

Динсайд



>30 лет комплексно проектируем
и оснащаем кухонные зоны

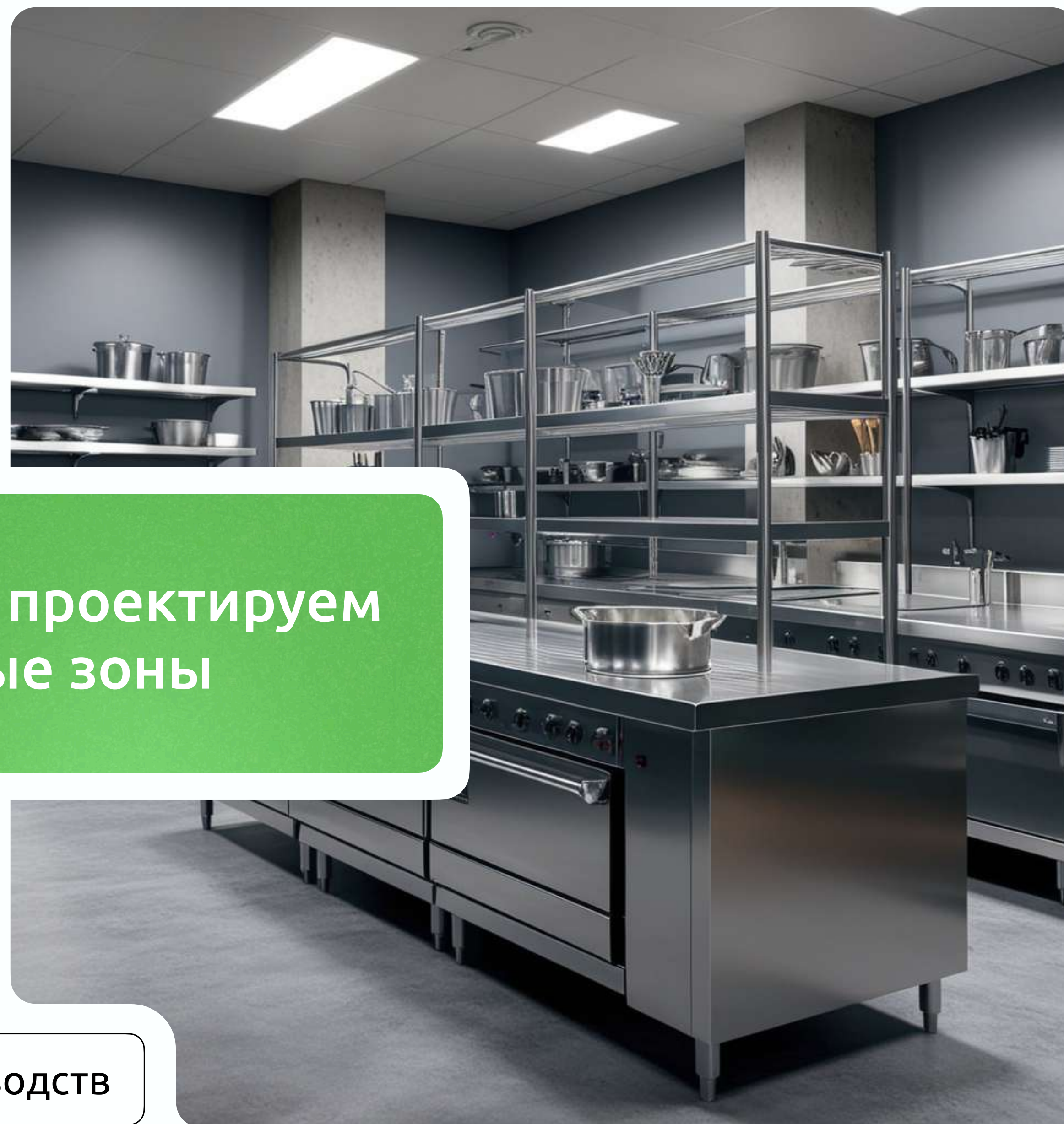
→ для общепита

→ для фабрик кухонь

→ для отелей

→ для ритейла

→ для производств



Мы, в Линсайд, проектируем и оснащаем предприятия общественного питания **по всей России**

4 причины, почему вам нужно выбрать нас:



Комплексный подход:

От идеи до запуска — всё под контролем одной слаженной команды.



30-летняя экспертиза:

Наша команда знает все тонкости работы в HoReCa, и реализует проекты любой сложности.



Оптимизация затрат:

Наше проектирование экономит ваш бюджет, благодаря интеграции всех процессов.



Прозрачная стоимость:

1000 руб./м² — полный комплекс услуг проектировки и оснащения.



С нами кухня в вашем объекте будет соответствовать самым высоким стандартам.

Как мы работаем:

01 Проработка запроса

Формулируем техническое задание на основе концепции объекта. В итоге вы получаете точный счет и сроки реализации.



02 Проектирование

Реализуем технологический проект кухонной зоны, включающего планировку, коммуникации и эргономику.



03 Подбор и поставка оборудования, посуды и инвентаря

Полная комплектация кухни всем необходимым для эффективного процесса приготовления и сервировки блюд.



04 Строительный контроль (по договоренности)

Контроль реализации ремонта и монтажа проектной командой.



05 Поддержка после завершения проекта

Осуществляем сервисное обслуживание, шеф-монтаж.



Этап 1 Изучение и оценка задачи

Ваша идеальная кухня начинается с глубокой проработки всех деталей



Учитываем концепцию и меню заведения

2
Адаптируемся к бюджету

3
Создаем техническое задание

4
Выезжаем на объект для замеров и получения информации по чек-листу

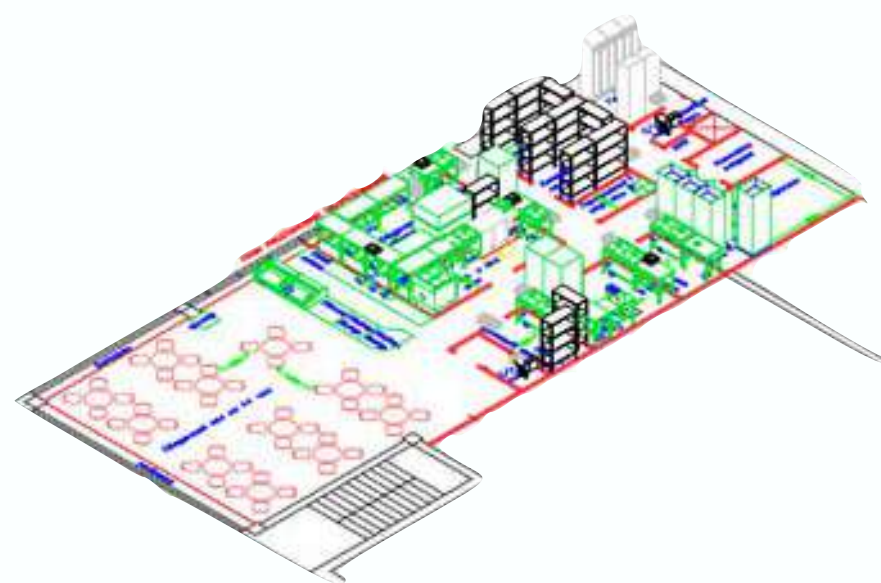
5
Закключаем договор

Этап 2 Проектирование

Основа функциональной кухни — продуманная планировка

1

План функциональных зон кухни и зала зон цехов



2

3D-модель предприятия

3

Полная проектная документация, включая монтажные схемы точек вентиляции, электрики и водоснабжение

4

Спецификация необходимого оборудования с наименованиями и размерами

5

Согласование всех деталей с учетом стандартов безопасности и производительности

Этап 3 Подбор и поставка оборудования, посуды и инвентаря

Ваша кухня будет полностью укомплектована всем необходимым!



- 1 Подбор оборудования по спецификации и инвентаря для кухонной зоны от проверенных поставщиков
- 2 Консультация с экспертом по подбору посуды для зала, с учетом будущей выкладки блюд для клиентов
- 3 Коммерческое предложение с соблюдением бюджета закупки
- 4 Закупка и поставка инвентаря на объект в установленные сроки

Этап 4 Технологический надзор за строительными работами

(дополнительная услуга)

В услугу входят 4 контрольных выезда на объект и консультационное сопровождение ремонта:

1

1 выезд на объект на старте ремонта для консультации команды строителей по технологическим вопросам

2

1 выезд в процессе ремонта для контроля соблюдения планировочного решения

3

1 выезд после ремонта и до монтажа с целью внесения корректировок по фактическим размерам помещения и коммуникаций

4

Корректировка технологического решения при необходимости (но не более 5%)



В услугу не входит:

Строительные работы, монтаж и расстановка оборудования

Стоимость:

500 руб./м²

Этап 5 Запуск и поддержка

Мы сопроводим ввод в эксплуатацию и даже после

1

1 выезд после расстановки оборудования для проверки соблюдения технологического решения

2

Предоставление заказчику всей документации и подписание акта выполненных работ

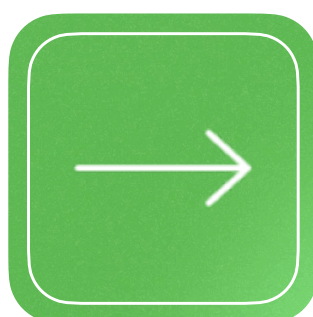
3

Дополнительная консультационная поддержка



Кейс:

Столовая для крупного предприятия



Задача:

Проектирование и оснащение кухни для высокой проходимости (1200 человек в день) на российском оборудовании.



Решение:

Проект реализован за 14 дней с использованием российского оборудования (ТМ «Абат», ТМ Polair), а также произведено нейтральное оборудование на мощностях «Динсайд».

Кейс:

Ресторан на 60 мест в Чебоксарах



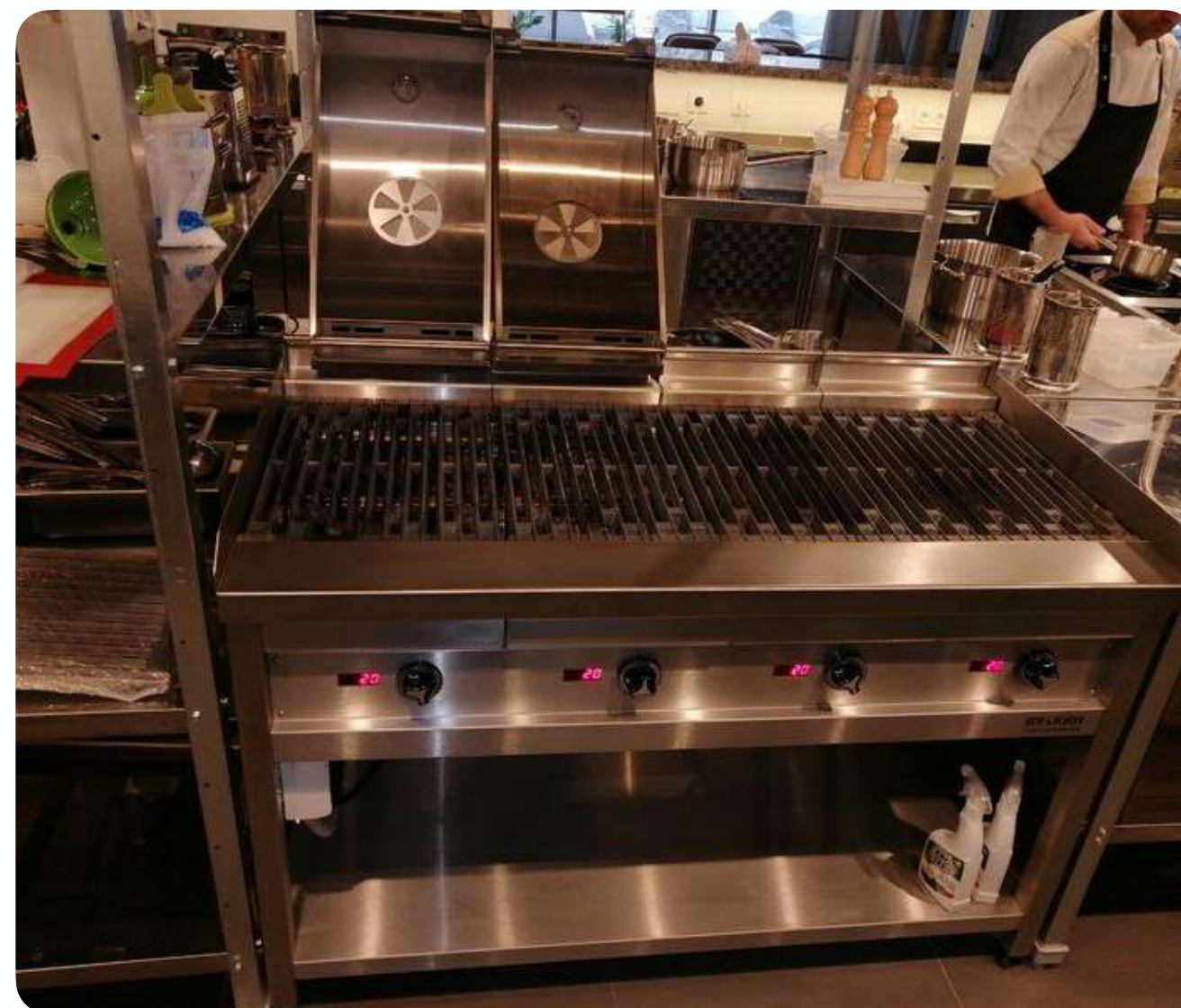
Задача:

Проектирование и запуск мясного ресторана с открытой кухней и функцией копчения.



Решение:

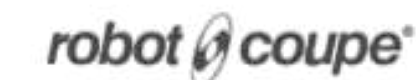
Кухонная зона спроектирована и запущена за 43 дня. Установлено оборудование Гриль-мастер, Indokor, Унох, Nicold, Polair, печь Istoma.



Нам доверяют:




Мы доверяем:



Оставьте заявку для обсуждения вашего проекта с Динсайд



Афанасьев Олег
CEO

 +7 (909) 300-79-45

 olegafansevdinside@gmail.com

 dinside.ru

 г. Чебоксары, Марпосадское шоссе, 1И



Перейдите
на наш сайт