

Динсайд



Проектируем кухни, которые
работают на прибыль

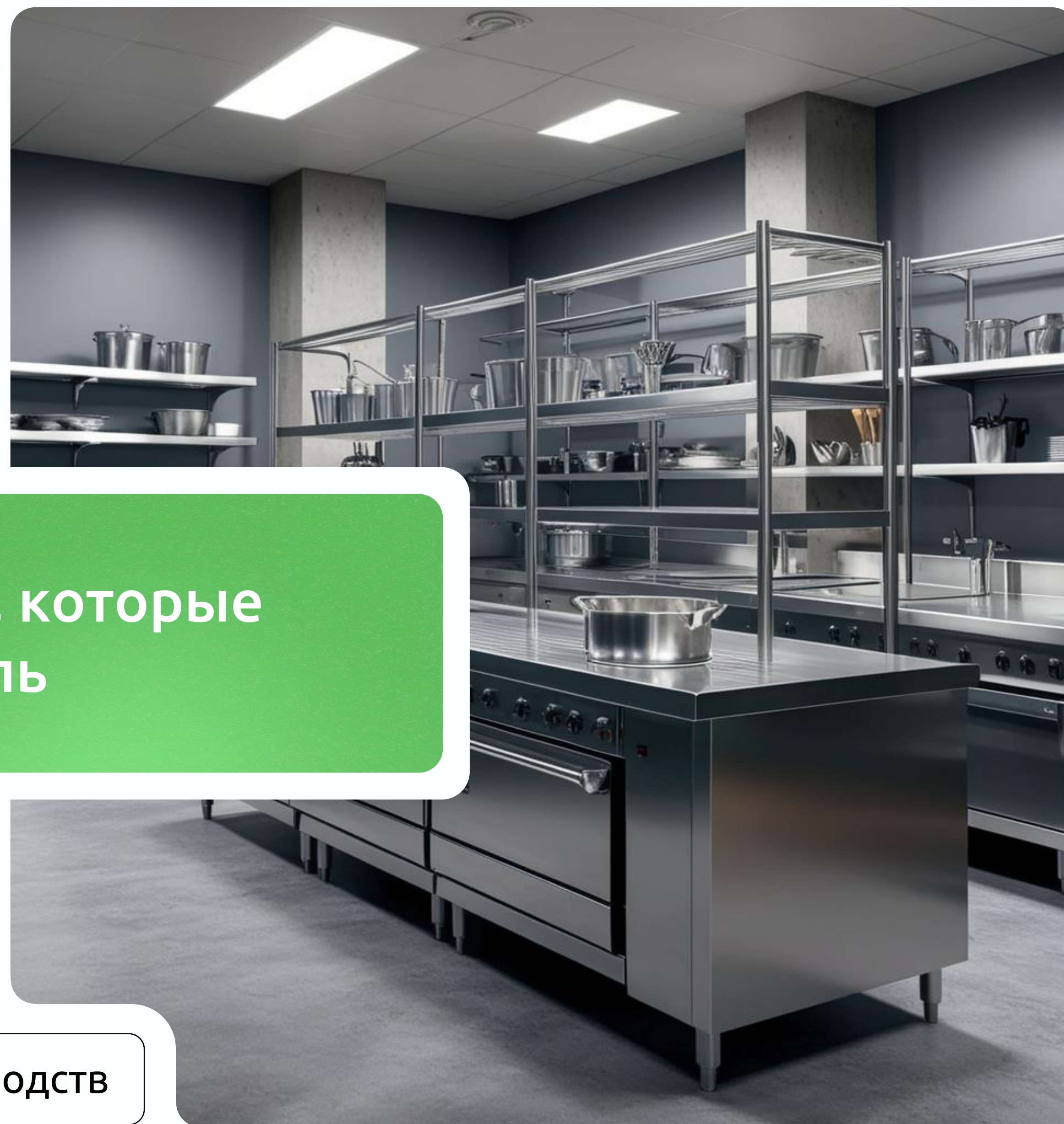
→ для общепита

→ для фабрик кухонь

→ для отелей

→ для ритейла

→ для производств



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

4 причины, почему вам нужно выбрать нас:



Комплексный подход и 500+ реализованных проектов:

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



30+ лет совокупного опыта:

Наша команда знает все тонкости работы в HoReCa, и реализует проекты любой сложности. 30 лет опыта дают о себе знать!



Оптимизация затрат:

Наше проектирование экономит ваш бюджет, благодаря интеграции всех процессов. Запустим Ваш объект "под ключ"!



Прозрачная стоимость:

1200 руб./м² — полный комплекс услуг проектировки и оснащения.

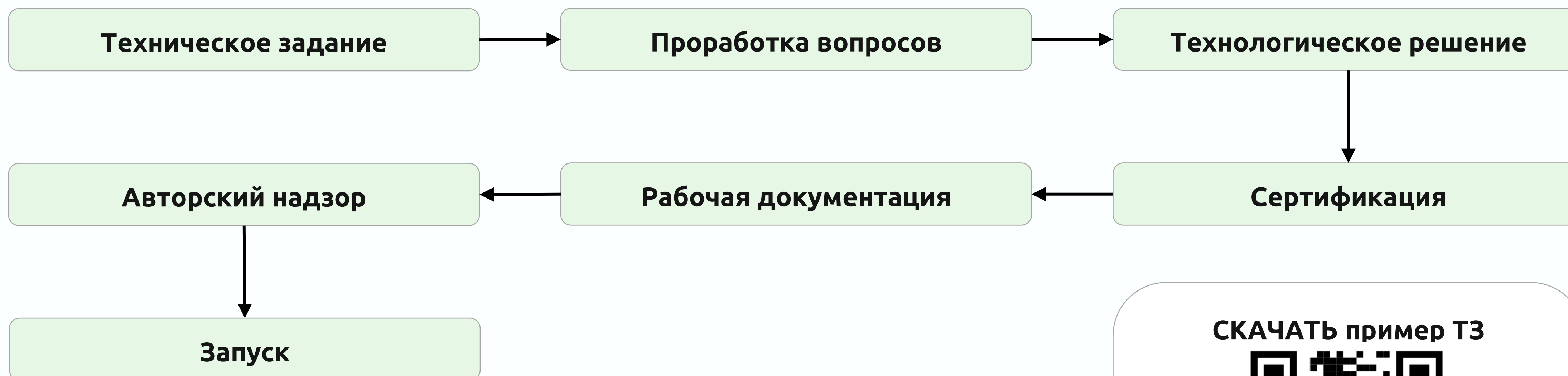


С нами кухня в вашем объекте будет соответствовать самым высоким стандартам.

Техническое задание

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

Как это работает



СКАЧАТЬ пример ТЗ



Для ознакомления

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)

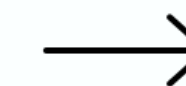
Контроль реализации ремонта и монтажа проектной командой.



05 Поддержка после завершения проекта

Осуществляем сервисное обслуживание, шеф-монтаж.





Пакеты проектирования

Выбирайте уровень под свои задачи

Популярный выбор

	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	✗	✗	✗	✓	✓
Технологический 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

Бесперебойная подача воды

Пожарный проект

Соответствие всем нормам

СКУД и наблюдение

Контроль доступа и безопасность

Проект мебели

Мебель под ваши задачи

СКАЧАТЬ подробное КП



С полным перечнем и ценами

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

СКАЧАТЬ подробное КП



С полным перечнем и ценами

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

Выезд после расстановки оборудования для проверки соблюдения технологического решения

2

Предоставление заказчику всей документации и подписание акта выполненных работ

3

Дополнительная консультационная поддержка

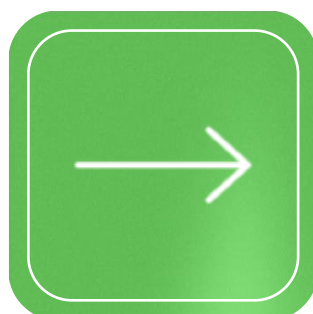


Вернём оборудование, если не подойдёт по нашему проекту



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



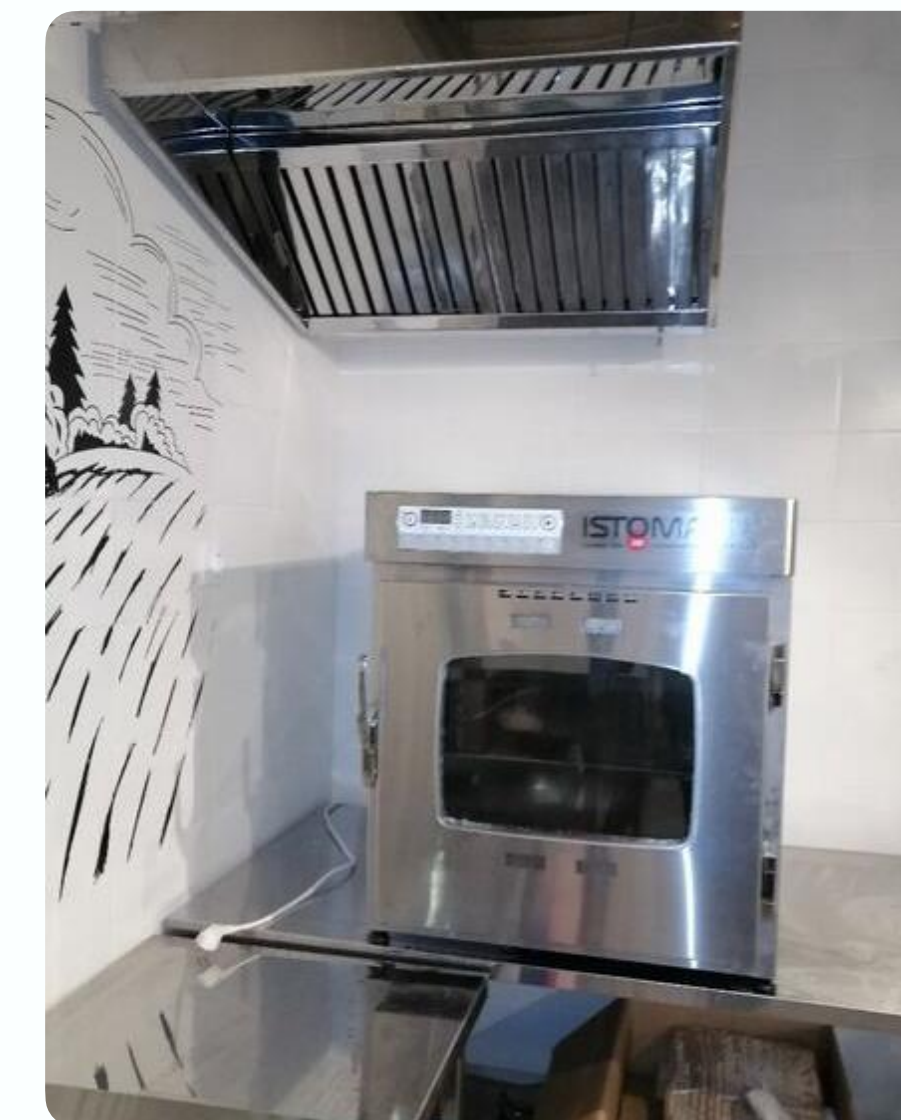
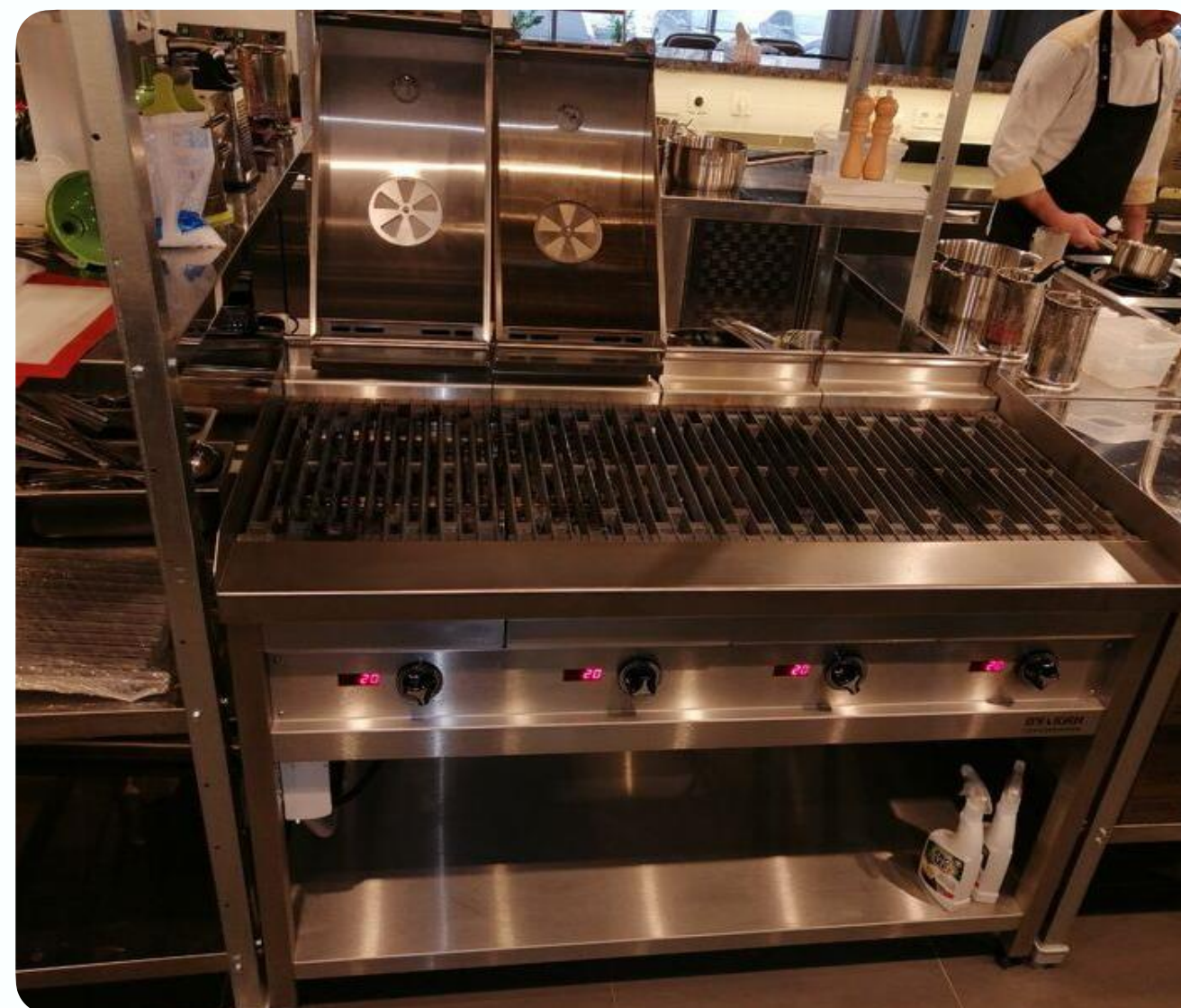
Задача:

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: исходя из тарифа, 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, пожарные требования, СЭС.
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 в размер заменим/переукомплектуем по спецификации проекта

Нам доверяют:




Мы доверяем:



Позвоните нам — получите план запуска за 24 часа!

Ваньков Иван

Менеджер проектного
департамента

 8 927 668 07 72

 project@dinside.ru

 dinside.ru

Проектируем и оснащаем предприятия питания и торговли, пищевые производства



[Перейдите
на наш сайт](#)