15 ошибок планировки кухни кафе, которые надо поймать до ремонта

Пройдите по плану своего помещения и отметьте пункты, которые уже проверены. Всё, что осталось без галочки, дешевле исправить на бумаге, чем после ремонта.

Это 15 базовых пунктов. В реальном проекте нюансов в 10–20 раз больше — см. стр. 4.

1. Возьмите план с размерами или набросок помещения
2. Отметьте каждый пункт: «да, проверено»
3. Посчитайте галочки на стр. 4

1 Потоки и зонирование

ГЛАВНЫЕ РИСКИ

- [ ] 01 **Нет встречных потоков** ИЗ РОЛИКА
  Продукты движутся в одну сторону: приёмка → склад → заготовка → горячий цех → раздача. Грязная посуда не идёт через горячий цех и мимо раздачи.
  Чем грозит: чистое и грязное пересекаются — первое, что замечает проверка.

- [ ] 02 **Плита стоит там, где можно повесить зонт** ИЗ РОЛИКА
  Над тепловым оборудованием (плита, фритюр, пароконвектомат, гриль) нужен вытяжной зонт с выходом воздуховода. Плиту не ставят под окно или туда, где воздуховод не вывести.
  Чем грозит: оборудование переставляют уже после ремонта.

- [ ] 03 **Приёмка — не через зал, и есть склад** ИЗ РОЛИКА
  Отдельный служебный вход для товара, рядом — кладовая и холод. Продукты не хранят прямо в цехе.
  Чем грозит: коробки идут через гостей, хранить негде.

- [ ] 04 **Сырое и готовое разделены**
  Отдельные столы и зоны (при необходимости — цеха) для сырого мяса и рыбы, овощей и готовой продукции. Разные зоны — разный инвентарь.

- [ ] 05 **Мойки посуды — у места сбора грязной посуды**
  Мойка столовой и кухонной посуды разделены; путь грязной посуды из зала к мойке короткий и не пересекает раздачу.

1 Потоки и зонирование

ПРОДОЛЖЕНИЕ

- [ ] 06 **Отходы выносятся отдельным путём**
  Есть место для временного хранения отходов, и их вынос не пересекается с приёмкой сырья и готовой продукцией.

- [ ] 07 **Персоналу есть где переодеться и вымыть руки**
  Гардероб и санузел для персонала; раковины для мытья рук в производственных зонах, а не только в санузле.

2 Инженерия

ДО ЧЕРНОВОЙ ОТДЕЛКИ

- [ ] 08 **Вентиляция: путь воздуховода согласован заранее**
  Выход на кровлю или фасад и место под шахту согласованы с арендодателем или управляющей компанией до ремонта. Приток воздуха тоже учтён, не только вытяжка.
  Чем грозит: вентиляцию переделывают после чистовой отделки.

- [ ] 09 **Электрика: мощность посчитана до выбора оборудования**
  Сложите мощность всего оборудования в кВт и сравните с выделенной мощностью на вводе (её даёт арендодатель). Розетки и выводы 220/380 В — по плану расстановки.
  Чем грозит: оборудование привезли, а подключить нельзя.

- [ ] 10 **Вода и канализация — под каждую точку**
  Выводы под все мойки, посудомоечную машину, пароконвектомат, кофемашину, льдогенератор. Есть горячая вода, трапы в полу и уклоны там, где моют.

- [ ] 11 **Жироуловитель предусмотрен**
  Определено место (под мойкой или общий) и уточнены требования управляющей компании и водоканала к стокам кухни.

3 Холод и оборудование

ПОД МЕНЮ

- [ ] 12 **Оборудование подобрано под меню, а не по каталогу**
  Для каждого блюда понятно, на чём оно готовится и в каком объёме. Лишнее не покупаем, узкие места линии видны заранее.

- [ ] 13 **Габариты проверены**
  Оборудование проходит в двери и проёмы, у него есть зазоры для обслуживания, а дверцы открываются полностью.

- [ ] 14 **Холод разделён: «у линии» и «запас»**
  Холодильные столы — у рабочих мест, где нужны продукты под рукой; шкафы или камеры — для запаса. Холод не стоит вплотную к горячему оборудованию.

- [ ] 15 **Холодильным агрегатам есть чем «дышать»**
  Компрессоры выделяют тепло: оставлены зазоры по инструкции производителя, а выносные агрегаты имеют место и вентиляцию.

Спросите арендодателя до подписи договора

- ? Какая мощность выделена на помещение (кВт) и можно ли её увеличить
- ? Где точки подключения воды и канализации, есть ли горячая вода
- ? Можно ли вывести вентиляцию на кровлю или фасад и где пройдёт воздуховод
- ? Есть ли отдельный вход для приёмки товара и вывоза отходов
- ? Какие требования у управляющей компании к вентиляции, жироуловителю и ремонту

Сколько галочек получилось?

13–15	Хорошая база. Можно переходить к 3D-планировке под Ваше меню.
8–12	Есть пункты, которые стоит проверить с технологом до начала ремонта.
0–7	Лучше показать план технологу до ремонта, а если помещение ещё не арендовано, то до подписи договора.

×10–20

15 пунктов — только верхушка

В реальном проекте кухни нюансов в 10–20 раз больше — и все они зависят от Вашего формата, меню и помещения.

Дешевле всего учесть их на этапе проектирования — на чертеже, а не после ремонта. В техпроекте мы учитываем их все.

Пришлите план — разберём бесплатно: напишите РАЗБОР в Директ

Инженер-технолог посмотрит план и за несколько дней пришлёт риски по потокам, санитарным требованиям и инженерии. Бесплатно и без обязательств по оборудованию.

- ☐ план с размерами: PDF, DWG или фото, подойдёт набросок на А4
- ☐ город и формат заведения
- ☐ площадь кухни и, если знаете, мощность на вводе в кВт

технологии-общепита.рф/audit-plan.html

Директ @kafe16.ru · РАЗБОР

+7 (904) 673-21-20

Чек-лист содержит общие рекомендации по планировке кухни. Конкретные требования зависят от формата, меню, помещения и требований арендодателя, поэтому окончательные решения принимаются по проекту. Офис и шоурум: Набережные Челны, ул. Магистральная, 33, ТЦ «Мега Центр».