



## 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**

, ABOUT US

, COSA FACCIAMO

, WORKS AREA

#### **WORKS**

, PROGETTO TECNICO PER FOOD INDUSTRY

, SOSTENIBILITA' ECONOMICA E STIME

,SCHEDE TECNICHE OPERATICE E SOP ( standard operation procedure)

# 01 ABOUT US

☐ REMACO&PRO HORECA LAB è un gruppo di

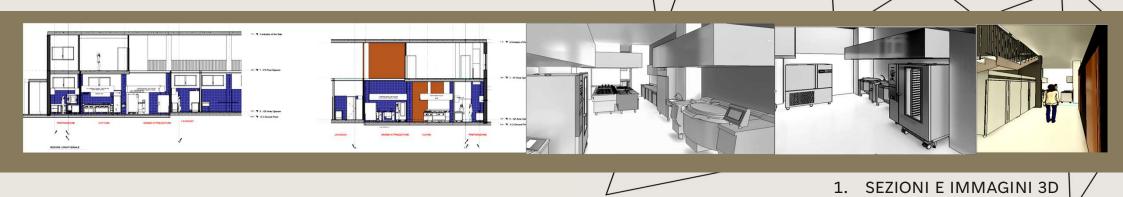
professionisti specializzati che, secondo una linea guida comune, provvede ad offrire servizi ognuna per la propria specializzazione.

Remaco Group è un gruppo di professionisti altamente specializzati che lavorano siergicamente.

## 02 SKILLS

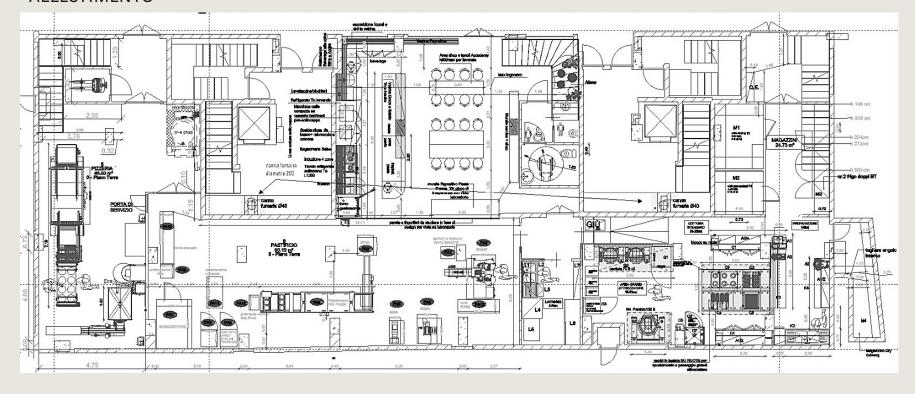
- ☐ Screening documentale tecnico in fase di acquisizione
- ☐ Stima e valutazione del più appropriato Prezzo di mercato
- ☐ Technical design di sapzi food (cucine industriali, impianti produttivi, ristoranti, bar, hotel)
- ☐ Studi di sostenibilita' economica in fase di investimento e in esercizio
- ☐ 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 attivita' non residente





## 2. PIANO TERRA: PROG ARCHITETTONICO E ALLESTIMENTO

#### **04 TECHNICAL DESIGN FOR FOOD INDUSTRY**

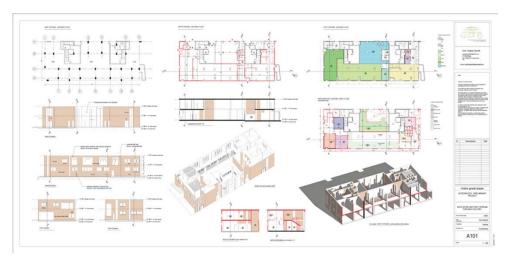


ALICANTE 2023\_
2024
RISTORANTE &
IMPIANTO
PRODUTTIVO:
PASTA, PIZZA &
CUCINE

# ALICANTE 2023\_ 2024 RISTORATE & IMPIANTO PRODUTTIVO PASTA, PIZZA & CUCINA INDUSTRIALE

#### **TECHNICAL DESIGN FOR FOOD INDUSTRY 04**

#### Progetto completo e allestimento su due Livelli





Restaurant Piano terra



Restaurant Primo piano

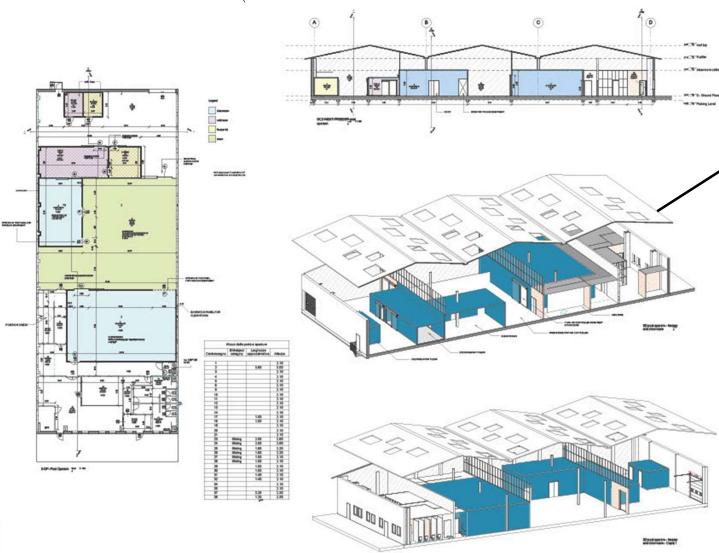
photo: bancone e soppalco







#### ENGLAND 2024 FACTORY



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



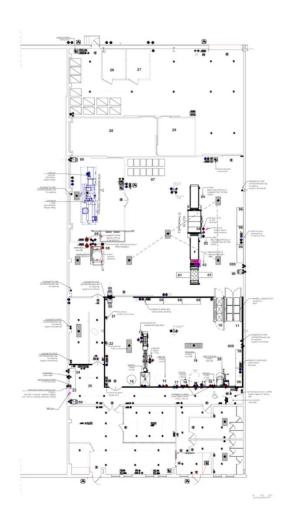


PRHOTO WORK IN PROGRESS

#### iNGHILTERRA 2024 WORK IN PROGRESS FACTORY

#### **04 TECHNICAL DESIGN FOR FOOD INDUSTRY**





PRELIMINARY LAYOUT
DATE 22:09:2023
TAV A105

•	SCHEELADUR HETER DONA SCHEELADUR SCHOOLSKE LONDONS FOR HATCH DISCHROLE
•	SCHROOKSON TO CONCERN CONCERNS NOW WATER DROWNING.
100	
-	SCARCS (4699-170AHSHA)27
*	SCARCO FARE SHORE CHARAST
•	ALMENTAÇÃO EL ETTRICA LOS POMER SUPER, F. JUST
*	ALMENTAÇIONE BLETTINCA ASSU POMEN BAPRAT MEN
+	0.49
0	CONTROLIS CLANIFICO PURPUNLIS CLANIFE CONTROL
•	COVERNO METERAL INSTRUCTORIC (A min.
<b>A</b>	TOTAL STREET,
•	AURINIA/ONE TELEFONIA FROME CARLE
	CAVERSON REPORTS
•	COCCING MINUSES FOR INC. DEMISES MINUSE, SHOWER FOR CHARGE TOURS.
<b>(£)</b>	DISERVANDA HOUSTICA DISABILIT SOCURET INJURIE
•	SOFTERNE A PARETS PERSONNED STABLE HINDSOFF PROVIDE BRAIN
. (EEEE)	ALABORAÇÃO DE ESTRUTAÇÃO A PARETE DISTANÇA HOL PARABORIO DE ALABORIDAD DE TANDOS PARABORISMOS PA
a 1887	ALMENTACIONE ELETTRICA 120+ 6-TAMBETE DA + REDICATA DA FRANKRICO BALL RESINTACA ELETTRICA, LANC 2014 DE TRALE + 7 MINS FLORIR
•	ALRENTATIONS TELEFORICA A PRINCEY HINLL MISHTING PHONE LINE
·(II)	Angelithon; Lico, Valet Bartox
oM"	559309E ACCENSIONE LUCIT) 4547 SENIOR
e00	APRINGTON LICE INSTINCT
•	MARGUAGE A SOPPITION APARETS I CELAS DE HALL MONT
*	AUMENTACEME A SEPTITE CUET-PRINCE SUPPLY TO A CENTRULUSMY
•	THE CHARLESON EMERGENCY LIGHT
•	ALBERTADONE DLETTRICA PRESA MERRADOCATA ADDI ATMIRETE DA - REDICICA DA PARADOCHIO, MILLI MOLIFFREI POEREZIONES SOCIAET RESV SIGNACE MERIDA FAZIORI
	ALRENTAZIONE ELETTRICA ZON CON MIEDA REPRELIENZATA A RARETE DI NICIPIA DE PIA MERITO INNUI MELATRICA PETRELIENZI DICIPITA DI PARENDI PIA DELL'ANCIANTI DI PETRELIENZI DICIPITA DI PETRELIENZI NEPERBURGI PETRELIENZI DICIPITAZI
(4)	QUICHO ELETTRICO ORNINA, E-INNVELECTRICAL PRINCI,
₩	GARAN ELETTRICO DEDICATO AD AMBERES: PROM ELECTRICA, PRIME,
	AND COMPRESSED TO SERVICE STATE OF THE SERVICE STATE STAT
	NOTE SETUPING
1 223	Definition and a self-definition of the self-
4 1000 4 1000 2 1000 1 1000 1 1000	The Court was to be a second to the court of
0 100	er and de construction of the contract of the
1 377	Production of the last of the
1 2200	1 (N ) (N
	Tablifornia.
	APPER NAME OF THE PARTY OF THE
1 1000	The second secon
E PRODU	NOT THE RESIDENCE OF THE PROPERTY OF THE PARTY OF THE PAR

PHOTO DELLA FACTORY IN REALIZZAZIONE

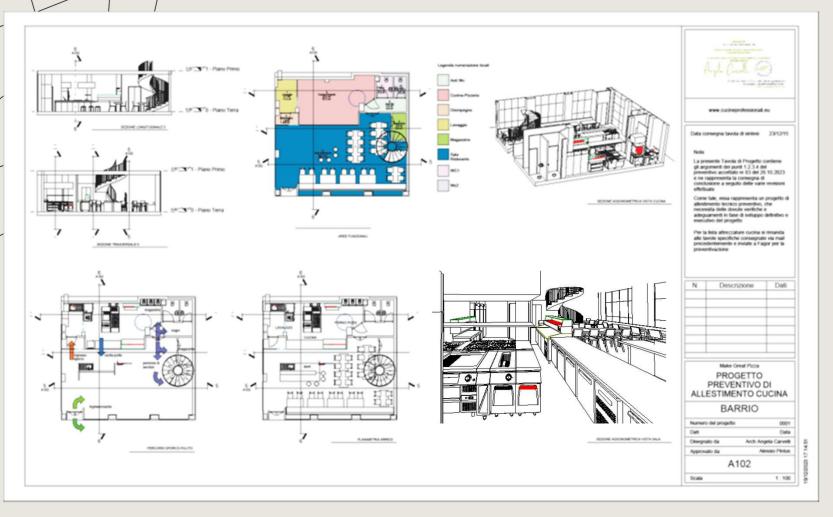
DIMENSIONAMEN TO PRODUTTIVO, SELEZIONE ATTREZZATURE, LAYOUT E DESIGN, AND INDICAZIONE IMPIANTI





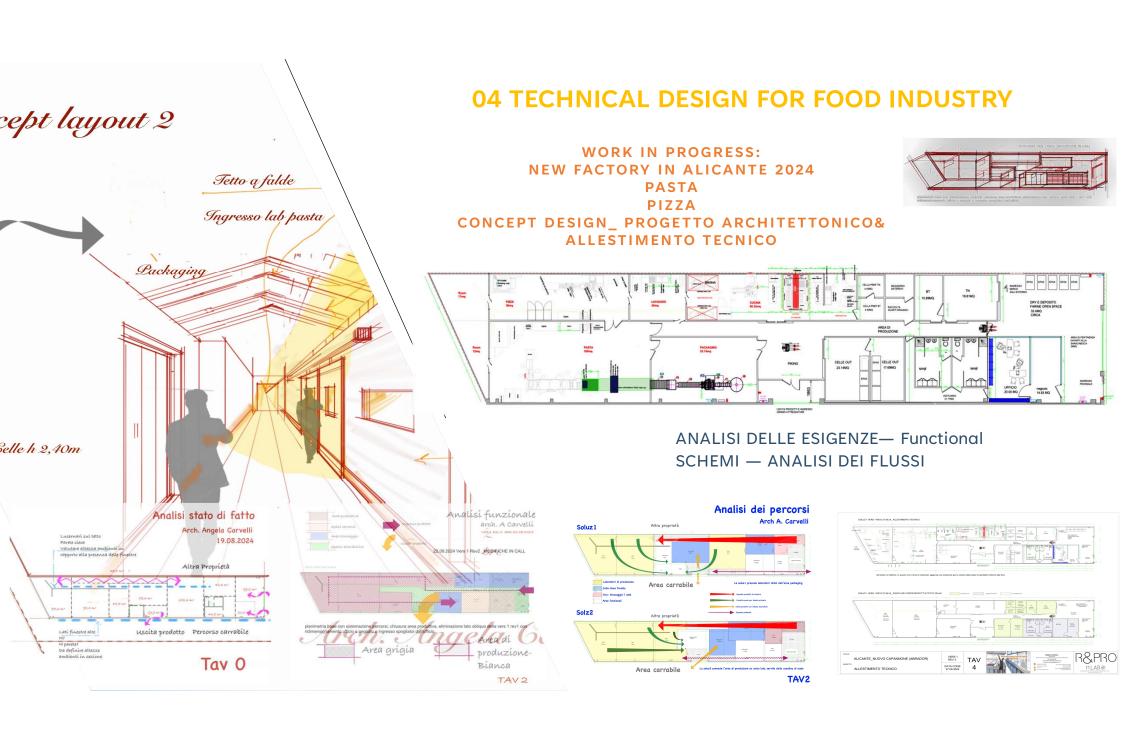
ALICANTE 2023\_
RISTRUTTURAZIONE RISTORANTE
"SALE&PEPE"

PROGETTO ARCHITETTONICO E ALLESTIMENTO TECNICO

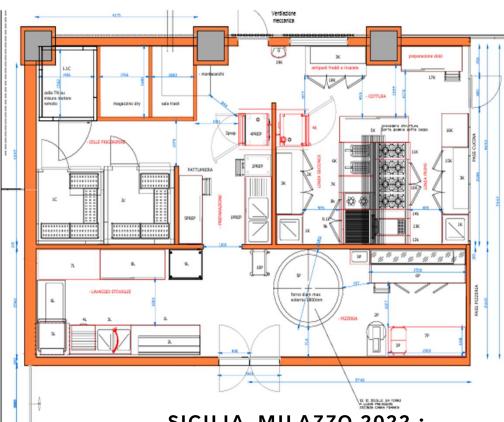




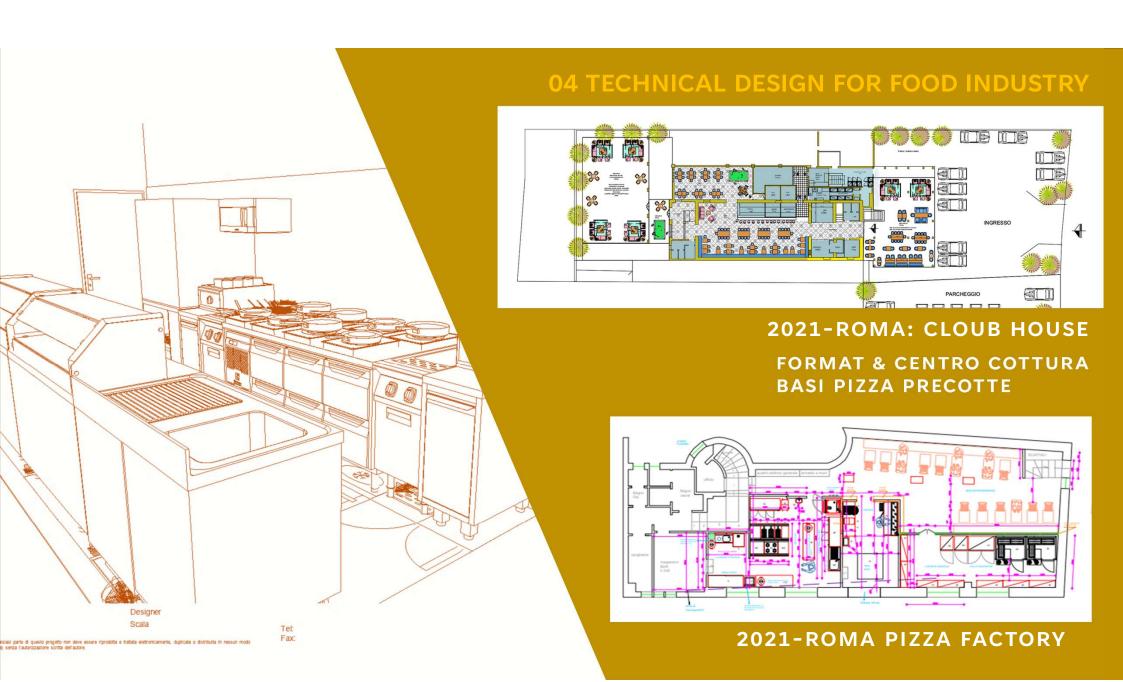


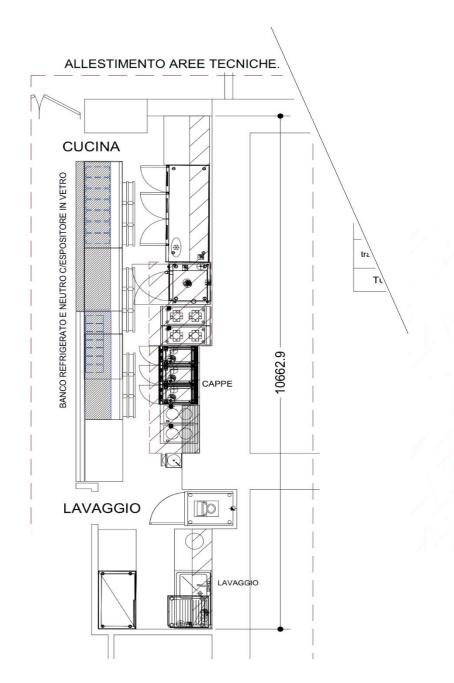






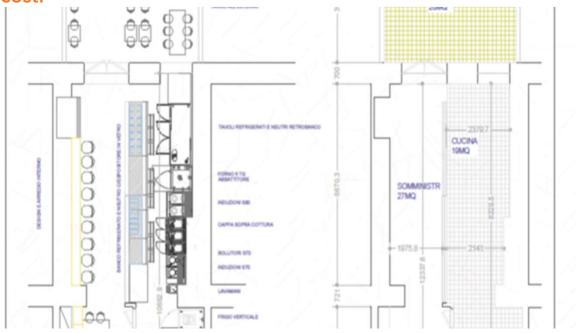
SICILIA\_MILAZZO 2022:
PROGETTO DI ALLESTIMENTO
TECNICO CUCINA INDUSTRIALE





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 sostenibilita 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

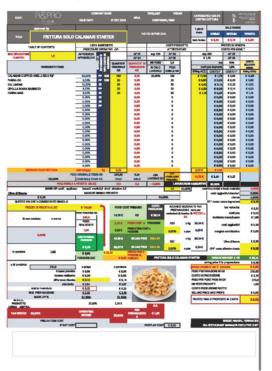
Passo 2

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.

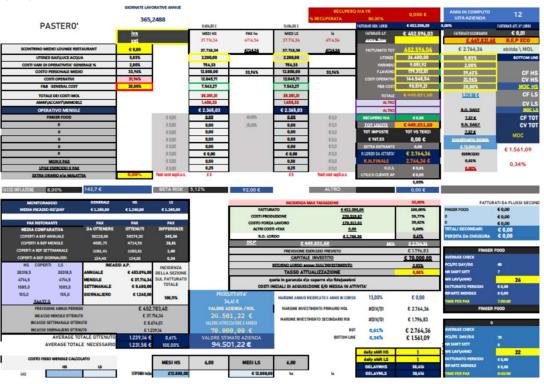
#### **06 TECHNICAL SHEETS & SOP**

Come esempio puramente esplicativo, viene fornita a sinistra una vista di una sezione del modulo complesso utilizzato per studiare possibili scenari di servizio, rendicontare i ricavi generati e i costi da sostenere. I DAES, o lo studio dinamico delle possibili configurazioni di servizio, mirano a fornire all'imprenditore, una visione molto accurata di ciò che accadrà nel suo "locale e/o stabilimento" in relazione alle scelte di servizio: orari di apertura, operatori in servizio, scontrino medio generato.

A destra : forniamo l'immagine di una scheda tecnica per la standardizzazione della produzione: ricetta, ingredienti, costi primari, secondari e pubblici, impatti delle attività, il margine operativo per singola portata o preparazione.



Per ulteriori informazioni riguardanti la sezione economica e finanziaria, data la complessità dell'argomento, si rimanda ad una possibile simulazione dal vivo di tali calcoli, per una migliore comprensione.







#### **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