Что входит в технологический проект кухни и что получает подрядчик

Технологический проект — комплект листов в PDF и DWG, где каждый лист адресован конкретному исполнителю.

В ролике — чем техпроект отличается от дизайн-проекта. **Здесь** — состав альбома по листам, что нужно от Вас на старте и как работать с подрядчиками по проекту.

ЛИСТ	КОМУ	ЧТО НА НЁМ
ЛИСТ 01 **Обмерный план и экспликация**	ВСЕ	Фактические размеры, вводы, окна, колонны, высоты. Проверьте, что размеры совпадают с Вашим помещением: ошибка здесь переходит во все листы.
ЛИСТ 02 **Демонтаж и монтаж перегородок**	СТРОИТЕЛИ	Какие стены снести и возвести, где двери и окна выдачи. С этого листа ремонт начинается.
ЛИСТ 03 **Зонирование и потоки**	ВЫ, АРЕНДОДАТЕЛЬ	Цеха, склады, мойки, санузлы и направления движения. По нему удобно согласовывать кухню с арендодателем.
ЛИСТ 04 **Расстановка оборудования**	МОНТАЖНИКИ, ПОСТАВЩИК	Каждая позиция с габаритами и номером по спецификации, проходы между линиями.
ЛИСТ 05 **Вода и канализация**	САНТЕХНИК	Точки холодной и горячей воды, трапы, канализация к мойкам и аппаратам, жироуловитель.
ЛИСТ 06 **Электрика и мощности**	ЭЛЕКТРИК	Точки подключения с кВт, фазностью и высотой розеток, сводная таблица нагрузки.
ЛИСТ 07 **Вытяжные зонты**	ВЕНТИЛЯЦИОНЩИК	Зонты над тепловым оборудованием, размеры, привязка к плану и ТЗ подрядчику по вентиляции.
ЛИСТ 08 **Спецификация оборудования**	ПОСТАВЩИК, СМЕТЧИК	Модель или аналог, количество, габариты, мощность, подключение — основа сметы и закупки.
ЛИСТ 09 **3D-визуализация**	ВЫ, АРЕНДОДАТЕЛЬ	Объёмная модель кухни, чтобы согласовать решения до начала ремонта.

От Вас на старте: для расчёта

- Меню или хотя бы список блюд и примерные объёмы
- Число посадочных мест и режим работы
- Формат: только зал или ещё доставка и «с собой»

От Вас на старте: для привязки

- План помещения с размерами (или замер)
- Выделенная мощность в кВт и точки воды
- Список оборудования, которое уже куплено

1 Как работать по проекту

ЧТОБЫ НЕ БЫЛО ПЕРЕДЕЛОК

01 Каждому — его лист и всегда последняя версия

Проверяйте дату или номер редакции: по старой версии точки выведут не туда.

02 Любое изменение — через технолога

Поменяли модель или перенесли мойку — изменения вносят в проект, иначе листы перестают сходиться.

03 Сверяйте закупку со спецификацией

Номер позиции на плане расстановки = номер в спецификации. Если поставщик предлагает «аналог», сравните его габариты и подключение с листами 04–06.

04 Чего в техпроекте нет

Проект вентиляции (ОВ) делает лицензированный подрядчик — мы задаём зонты и координируем привязку. Дизайн интерьера — отдельный документ. Проект электроснабжения или газа может понадобиться отдельно — уточняйте под свой объект.

Бесплатный разбор плана кухни: напишите РАЗБОР

Напишите «РАЗБОР» в комментариях или в MAX. Инженер-технолог посмотрит Ваш план и за несколько дней пришлёт риски по потокам, санитарным требованиям и инженерии. Бесплатно и без обязательств по оборудованию.

MAX: max.ru/id1650338254_bot · технологии-общепита.рф · +7 (904) 673-21-20

Ренат, основатель и инженер-технолог

Для объектов с экспертизой добавляется текстовая часть раздела ТХ. Материал содержит общие рекомендации. Конкретные требования зависят от формата, меню, помещения, требований арендодателя и надзорных органов, поэтому окончательные решения принимаются по проекту — уточняйте у технолога.