

Линсайд



Проектируем кухни, которые
работают на прибыль

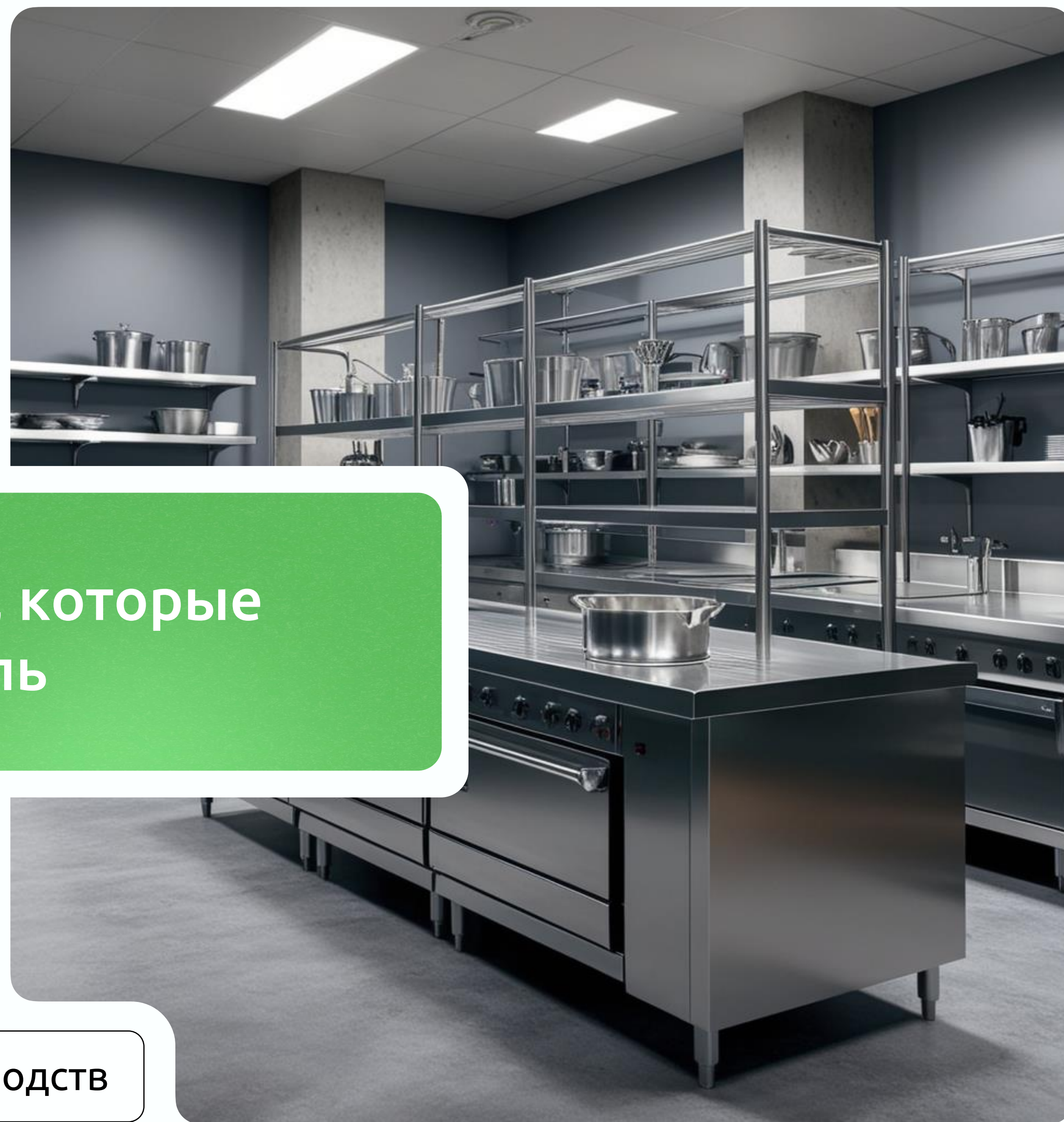
→ для общепита

→ для фабрик кухонь

→ для отелей

→ для ритейла

→ для производств



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

Если лень, не читай

Специализируемся на проектировании и оснащении объектов общественного питания, создавая эффективные, эргономичные и технологически продуманные кухонные пространства для ресторанов, кафе, гостиниц, производств и других предприятий HoReCa.

Одной из наших ключевых сильных сторон является **собственное производство** изделий и оборудования из нержавеющей стали. Это позволяет нам не ограничиваться типовыми решениями, а гибко адаптироваться под задачи каждого проекта, учитывать особенности технологических процессов и воплощать нестандартные дизайнерские идеи.

Наш **опыт** в проектировании и создании удобных кухонных пространств позволяет опираться не только на нормы и требования отрасли, но и на реальные принципы эргономики кухни. Мы понимаем, что профессиональная кухня должна быть не просто оснащена оборудованием, а организована таким образом, чтобы персонал работал максимально эффективно, а каждый квадратный метр **приносил пользу бизнесу**.

Мы уделяем большое внимание инновационному **оборудованию и современным технологиям**, но при этом не забываем о красоте и дизайне пространства. Сегодня кухня всё чаще становится частью общей концепции заведения, поэтому мы готовы подстраиваться под дизайн-проект и изготавливать уникальные элементы из нержавеющей стали, которые гармонично дополняют интерьер.

Кухонные острова, барные станции, открытые кухни, авторские конструкции и другие нестандартные решения становятся не только функциональными элементами, но и важной частью визуального образа заведения. Благодаря собственному производству мы можем реализовывать такие проекты с высокой точностью, сохраняя баланс между эстетикой, удобством эксплуатации и профессиональными требованиями.

При работе над каждым объектом мы заботимся о деньгах заказчика. Наша задача — спроектировать эргономичную, удобную и профессиональную кухню для заработка денег, а не просто установить оборудование. Мы создаём пространства, которые помогают бизнесу работать эффективнее, обслуживать больше гостей и получать максимальную отдачу от инвестиций в кухню и производство.

4 причины, почему вам нужно выбрать нас:



Собственное производство:

Мы не ограничены типовым решением. Создаем под задачи каждого проекта и воплощаем дизайнерские идеи.



30 лет опыта и умение слышать:

Мы понимаем, что каждый квадратный метр должен приносить деньги. А кухонное пространство должно быть удобным.



Оптимизация инвестиций:

Вы знаете каждый сантиметр проекта и не теряете деньги на лишних закупках и возможных ошибках на всех этапах.



Безусловное партнерство на всех этапах:

Мы часть вашей бизнес структуры и будем решать все задачи для успешного запуска.

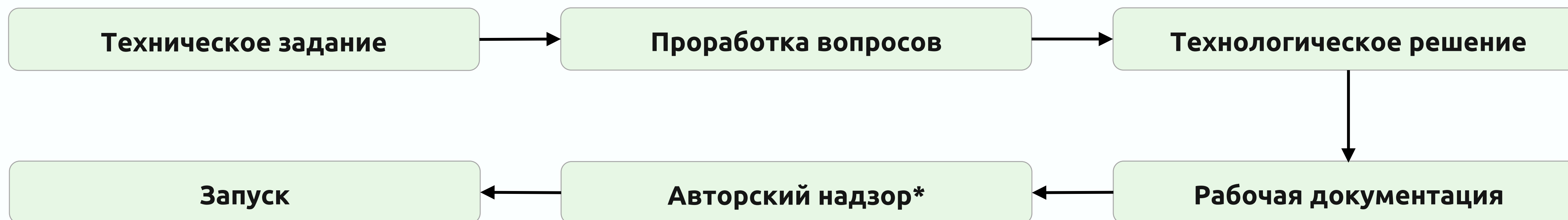


С нами кухня в вашем объекте будет работать и приносить прибыль

Техническое задание

Мы всегда начинаем с технического задания, которое заполним вместе с вами

Как это работает



СКАЧАТЬ пример ТЗ



Для ознакомления

* Авторский надзор присутствует в ограниченном числе предложений, уточните у менеджера.

Как мы работаем:

01 Проработка запроса

Формулируем техническое задание на основе концепции объекта. В итоге вы получаете точную стоимость работ и сроки реализации.



02 Проектирование

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



03 Подбор и поставка оборудования, посуды и инвентаря

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



04 Авторский надзор (по договоренности)

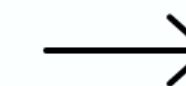
Контроль реализации ремонта и монтажа проектной командой.



05 Поддержка после завершения проекта

Осуществляем сервисное обслуживание, шеф-монтаж.





Пакеты проектирования

Выбирайте уровень под свои задачи

Популярный выбор

	Аудит помещения 15000 р	Стандартный 1200 р/м ² 3D модель	Оптимальный 1500 р/м ² 3D модель	Экспертный 1700 р/м ² 3D модель	Максимальный 2500 р/м ² Избавляем от всех страхов
Технологическое решение и спецификация	✗	✓	✓	✓	✓
Аудит помещения	✓	✗	✓	✓	✓
Эксклюзивный конструктив оборудования	✗	✗	✓	✓	✓
Государственная экспертиза	✗	✗	✗	✓	✓
Авторский надзор на объекте до открытия	✗	✗	✗	✗	✓

Дополнительные услуги – получите максимум от проекта

80% клиентов выбирают эти услуги вместе с проектированием

Проектные решения

Рекомендуем

Дизайн-проект

Интерьер, готовый к работе

Рекомендуем

Проект вентиляции

Чистый воздух и экономия

Проект электрики

Надежная и безопасная сеть

Проект водоснабжения и канализации

Бесперебойная подача воды

Проект освещения

Искусство правильного освещения

СКУД и наблюдение

Контроль доступа и безопасность

Проект пожарной безопасности и сигнализации

Соответствие всем нормам

Проект мебели

Мебель под ваши задачи

Дополнительные услуги – получите максимум от проекта

80% клиентов выбирают эти услуги вместе с проектированием

Управленческие решения

Рекомендуем

Тех. карты блюд

Стандарты для стабильного качества

Курируем от идеи до открытия

Запуск и сопровождение 3 мес.

Консалтинг

Найдем Шеф-повара

Подберем под формат заведения

Обучим персонал

Практика и стандарты сервиса

Тест подачи блюд

Проверка вкуса и визуала

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. Стоимость по вашему региону уточните у менеджера

5
Закключаем договор

Этап 2 Проектирование

Основа функциональной кухни — продуманная планировка

1

Планировка производственного и обеденного пространства*



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

* Планировкой обеденного пространства занимается дизайнер. Привлекается отдельно. Уточняйте у менеджера.

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 начала ремонта для консультации команды строителей по технологическим вопросам.

2

1 выезд на объект на стадии окончания возведения перегородок для контроля соблюдения планировочного решения и размеров выстроенных перегородок без облицовки.

3

1 выезд на объект после окончания строительных работ до начала осуществления монтажа оборудования с целью проверки фактических размеров перегородок и расположения коммуникация *

4

Единичный выезд в период 1 месяца после расстановки оборудования для проверки соблюдения технологического решения.



В услугу не входит:

Строительные работы, монтаж и расстановка оборудования

Стоимость:

500 руб./м²

* Возможна корректировка технологического решения при необходимости на основе полученных данных (но не более 5% от объема технологического решения)

Этап 5 Запуск и поддержка

Мы сопроводим ввод в эксплуатацию и даже после

1

По договоренности выезжаем на объект после расстановки оборудования для проверки соблюдения технологического решения

2

Предоставление заказчику всей документации и подписание акта выполненных работ

3

Дополнительная консультационная поддержка



Вернём оборудование, если не подойдёт по нашему проекту



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



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.



ТОП-5 страхов:

Что реально волнует клиентов — результат опросов и практики

Я переживаю, что ...	Как мы это решаем
Проект будет дороже, чем планировалось	Фиксированная цена: 1000 руб./м ² , все затраты прозрачны.
Проект займет слишком много времени	Четкий тайминг: детальный календарный план до начала работы.
Ошибки в проекте приведут к переделкам	Технологический надзор: контроль всех этапов, 4 выезда на объект.
Проект не пройдет проверку контролирующих органов	Работаем строго по нормам: СанПиН, ТР, ГОСТ, СП, СНиП., пожарные требования.
Сомнения в надежности подрядчика	30+ лет опыта, 500+ реализованных проектов, реальные кейсы.
Оборудование не подойдет после стройки, что я буду с ним делать?	Мы проектируем под фактические размеры; если не подходит заменим/перекомплектуем по спецификации проекта

Нам доверяют:




Мы доверяем:



Позвоните нам — получите план запуска за 24 часа!

Ваньков Иван

 8 927 668 07 72

 project@dinside.ru

 dinside.ru

Проектируем и оснащаем предприятия питания и торговли, пищевые производства



[Перейдите на наш сайт](http://dinside.ru)