

暨南大学食堂工程设计改造公司 广州天圣 暨南大学食堂

产品名称	暨南大学食堂工程设计改造公司 广州天圣 暨南大学食堂
公司名称	广州天圣厨房设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广东省广州市番禺区石基镇市莲路南浦村段32号
联系电话	13318790135 13318790135

产品详情

现在社会，忙碌是一个集中现象，餐饮也不得不跟上步伐，从而诞生了一种新型的厨房工作形式—中央厨房。这个新型的厨房形态获得了的工作成果，为企业、餐厅节省了大量的开销。

一、中央厨房运作模式的优点：

- 1、可以集中采购、降低进货成本（可以选择统一进货渠道）。
- 2、可以集中收藏保管，减少电力资源使用，控制能源成本。
- 3、可以集—加工清洗、解冻减少水电气等能源成本。
- 4、可以减少设备的使用量和准备量。
- 5、可以合理利用人力资源，减少因营业的特殊性影响人力成本
- 6、统一进货可以保证原材料质量的一致性，控制好菜品关。
- 7、统一加工方便备货，减少准备不当影响经营和质量。
- 8、统一加工可以合理分档利用原材料，降低单位原材料成本。
- 9、统一加工方便数字化管理，每种原材料的加工净料率都清楚，可以有效控制成本。
- 10、中央厨房运作模式，能更有效的控制生产人员的流失和确保菜品质量
- 11、中央厨房运作模式（工业化生产）可以降低人力资源成本。
- 12、中央厨房运作模式便于成本抽查控制。

中央厨房运作模式流程

中央厨房运作模式是现代一种标准化、规范化、数字化、工业化、科学的现饮经营生产运作模式，比较适用于大型酒楼、火锅、宾馆、酒店等连锁经营，可以说是当饮的模式，也是目前餐饮经营走数字化、工业化生产的运作方式。

广州天圣厨房设备有限公司，暨南大学食堂厨房设备采购，提供一站式厨房工程设计以及厨房设备，整体厨房设计，让您放心、更省心。

中央厨房和酒店、餐厅、餐厅设计考虑因素不尽相同，功能要求不相同。设计中央厨房时，设计师的计划和设计如何？让我们互相认识。

在设计中央厨房时，设计师应首先考虑顾客的需要，包括厨房类型(盒饭、毛菜)、送餐类型(全热链、全冷链还是冷热链混合)和食物产量(几万份)。在确定客户需求后，结合现场实际情况，严格按照FDA的规划和设计要求，必须考虑中央厨房功能布局和设备布局。

在规划和设计时，设计师将遵循中央厨房的设计原则，以现有的法定标准为基础，如管理制度、中央许可证审查标准等。

- 1、除布局要满足生产需要外，还要特别注意中央厨房在风淋前消毒衣物的设计，每个车间应配备足够的消毒设施；
- 2、确保车间畅通，预留相应的缓冲区。
- 3、同时，要注意避免进货和出货过程的交叉流动，设计生产过程要顺利，不能过关。清洁区域(成品/半成品的加工间，包装间，成品/半成品贮存间)和污染区域(库房、粗加工、初加工、清洗的地方)不在，它们之间设有缓冲通道(如缓冲间、传递窗等措施)。(传输窗口等)，工作区的通道应该是内部通道，避免设置外部通道。
- 4、要建立五个口岸：食品原料和辅料入口、成品出口、人员出口、垃圾出口、回收站。

中央厨房的设计和酒店、饭店、食堂的厨房的设计有很大的不同，您想知道中央厨房具体是怎样设计的，中央厨房设计要求有哪些吗？小编这就给您详细地说说。

咱们先从中央厨房的定义开始吧。

一.中央厨房的定义

根据"中央检验规程"第二条的规定，中央是指由连锁餐饮企业设立的中央厨房，有独立的场所、设施和设备，暨南大学食堂，集中加工和生产成品或半成品，并直接分配给该单位的餐饮服务单位。

二.中央的特点

- 1、卫生和安全要求较高，食品质量得到保证。

2、统一采购原材料，暨南大学食堂工程设计改造公司，批量生产，节约劳动力，降低成本，不分行业，实现企业利润。

3、'集中处理，统一安排运输、机动性和灵活性，节省直营店的库存和运输成本。

4、食品配方统一稳定"。

三.中央设计要求

中央厨房的设计要求以中央厨房的定义和特点为基础，必须符合中央许可证审查规则和其他有关的国家和地方法规。

让我们从以下几个方面谈谈中央厨房设计的具体要求。

(一)功能间设计

1、按操作方向设计功能室

中央厨房的设计需要遵循中央厨房、冷链、热链或冷链混合模式的要求和操作定位。

(盒饭、半成品等)设计功能的类型和面积.

2.畅通通道，避免跨地区及跨渠道交叉污染

所有中央必须有五个出口：食品原料和原料，食品配送出口，人员，再循环和垃圾出口。进出口要分开，不要跨越流动空间。

根据生产过程与卫生之间的功能合理安排位置，合理的冷链工艺是：原料或净料验收储存/成品加工的蒸煮、冷却、分装、低温储存、库存销售(二次加热)。污染区域(库房、粗加工、初加工、清洗的地方)和清洁区域(成品/半成品的加工间，暨南大学食堂工程设计预算，包装间，成品/半成品贮存间)不污染。

广州天圣厨房设备有限公司，提供一站式厨房工程设计以及厨房设备，整体厨房设计，让您放心、更省心。

暨南大学食堂工程设计改造公司-广州天圣-暨南大学食堂由广州天圣厨房设备有限公司提供。行路致远，砥砺前行。广州天圣厨房设备有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为商业设备具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司还是从事学校整体厨房商用厨房工程，商用厨房工程设备食堂厨房工程，商用厨房设备酒店厨房工程的厂家，欢迎来电咨询。