西餐厨房改造|大型厨房改造|餐饮厨房改造

产品名称	西餐厨房改造|大型厨房改造|餐饮厨房改造
公司名称	温州灶房谱设计有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	温州市鹿城区过境路1396号
联系电话	0577-81583358 13061984879

产品详情

西餐厨房改造|大型厨房改造|餐饮厨房改造饭店厨房设计运筹规划工作

灶房老师 在开展饭店厨房设计前，特别是对于初次开店的经营者，有些准备工作一定要做好，这对于顺利地开展设计、顺利经营，起到事半功倍的作用。以下是东邦御厨饭店厨房设计专家为大家提出的厨房运筹规划应做的准备工作：

(1) 要做好市场调查，对于经营菜系、规模、服务对象、服务方向、厨房功能、大小、
所需酒店厨房厨具、资金，有明确的计划打算。

(2) 广泛征求餐饮业资深人员的意见，聘用合适的厨师长。由于厨房管理人员对厨房的工艺要求、配套设备及资金的投人等情况都比较清楚，可以为饭店厨房设计提供有价值的建议，使厨房的设计更为完善和实用灶房老师。

(3) 了解国家、地区的相关法规，咨询建筑、消防、卫生、环保、公用设施以及饭店所在地的物业管理等部门的规定，对于具体要求要有具体的解决办法。例如，有些地区的厨房建设，必须先将设计图纸上报，审批后才能施工。西餐厨房改造|大型厨房改造|餐饮厨房改造

(4) 大型厨房设计收集、了解有关饭店厨房设备的技术资料与价格，对厨房所需的设备有清楚的了解，特别是一些新技术、新酒店厨房厨具的功能、优点、能耗、性价比、外形尺寸、操作过程、维修等细节都要有所了解，既不要被广告所迷惑，也不要轻易地放过机会。有一些功能先进的酒店厨房设备、节能技术可以有效节约设备投资和运行成本。

(5) 灶房老师饭店厨房设计不仅仅是饭店厨房工程设计人员的工作，也是厨房管理人员的职责。厨房管理人员 提出准确完整的技术要求，吸纳设计人员的好建议，紧密协调，默契配合，是形成一个厨房科学高效饭店厨房设计方案的前提。

(6)
向饭店厨房设计人员提供厨房平面图
和饭店厨房设计的技术要求。厨房平面图力求准确，厨房内的梁、柱、管位置、高度、大小都要反映到

图纸上，最好同时提供电子版图纸，技术要求也要尽量详细。

(7) 大中型饭店更应聘请专业饭店厨房设计公司或专业设计人员完成饭店厨房设计工作，在多个方案 中优中选优。一个好的建议，弥补一个疏漏，就足以抵销设计费用，更可带来长久的高效与效益。在选择设计公司时，应该了解其是否有类似厨房工程的相关设计经验，是否有水电、通风等方面配套设计的能力。 做好上述技术准备工作，饭店厨房设计的技术要求也就具备了，问题都做到心中有数，再开展饭店厨房设计就要方便多了。避免全面展开施工后，中途再去研究，造成误工、费时、多花费用。在饭店厨房设计工作开展前，饭店的经营者把上述工作做好了，可以减少不可预见的因素带来的负面影响。

商用厨房设计规范大型厨房设计

商用厨房,在做厨房设计时,非常重视厨房的功能,面积一般厨房占餐饮面积的20%不能低于10%.

西餐厨房改造|大型厨房改造|餐饮厨房改造