

CHECKLIST - PROJECT PROFESSIONELE KEUKEN

Bereid een volledige studie voor en vermijd dure vergetelheden

GEBRUIK

Deze checklist dient als basis voor een eerste studie. Ze moet worden aangepast aan uw activiteit, gebouw en toepasselijke voorschriften.

1. ACTIVITEIT EN PRODUCTIE

- ☐ Type zaak en commercieel concept duidelijk bepaald.
- ☐ Aantal couverts of dagelijks productievolume geraamd.
- ☐ Openingsuren, werkdagen en piekmomenten geïdentificeerd.
- ☐ Menu, bereidingsmethoden en belangrijkste producten opgelijst.
- ☐ Groeiperspectieven op middellange termijn voorzien.

2. GEBOUW EN TECHNISCHE BEPERKINGEN

- ☐ Plan met afmetingen van de lokalen beschikbaar.
- ☐ Elektrisch vermogen, gas, water, afvoer en ventilatie gecontroleerd.
- ☐ Leveringstoegang, deuren, trappen en goederenlift gecontroleerd.
- ☐ Akoestische, brand- en omgevingsbeperkingen geïdentificeerd.

3. ZONES EN STROMEN

- ☐ Ontvangst van goederen georganiseerd.
- ☐ Droge opslag, positieve en negatieve koeling gedimensioneerd.
- ☐ Voorbereiding, koken, dresserijen, bediening en afwas logisch geplaatst.
- ☐ Schone, vuile, personeels- en afvalstromen beperken kruisingen.

4. BUDGET EN UITVOERING

- ☐ Totaalbudget inclusief materiaal, installatie, aansluitingen en werken.
- ☐ Realistische planning met levertijden en coördinatie van vakmensen.
- ☐ Onderhoud, verbruiksgoederen en exploitatiekosten meegenomen.
- ☐ Verantwoordelijkheden van elke partij duidelijk bepaald.