



R&PRO

H.LAB

+393466958729 REMACOHORECALAB@GMAIL.COM
FIUMICINO ROMA ITALY

PROGETTAZIONE TECNICA HOSPITALITY&FOOD FACTORY

GENERAL CONTRACTOR
BUSINESS INTELLIGENCE
REVENUE TEAM
PROJECT TEAM
KITCHEN EQUIPMENT
TECNICAL EQUIPMENT
EU CERTIFICATIONS

Versione italiana

Resp. Sergio A. Fernandes +39 3466958729

Arch. Angela Carvelli +39 3922185137

REMACOHORECALAB@GMAIL.COM



INDEX

CHI SIAMO

01, ABOUT US

02, COSA FACCIAMO

03, WORKS AREA

WORKS

04, PROGETTO TECNICO PER FOOD INDUSTRY

05, SOSTENIBILITA' ECONOMICA E STIME

06, SCHEDE TECNICHE OPERATIVE E SOP (standard operation procedure)

01 ABOUT US

- ❑ REMACO&PRO HORECA LAB è un gruppo di professionisti specializzati che, secondo una linea guida comune, provvede ad offrire servizi ognuna per la propria specializzazione.
- ❑ Remaco Group è un gruppo di professionisti altamente specializzati che lavorano sinergicamente.

02 SKILLS

- ❑ **Screening documentale tecnico** in fase di acquisizione
- ❑ **Stima** e valutazione del più appropriato Prezzo di mercato
- ❑ **Technical design** di spazi food (cucine industriali, impianti produttivi, ristoranti, bar, hotel)
- ❑ Studi di **sostenibilità economica** in fase di investimento e in esercizio
- ❑ Preparazione di **Fogli di servizio** per il monitoraggio delle attività in start up ed in esercizio
- ❑ Preparazione delle schede **Sop technical operational sheets** per la standardizzazione del processo di produzione (flat sheets, preparation batches, etc.)
- ❑ **Revenue management**: controllo food&beverage svolto come attività non residente

La nostra forza
03 area di lavoro



BUSINESS INTELLIGENCE

Studi di fattibilità

Sostenibilita' economica

Progetto e revisione

Gruppi di investimento

Progettazione tecnica

Technical design

Ho.re.ca fornitori

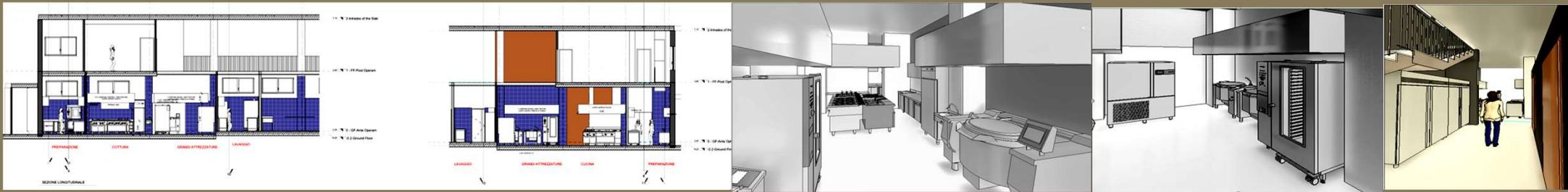
Attrezzature tecniche

Preventivi e stima dei costi

R&PRO

H.LAB

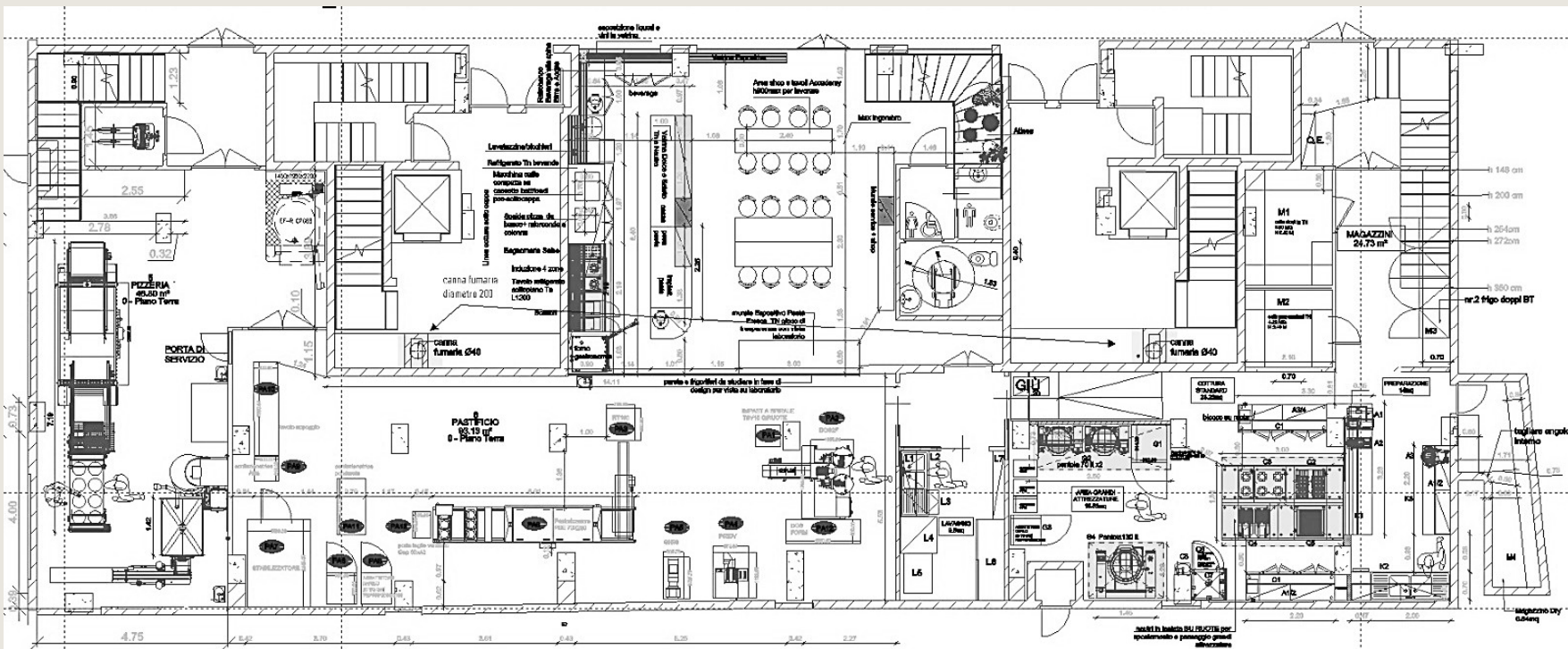
+393466958729 REMACOHORECALAB@GMAIL.COM
FIUMICINO ROME ITALY



1. SEZIONI E IMMAGINI 3D

2. PIANO TERRA: PROG ARCHITETTONICO E ALLESTIMENTO

04 TECHNICAL DESIGN FOR FOOD INDUSTRY



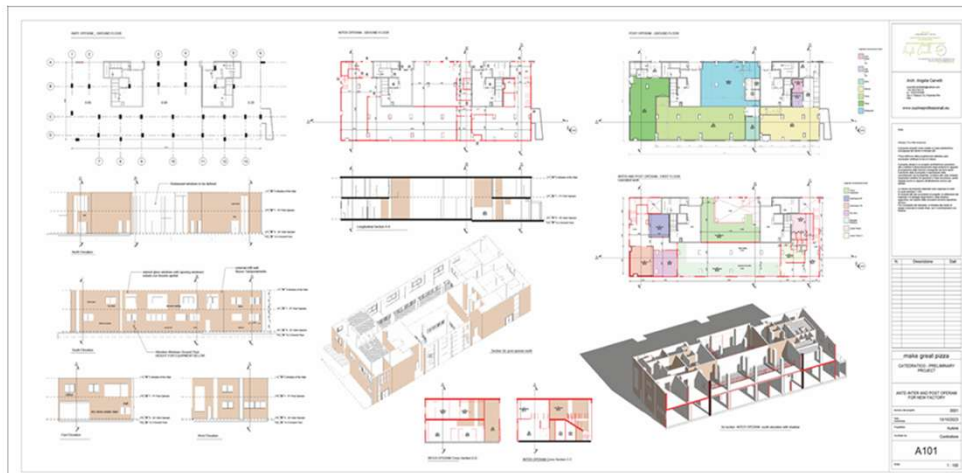
ALICANTE 2023_2024
RISTORANTE & IMPIANTO PRODUTTIVO: PASTA, PIZZA & CUCINE INDUSTRIALE

ALICANTE 2023_2024
RISTORANTE & IMPIANTO PRODUTTIVO
PASTA, PIZZA & CUCINA INDUSTRIALE

TECHNICAL DESIGN FOR FOOD INDUSTRY 04

Progetto completo e allestimento su due Livelli

photo: bancone e soppalco



Restaurant
Piano terra

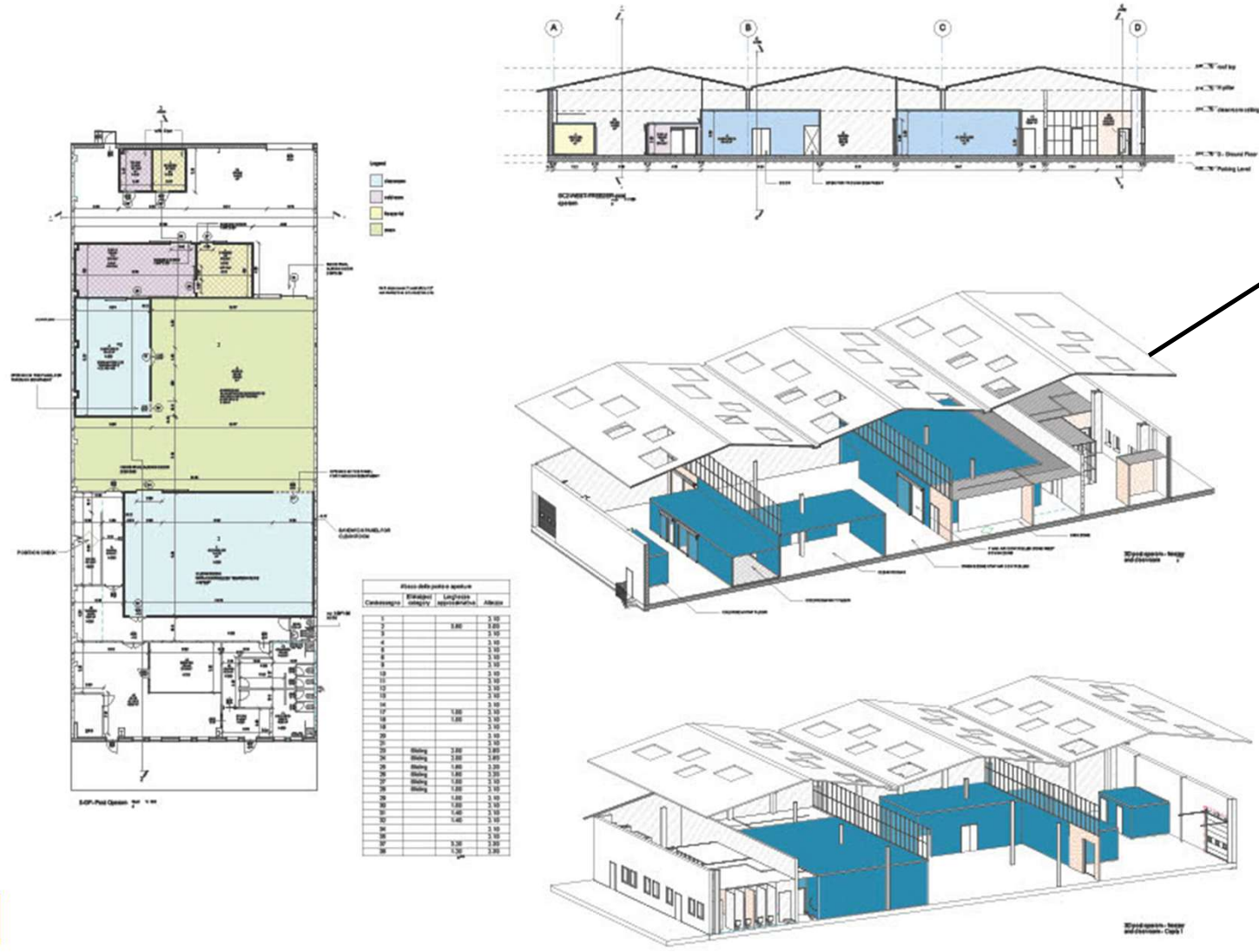


Restaurant
Primo piano



04 TECHNICAL DESIGN FOR FOOD INDUSTRY

ENGLAND 2024 FACTORY



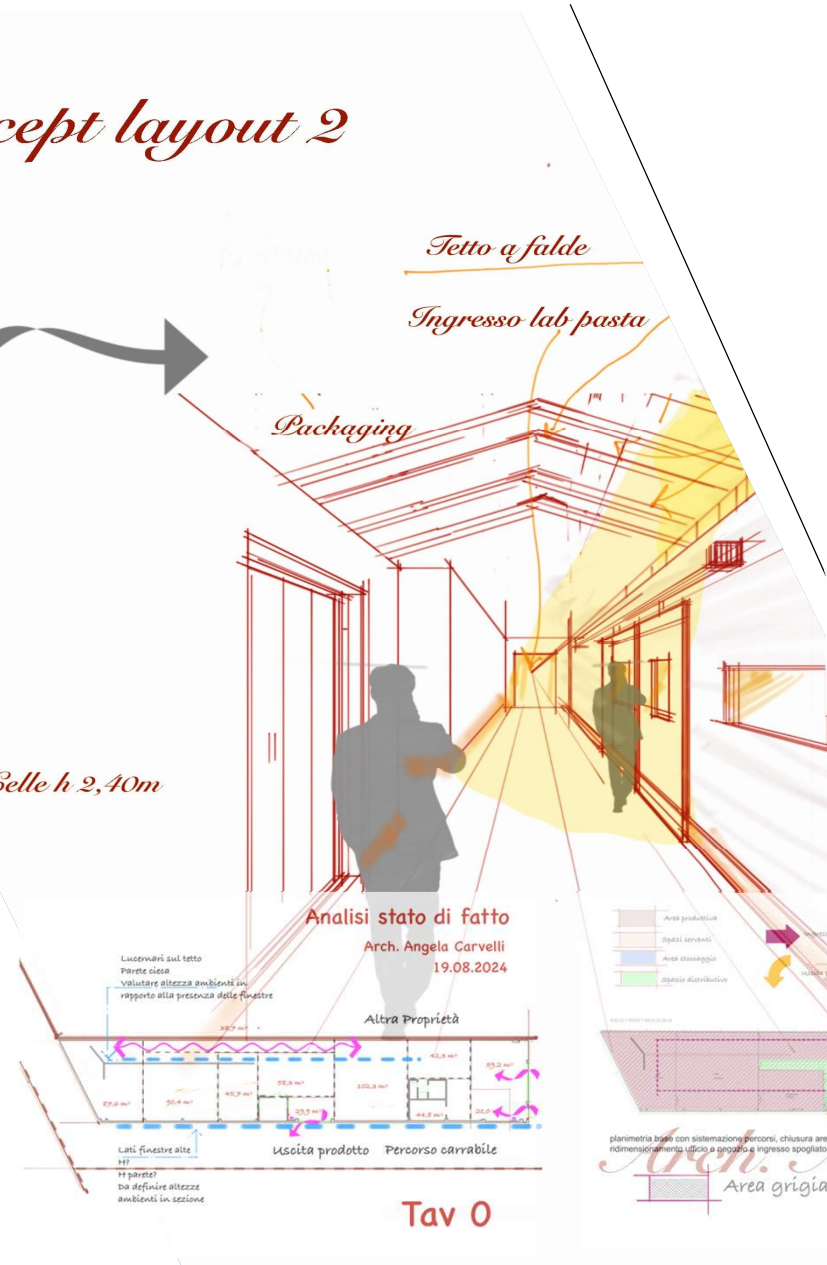
IMPIANTO
PRODUTTIVO
PER BASI PIZZA
PRECOTTE:
PROG
ARCHITETTONI
CO, DIVISIONI
SPAZI INTERNI,
LINEE DEL
FREDDO

PHOTO WORK IN
PROGRESS

cept layout 2



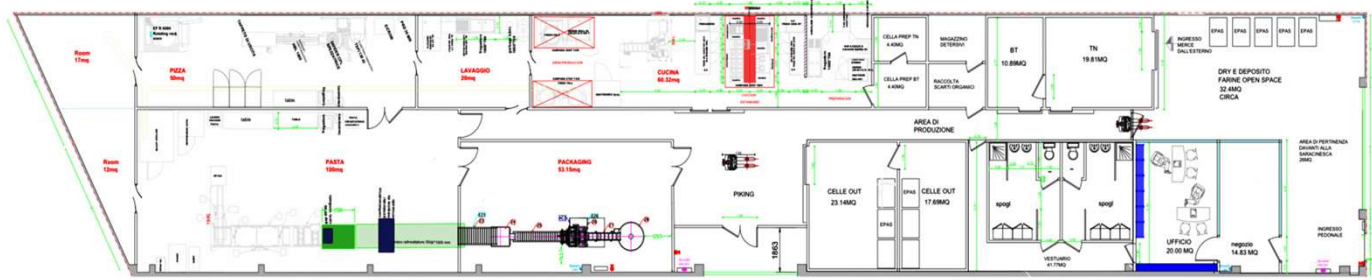
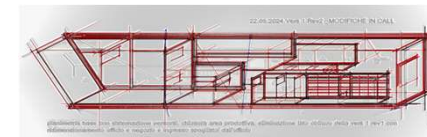
Belle h 2,40m



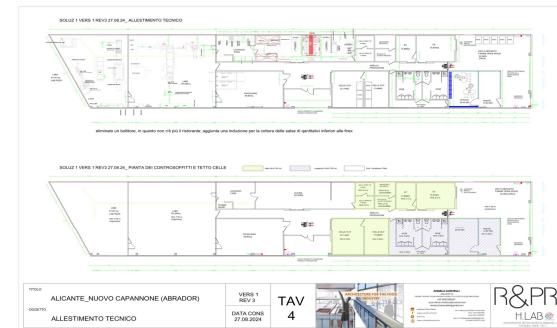
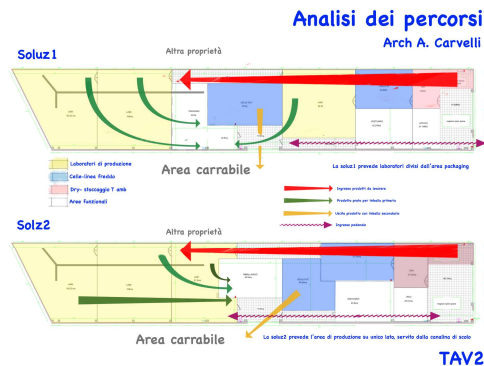
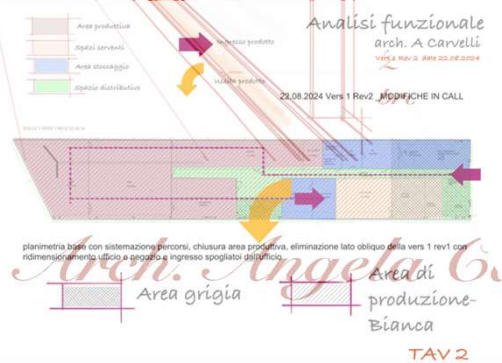
04 TECHNICAL DESIGN FOR FOOD INDUSTRY

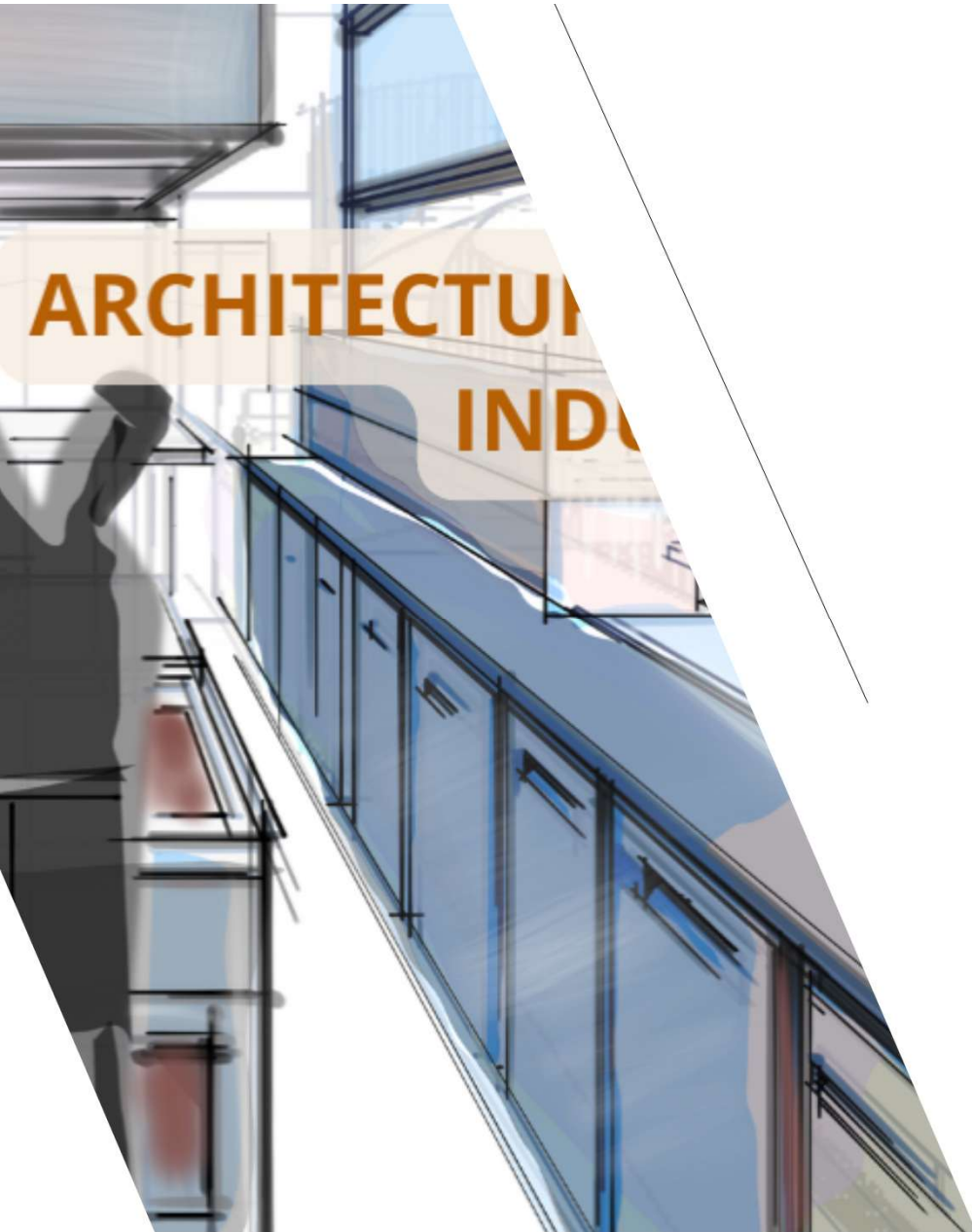
WORK IN PROGRESS:
NEW FACTORY IN ALICANTE 2024
PASTA
PIZZA

CONCEPT DESIGN_ PROGETTO ARCHITETTONICO &
ALLESTIMENTO TECNICO

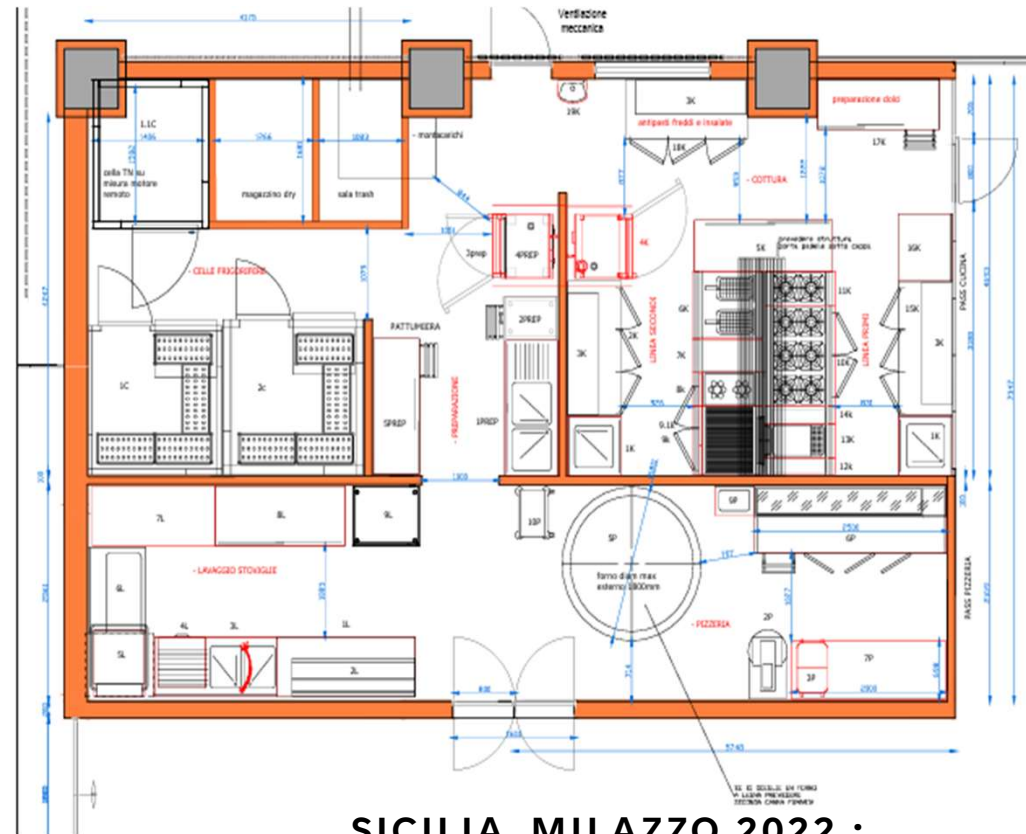


ANALISI DELLE ESIGENZE— Functional SCHEMI — ANALISI DEI FLUSSI





04 TECHNICAL DESIGN FOR FOOD INDUSTRY



**SICILIA_MILAZZO 2022 :
PROGETTO DI ALLESTIMENTO
TECNICO CUCINA INDUSTRIALE**

04 TECHNICAL DESIGN FOR FOOD INDUSTRY



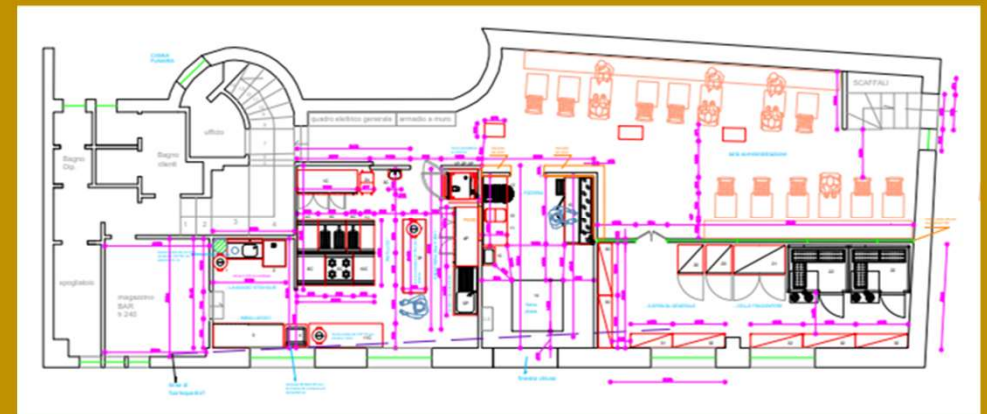
Designer
Scala

Tel
Fax:

Qualsiasi parte di questo progetto non deve essere riprodotta e trattata elettronicamente, duplicata o distribuita in nessun modo
senza l'autorizzazione scritta dell'autore.

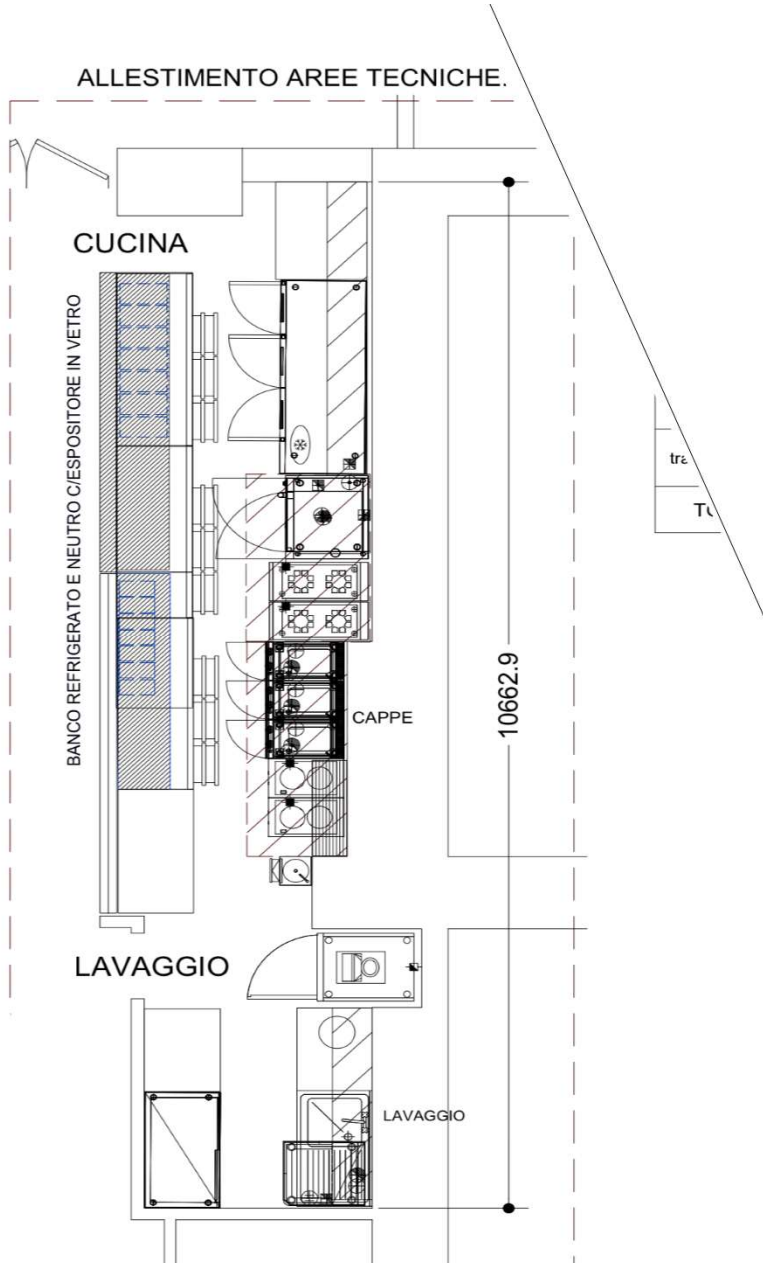


2021-ROMA: CLOUB HOUSE
FORMAT & CENTRO COTTURA
BASI PIZZA PRECOTTE



2021-ROMA PIZZA FACTORY

04 TECHNICAL DESIGN FOR FOOD INDUSTRY



**STUDI PRELIMINARI PER NUOVO
FORMAT: progetto preventivo di
allestimento e lavori e stima dei
costi**

- Equipaggiamento cucina
- Produttività oraria
- investimento



Piano Terra– ante end post operam

05 Sostenibilità economica in passi

Dov'è situata la location?

Il primo passo è rispondere ad una semplice domanda: la location individuata per il nostro business è nel giusto contesto socio economico e logisticamente adeguata alle nostre esigenze?

Capacità produttiva

Le dimensioni dell'area operativa, una volta allestita, ha le dimensioni giuste e può contenere la capacità produttiva che ci siamo prefissati?

Progetto di sostenibilità

L'investimento pianificato e/o prevedibile della struttura aziendale sarà produttivo ed economicamente vantaggioso in termini di spesa necessaria rispetto al ritorno economico che dovrebbe generare.

PERFORMANCE....

L'attrezzatura identificata è effettivamente la più adatta in termini di affidabilità e prestazioni; e in relazione al loro costo? Abbiamo bisogno del meglio che possiamo permetterci.

ATTORI

Identifichiamo tutti gli attori che dovranno intervenire a livello di appaltatori, strumenti, servizi, logistica

CONTROLLO SPESA

Comprendere in questa fase i principali centri di spesa che saranno generati e, allo stesso tempo, immaginare i centri di ricavo che sono previsti

Termine della Fase preliminare del progetto di allestimento: in questa fase, saranno identificati gli spazi dedicati a ciascuna operazione e, in continua collaborazione con il cliente, si procederà alla produzione.

DA QUESTO PUNTO IN POI IL NOSTRO INTERVENTO SI DIVERSIFICA :

Passo 1

Possiamo passare ai progetti finali e lasciare che il cliente effettui le implementazioni con aziende di sua fiducia e preferenza.

or

CONTINUEREMO LA NOSTRA COLLABORAZIONE FINO ALLA REALIZZAZIONE FINALE

Passo 2

In questo caso, il nostro gruppo fornirà tutti i professionisti necessari per l'intervento, sia dal punto di vista dell'allestimento tecnico che dell'ingegneria relativa alle aspirazioni.

R&PRO



H.LAB



+393466958729 REMACOHORECALAB@GMAIL.COM
FIUMICINO ROME ITALY



Sergio Amaral Fernandes
General Contractor Business
Intelligence Manager
Business Intelligence

remaco & pro horecalab
M: +393466958729
sergio.amaralfernandes@outlook.com
via angelo paolucci 33 00054, Fiumicino (ROMA (RM)). Italia
www.cucineprofessionali.eu

THANKS



Angela Carvelli
Architetto
Kitchen Professional Design

R&PRO HLab
M: +39 3922185137
acarvelli.architetto@outlook.com
via A.Paolucci,33 00054, Fiumicino (Rm). Italia
www.cucineprofessionali.eu