

厨房设计注意事项 厨房设计 金佰特商用厨具

产品名称	厨房设计注意事项 厨房设计 金佰特商用厨具
公司名称	山东金佰特商用厨具有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	滨州市博兴县兴福工业园
联系电话	05432263888 18905436980

产品详情

【山东金佰特-厨舍记连锁餐饮事业部】

商用厨房工程设计注意事项

厨房工程是一项非常严谨的工作，在做厨房工程时要注意很多事项，每个环节都影响到了厨房工程的完美程度，所以施工方和承包方必须做好每一个细节。

一、厨房工程设计注意事项

厨房工程设计时要满足卫生、环评、消防的相关规定以及客户的需求，还要做到流程合理、设备配置得当，只有满足了以上几个因素条件，厨房设计注意事项，厨房完工后才能正常运行，厨师工作时才能得心应手。

1、厨房工程设计施工的相关规定规范。

厨房的卫生要符合国家的卫生标准，要符合以下规范：《餐饮服务食品安全操作规范》、《中华人民共和国食品卫生法》、《饮食建筑设计规范》、《餐饮具集中消毒单位卫生监督规范》、《城市规则与食品卫生监督机构的要求》、《餐饮业食用卫生管理办法》。

厨房要满足消防规定，注意消防规定是非常有必要的，以免火灾的发生，要做好以下相关规定：《火灾危险环境电力装置设计规范》、《建筑设计防火规范》。

环保部门要给出环境影响评价，也就是大家说的环评，是指对规划和建设项目实施后可能造成的环境影响进行分析、预测和评估，提出预防或者减轻不良环境影响的对策和措施，进行跟踪监测的方法与制度，厨房的排烟必须符合环保部门的规定。

2、厨房工程设计要满足客户的需求，要根据客户的需求进行合理的设计厨房。

3、厨房工程设计流程合理，只有厨房工程设计流程人性化了，才能满足厨房的秩序有条不紊，让厨房的厨师和工作人员得心应手的工作，能很大程度上提高了厨房工作效率。

4、设备要配置适当，要符合客户经营的厨房类型，星级酒店厨房的要配置GAODUAN的设备，一般的饭店和小餐馆一般的设备就可以，设备的配置要符合客户经营的厨房类型和档次，不要乱配，一切以用户的角度出发。

二、厨房工程设计施工注意事项

厨房工程设计施工注意事项包括以下5点，小编跟大家分享，希望大家能受益。

1、厨房工程施工进度要安排合理，与其它专业有机配合，交差作业时按流程处理，厨房设计，不DAJIA友好协商。只有各个相关部门配合完美了，才能不影响进度。

2、设备进场时门洞的大小要满足设备的尺寸。

3、现场合尺：根据前期设计图纸再次核对设备摆放的尺寸，确保厨房设备进场后能否摆放，有的设备因为过道窄摆放不了，像这样的设备放到最后处理。

4、水、电、位有误差时，及时和总包、分包沟通、做到及时处理，有效解决。

5、设备摆放要做到横平竖直，合理摆放。

厨舍记---好厨房 耀定制

订购我公司产品，您将享受以下免费服务：

1. 厨房设备配套上水施工图纸
2. 厨房设备配套排污施工图纸
3. 厨房配套平面隔断施工图纸
4. 厨房设备配套电路施工图纸
5. 免费派遣工程师现场沟通施工要领及注意事项

配图：山东金佰特--厨舍记--节能环保--绿云灶

【山东金佰特-厨舍记连锁餐饮事业部】

商用厨房设备如何在白热化的市场中成功突围？

纵观市场来看，商用厨房设备行业在经历快速发展之后，发展速度逐渐放缓，市场增速的减慢与越来越多的企业之间形成了巨大反差，整个厨房设备市场的竞争变得更加白热化。而家居行业中的其他企业，诸如衣柜或者地板等，为了融得更多的市场资金以及占领更多的市场空间，也轮番上演了跨界厨房设备行业的大戏。但相比于跨界，在行业内部进行市场细分，挖掘新的利润空间，对于商用厨房设备企业而言更有可实践性。

细分市场厨房设备企业进一步掌控定制市场

据恒鼎商厨了解，随着竞争对手的增加和市场空间的饱和，市场细分是指采用一定标准在整体市场中识别不同需求的消费者，并予以分类，组成若干个分市场的活动。市场细分是选择目标市场的基础，为了保证市场细分的效果，厨房设计图片大全，需要明确市场细分的标准。所谓市场细分的标准就是指根据何种因素来细分市场，应该说，凡是能影响消费者需求差异的因素都能成为厨房设备市场细分的标准。厨房设备企业在塑造品牌、渠道开拓及维护等方面投入的成本也节节攀升，加上原材料及用工成本水涨船高，商家的利润越来越薄。为了生存，企业必须开辟新的细分市场。个性化定制这一细分市场无疑是企业突破旧市场困局的希望所在。

提高自身综合实力厨房设备企业才能成功突围

机会只留给有准备的人，这是商业竞争中不变法则。对细分市场的争夺，不会像厨房设备行业发展初期般来得“温和”。经过多年发展，厨房设备企业的数量成倍增长，市场空间变得越来越狭窄，市场需求渐趋饱和。为了加快发展，各企业不可避免地要寻找新的市场，当然不会错过细分市场“淘金”的机遇，竞争的激烈程度可想而知。

但是，厨房设备企业想要在行业中脱颖而出，成为佼佼者，除了细分市场找到自己的定位外，还必须提高自身综合实力，这样才能有足够的去面对行业发展的变化。要想分到细分市场的“蛋糕”，厨房设备企业也应增强品牌意识，加大品牌建设的投入，提升品牌拉伸力。让品牌吸引消费者，用产品留住消费者，这样才能真正在白热化的市场中成功突围。

配图：山东金佰特--厨舍记--工程设计

【山东金佰特-厨舍记连锁餐饮事业部】

商用厨房设备需要注意哪些设计要点？

商用厨房设备是餐饮业以及各大单位和学校等场所需要用到的，为了满足使用需求不仅要求具备种类齐全的相关厨房产品设备，而且在规格、容量以及功率上还应有较为youxiu的表现力，同时为了更好的发挥出其使用功能还应遵循一些设计要点。那么，有口皆碑的商用厨房设备主要有哪些设计注意要点呢？

一、安全。安全是作为商用厨房设备设计的首要条件，即应充分考虑其在使用过程中能够符合人体安全的原则，并且应避免有过多的尖锐设计从而保障使用人员的安全。

二、人性化。人性化主要指厨房内的操作应有一个合理的流程，即在商用厨房设备的设计上能够按照正确的流程以及符合人体工程原理进行设计各部位的排列，如对于灶台的高度以及吊柜的位置等方面，能较为直接的影响到使用者的方便程度。

三、卫生。卫生主要是指商用厨房设备应具备抗御污染的能力，尤其具备有防止老鼠、蟑螂以及蚂蚁等动物污染食品的作用，从而能够更好的保证整体厨房设备的内在质量。

四、防火。由于厨房内需要进行较多的烹饪任务，为了避免出现火灾等意外损坏厨房内的设备产品，商用厨房设备的表层材质应具备足够的防火能力才可，厨房设计说明，正规的商用厨房设备厂家生产的厨房设备表层应全部使用不燃或者阻燃的材料制成。

以上内容就是商用厨房设备需要注意的设计要点，除了以上四个设计注意要点，商用厨房设备还应坚持美观以及节能环保的设计要点。

厨舍记---好厨房 耀定制

订购我公司产品，您将享受以下免费服务：

1. 厨房设备配套上水施工图纸
2. 厨房设备配套排污施工图纸
3. 厨房配套平面隔断施工图纸
4. 厨房设备配套电路施工图纸
5. 免费派遣工程师现场沟通施工要领及注意事项

配图：山东金佰特--厨舍记--节能环保--绿云灶

厨房设计注意事项-厨房设计-金佰特商用厨具(查看)由山东金佰特商用厨具有限公司提供。山东金佰特商用厨具有限公司(www.cnjinbaite.com)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支敬业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。金佰特商用厨具——您可信赖的朋友，公司地址：滨州市博兴县兴福工业园，联系人：曹经理。