования
- 5. Схема потоков сырья
- 6. Схема потоков персонала
- 7. Схема готовой продукции и выдачи
- 8. Схема грязной посуды
- 9. Схема отходов
- 10. Спецификация оборудования с мощностями
- 11. Габариты каждой единицы на плане
- 12. Проходы не уже 900 мм (лучше 1200)
- 13. Разделение чистых и грязных зон
- 14. Моечная зона в грязном потоке
- 15. Склад сырья отдельно от готовой продукции
- 16. Тепловая карта для вентиляции
- 17. Привязка зонтов вытяжки
- 18. Расчёт электрической нагрузки, кВт
- 19. Точки воды и канализации на плане
- 20. Трапы и уклоны в мокрых зонах
- 21. Место жируловителя
- 22. ТЗ подрядчику на ремонт
- 23. ТЗ проектировщику вентиляции
- 24. Согласование с арендодателем/ТЦ
- 25. Волны закупки оборудования
- 26. Монтаж и пусконаладка в смете
- 27. Резерв 10% на непредвиденное
- 28. Проект утверждён до начала чистовой отделки
- 29. Закупка оборудования после утверждения спецификации
- 30. Аудит рисков при смене меню после проекта

Статья и аудит: технологии-общепита.pf/academy/design/chto-vhodit-v-tehnologicheskij-proekt/