

CATALOGO PROGETTI

R&PRO GROUP

ITALIA · REMACO HORECA LAB & PROJECT

FI&ES sarl

MAROCCO · FOOD INDUSTRY & ENGINEERING SOLUTION

Studio integrato di progettazione tecnica e business intelligence per la food industry

www.remacohorecalab.com · www.cucineprofessionali.eu



IL NOSTRO APPROCCIO

«La differenza fondamentale tra allestire e progettare risiede nel pensiero strategico che guida ogni scelta.»

R&PRO group
ITALIA

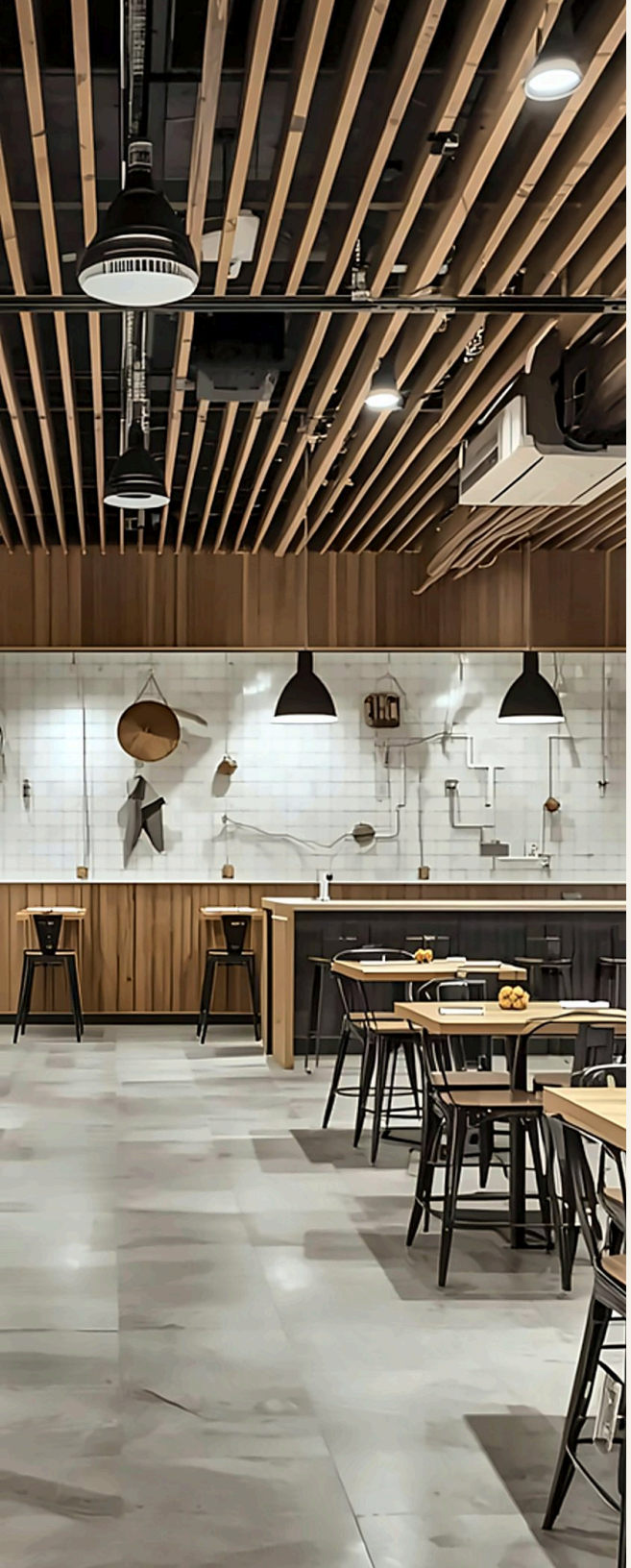
FI&ES sarl
MAROCCO

In FI&ES l'obiettivo primario è garantire la **performance operativa**, trasformando ogni spazio in un asset produttivo ed efficiente.

Ogni nostro progetto è guidato dal principio di **sostenibilità economica**, con una missione precisa: garantire che ogni processo funzioni alla perfezione. Questo risultato si ottiene solo attraverso un'analisi approfondita di ogni esigenza produttiva, per giungere a un **dimensionamento tecnico-operativo preciso e su misura**.

Per spiegare il nostro metodo usiamo una metafora navale: la parte visibile di una nave, il suo scafo, è solo l'opera morta. La vera forza che le permette di navigare è l'opera viva – la parte sommersa, invisibile agli occhi ma fondamentale per il movimento e la stabilità.

> Noi operiamo proprio lì, nell'opera viva: è in questo spazio che creiamo il valore che fa la differenza.



INDICE

CONTENUTI

CHI SIAMO 05

IL TEAM 06

SERVIZI 07

METODO E MISSION 08

FOOD FACTORIES 09

- Alicante · Spagna 10
- Italo Pizza Lab · Hayes, Inghilterra 19
- Dimensionamento a blocchi · Spagna 26
- Factory & Nursery · Roma 27

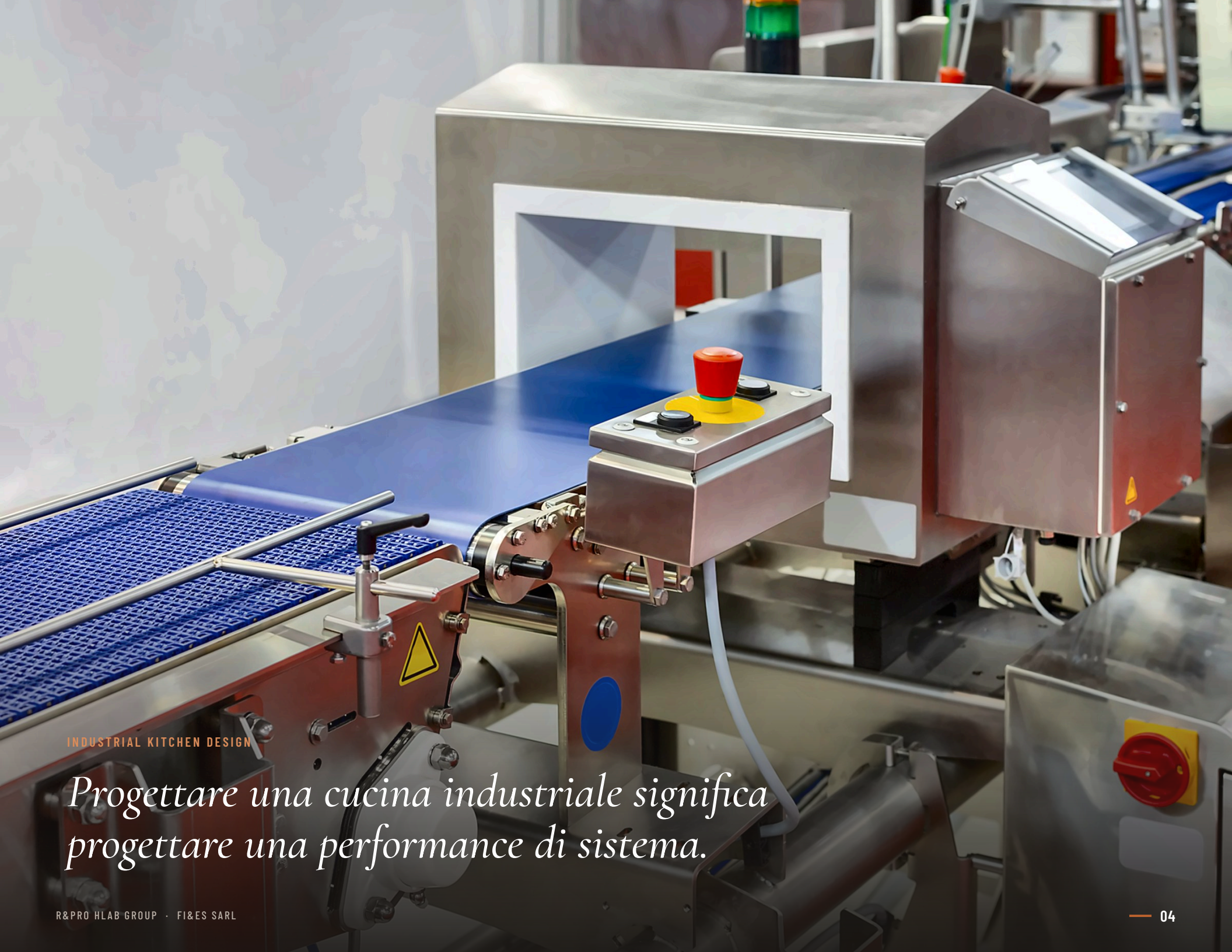
RISTORANTI 32

- Kitchen design · Rabat, Marocco 33
- Ristorante Barrio · Spagna 35
- Parco Romano · Roma 37
- Gara d'appalto ITA Airways 39
- Centro sportivo · Milazzo 40
- Malta · Roma 41
- Mood design 42
- Nuovo format · UK 43

GRANDI EVENTI 44

- Cinecittà World · Sheraton Parco de' Medici, Roma 45

CONTATTI 48



INDUSTRIAL KITCHEN DESIGN

Progettare una cucina industriale significa progettare una performance di sistema.

CHI SIAMO

R&PRO è l'organizzazione specializzata in food industry: dal grande centro di produzione alla piccola cucina del ristorante, il settore HoReCa è il nostro core business.

FI&ES sarl, fondata nel 2025 dal gruppo italiano R&PRO con sede in Marocco, è l'ultima nata del gruppo e prosegue l'attività di progettazione tecnica e business intelligence a livello internazionale ed extraeuropeo.

Grazie a partner internazionali, FI&ES ha ampliato l'offerta di servizi alla progettazione tecnica degli ambienti di lavoro a tutte le scale: dalla progettazione urbana e infrastrutturale ai singoli appartamenti.

IL NOSTRO PROFILO

STUDIO INTEGRATO DI PROGETTAZIONE TECNICA E BUSINESS INTELLIGENCE

Dimensioniamo e progettiamo ambienti di lavoro dedicati al food, dal singolo ristorante al grande laboratorio di produzione.

Dallo studio del target di mercato alle **performance dell'impianto**, facciamo in modo che la tua attività sia un investimento **economicamente vantaggioso**.

Grazie ai propri partner, FI&ES è in grado di affrontare anche progetti su larga scala e altri settori, come edilizia e infrastrutture.

01 IMPIANTI DI PRODUZIONE

Dimensionamento e progettazione:

- dall'architettonico al dettaglio
- capannoni: ex novo o suddivisioni
- linee di produzione
- stoccaggi in ingresso e in uscita
- camere bianche e movimentazione merci
- progettazione igienica e di sicurezza
- controllo dei flussi di lavoro

E ancora uffici, spogliatoi, sale meeting: un servizio di progettazione completo per ogni esigenza.

02 FOOD INDUSTRY EQUIPMENT

Progettazione di cucine industriali per ristorazione collettiva e pubblici esercizi. Dimensionamento e controllo della produttività, progettazione su misura, accompagnamento del cliente all'acquisto delle attrezzature, montaggio e post vendita.

03 BUSINESS INTELLIGENCE

Sostenibilità economica, fattibilità tecnica, investimento previsto, turni di servizio, numero di operatori, ritorno dell'investimento: tutto affinché l'attività valga la pena di essere realizzata. La BI opera anche su attività già sul mercato che necessitano di un'analisi finanziaria dei flussi, per rivedere il posizionamento o fotografare la propria situazione.

04 GENERAL CONTRACTOR

Gestione a 360° di hotellerie e cucine professionali: ogni fase, dalla progettazione all'allestimento finale, inclusi allestimenti temporanei per eventi e grandi eventi.

IL TEAM

LE PERSONE



BUSINESS INTELLIGENCE

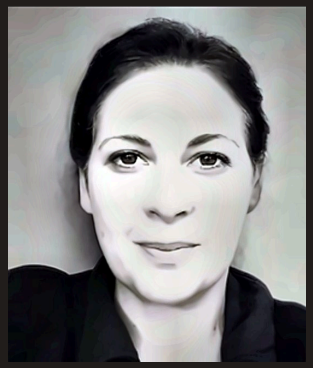
SERGIO AMARAL FERNANDES

RESPONSABILE BI · EXECUTIVE CHEF

Executive chef di lungo corso, con 35 anni di esperienza nelle cucine nazionali e internazionali. Appassionato di matematica e fisica, approfondisce la matematica finanziaria applicata ai processi di produzione e alla gestione aziendale, interpolando i due sistemi.

L'esperienza diretta come imprenditore gli permette di sviluppare software proprietari per la gestione complessa delle imprese e dei loro investimenti, mettendo in relazione il dimensionamento delle linee di produzione e il loro costo con il controllo del personale e di tutte le incidenze aggiuntive. La BI viene applicata anche alla stima delle attività, dei costi di gestione, della sostenibilità e della congruità degli investimenti.

> *«Nella vita non vince chi non sbaglia, ma chi sbaglia di meno e fa errori meno gravi. Per evitarli è importante la qualità delle informazioni su cui si prendono le decisioni.»*



PROGETTAZIONE

ANGELA CARVELLI

RESPONSABILE AREA TECNICA · ARCHITETTO

Laureata all'Università La Sapienza di Roma in architettura e ingegneria edile, iscritta all'Albo degli Architetti di Roma e Provincia, sez. A. Muove i suoi passi nel mondo della food industry lavorando nei locali di somministrazione come manager della ristorazione.

Frequenta costantemente corsi di specializzazione e aggiornamento in progettazione e design, disciplinari HACCP, sicurezza sul lavoro e norme di settore italiane ed europee. Ha progetti all'attivo in Spagna e Inghilterra per impianti di produzione, trattamento di generi alimentari e format ristorativi, e collabora in Marocco con partner internazionali per i nuovi sviluppi del Paese.

> *«La mia prima fonte progettuale è l'esperienza diretta sui luoghi di lavoro; la seconda è lo spazio a disposizione, con i suoi limiti. Dalla loro combinazione nasce il progetto.»*

SERVIZI

COSA FACCIAMO

BUSINESS INTELLIGENCE

01 Studi di fattibilità tecnica

02 Studi di sostenibilità economica

03 Analisi della congruità dell'investimento

04 Dimensionamento della produzione e delle linee produttive

05 SOP – Standard Operating Procedures

06 Studio dei roster

07 Stima dei locali e delle attrezzature

UFFICIO TECNICO

01 Progettazione architettonica

02 Progettazione tecnico-impiantistica

03 Ristrutturazioni e riqualificazioni

04 Risparmio energetico degli impianti food

05 Stima dei locali e delle attrezzature

06 Accompagnamento alla fornitura

07 Montaggio e post vendita

UN UNICO INTERLOCUTORE, DALL'IDEA AL POST VENDITA

01
ANALISI
Fattibilità, sostenibilità e congruità dell'investimento

02
PROGETTO
Architettonico, impiantistico e dimensionamento delle linee

03
FORNITURA
Scelta e accompagnamento all'acquisto delle attrezzature

04
AVVIAMENTO
Montaggio, SOP, roster e assistenza post vendita

IL METODO & LA MISSION

IL METODO

Lo sviluppo progettuale collabora con la sezione interna di Business Intelligence, con cui è possibile studiare la produttività dell'azienda e dimensionare macchine e linee di produzione.

La Business Intelligence si occupa anche di prefigurare un'azienda attraverso le simulazioni dinamiche **DAES** (*Dynamic Analysis of Economic Sustainability*), con cui valutare la congruità di un eventuale investimento.

Per noi l'industrial kitchen design non è un mero argomento di allestimento: progettare una cucina industriale significa **progettare una performance di sistema**, capace di garantire la produttività dell'investimento già nella fase di pianificazione.

Parlare di cucine industriali significa parlare di produttività, business, economia finanziaria, piani di investimento, sostenibilità dell'investimento e fattibilità tecnica del progetto. Non è un argomento commerciale del tipo «tu vendi, io compro».

LA MISSION

R&PRO e FI&ES sarl consentono ai propri collaboratori di esprimere il proprio valore, lavorando in sinergia con tutta l'organizzazione ma affrontando in prima persona, con professionalità e autonomia, la propria unità lavorativa.

Crescita professionale e **aggiornamento continuo** sono le parole chiave che aiutano i nostri partner professionali a essere sempre al passo con le nuove tecnologie, e i clienti ad avere un servizio sempre efficiente, professionale e preparato.

Il mondo della food industry è in continua evoluzione: cambiano le esigenze dei consumatori e, con esse, quelle degli imprenditori del settore.

LA NUOVA SFIDA

RISPARMIO ENERGETICO

Pienamente realizzabile nel nostro mondo, attraverso attrezzature di nuova generazione e l'adeguamento di quelle esistenti.



01

FOOD FACTORIES

Un impianto di produzione food è un'unità in cui gli alimenti vengono preparati, trasformati e confezionati, con un forte accento sulla **qualità degli ingredienti**. Il controllo sulla qualità e l'attenzione ai dettagli sono massimi.

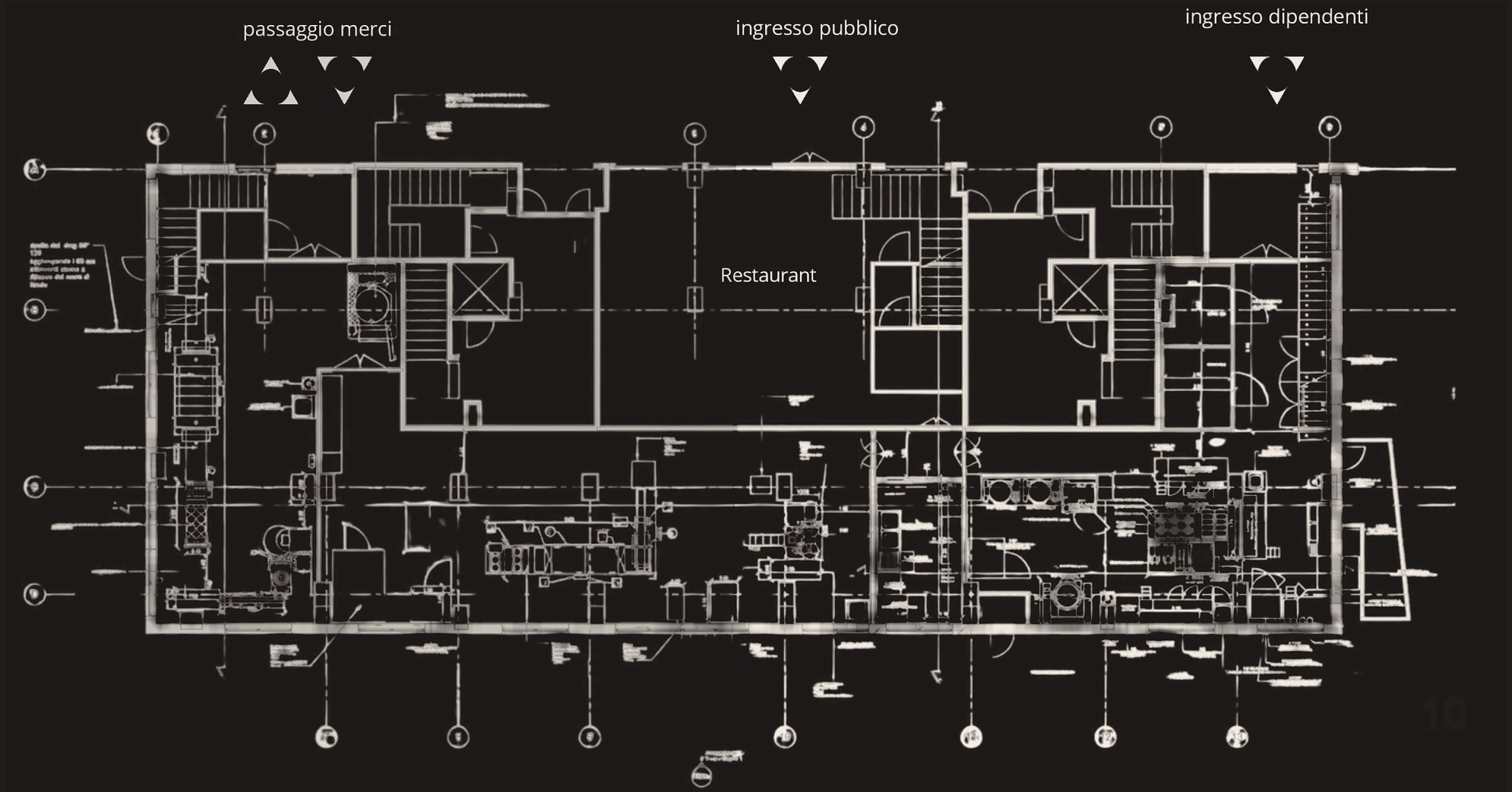
I nostri impianti si distinguono per la **flessibilità**, la capacità di adattarsi alle esigenze del mercato locale e la produzione di specialità alimentari uniche.

SPAGNA · FACTORY · PROGETTAZIONE BIM

ALICANTE

CAMPI DI INTERVENTO

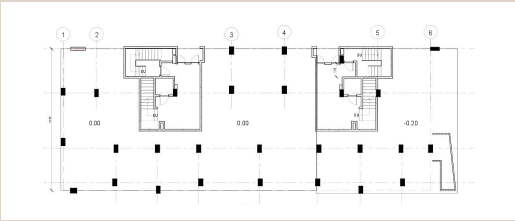
- TECHNICAL DESIGN STUDIO
- BUSINESS INTELLIGENCE
- FOOD INDUSTRY EQUIPMENT
- ESTIMATE & SUSTAINABILITY



ARCHITETTONICO

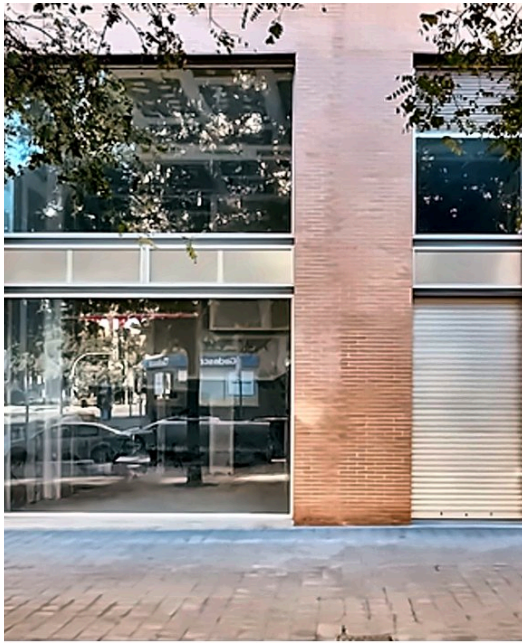
PROGETTAZIONE BIM

ANTE OPERAM

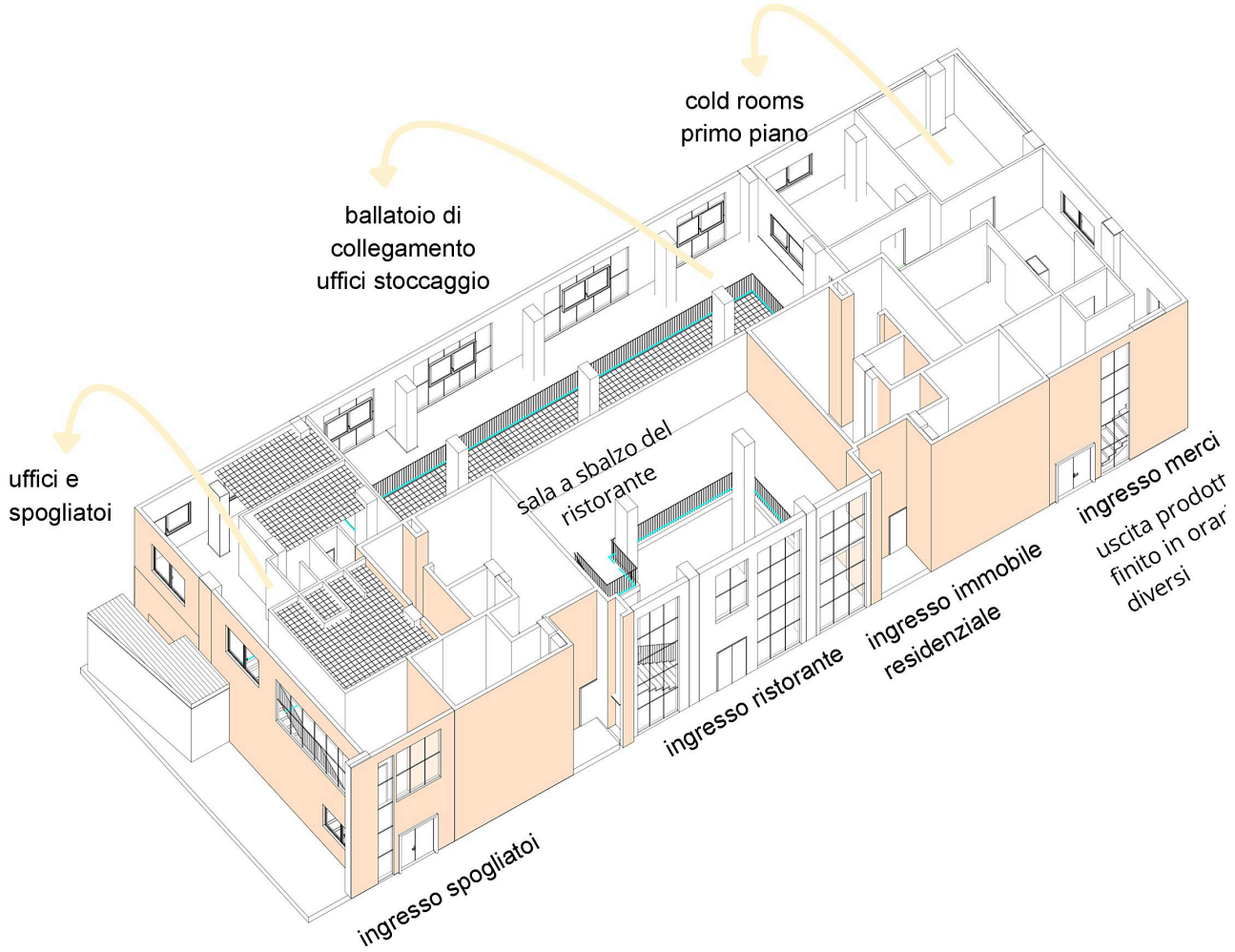


Base planimetrica a «selva di pilastri» con poca luce di interasse. Il piano terra, a servizio della palazzina sovrastante, era pensato per essere un parcheggio.

I pilastri e la scelta della proprietà di avere un ristorante al centro hanno condizionato fortemente lo sviluppo progettuale di tutto l'impianto.



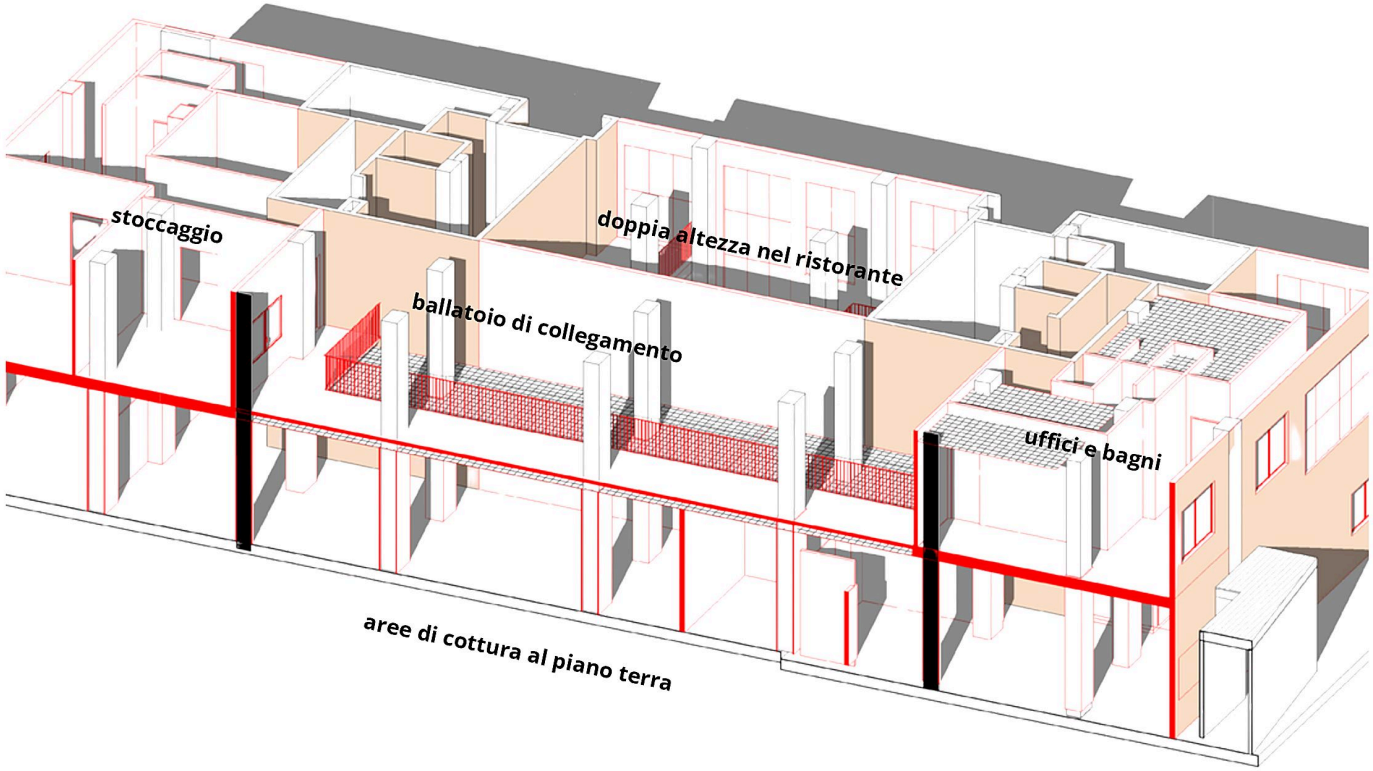
POST OPERAM





VISTA ASSONOMETRICA

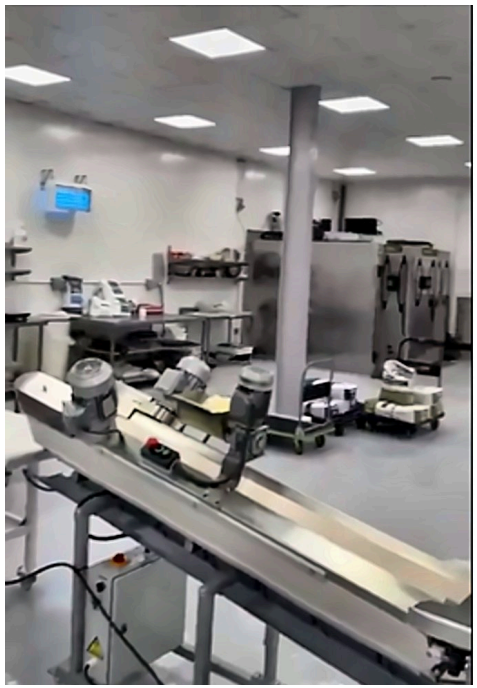
PROGETTAZIONE BIM



IMPIANTO DI PRODUZIONE

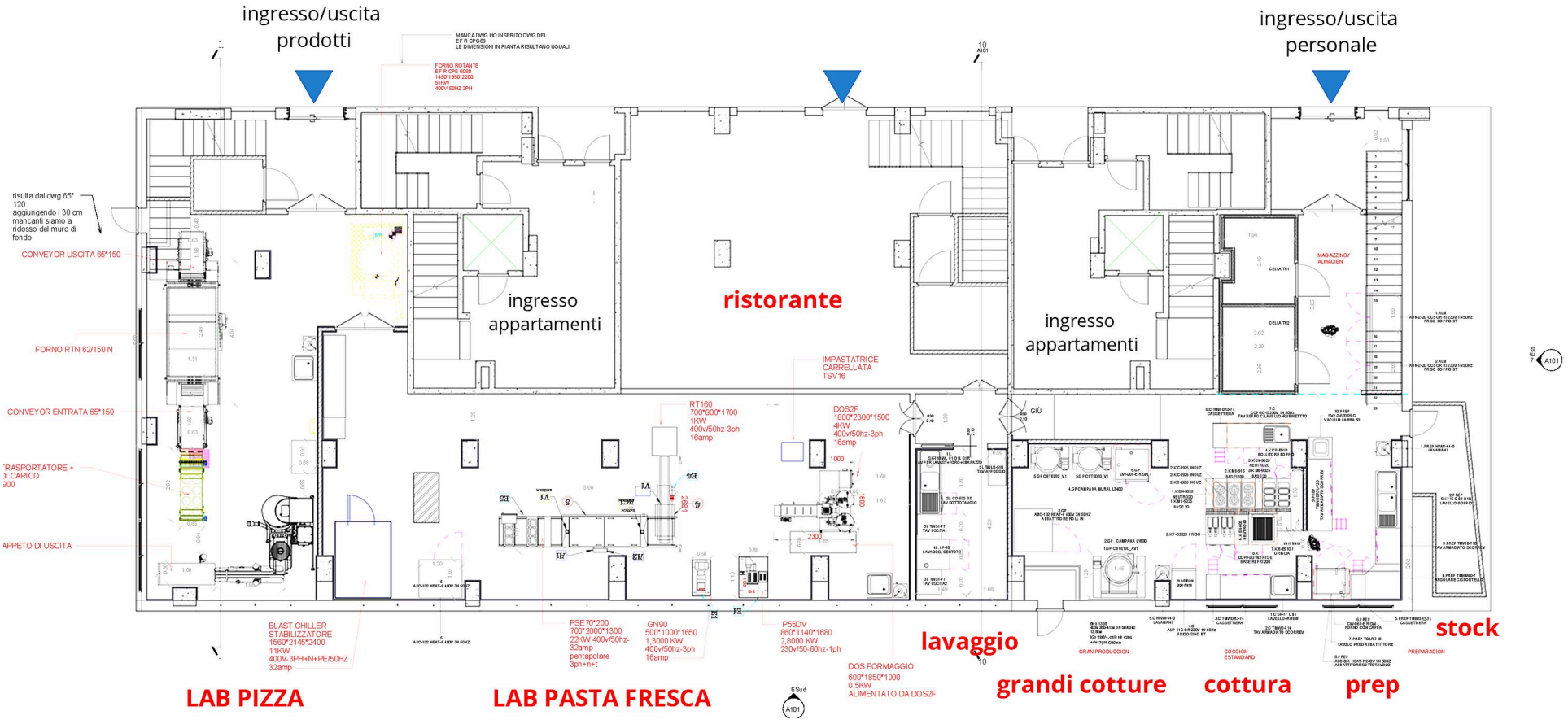
L'impianto a doppia altezza viene suddiviso con l'aggiunta di un solaio intermedio, che permette un aumento di cubatura in termini di stoccaggio. Parte del piano è destinata a uffici e spogliatoi; nell'area centrale il solaio aggiuntivo diventa sala a sbalzo sul ristorante, dando allo spazio una conformazione dinamica.

ATTREZZATURE IN CAMERA BIANCA





ALLESTIMENTO TECNICO



ALLESTIMENTO TECNICO PLANIMETRICO DEL PIANO TERRA: TRE AREE DI LAVORO DISTINTE

- Cucina centralizzata a servizio del ristorante e prodotti di quinta gamma (salse e paste ripiene)
- Area di preparazione della pasta fresca
- Area di preparazione di basi pizza precotte da finire in linea

SVILUPPO TECNICO PRELIMINARE

LABORATORIO PASTA | ALLACCI E UTENZE

ATTREZZATURE PASTA

POS	ATTREZZATURE	QTA'	KW	ALLACCIO	DIM	SIMBOLI
15	DOS2F	1	4KW	400v/50hz-3ph 16amp	1800*2300*1500	
16	DOS FORMAGGIO	1	0.5KW	ALIMENTATO DA DOS2F	600*1850*1000	ELECTRICALLY CONNECTED TO dos2f
17	P55DV	1	2,8	230v/50-60hz-1ph	860*1140*1680	
18	GN90	1	1,3 KW	400v/50hz-3ph 16amp	500*1000*1650	
19	PASTORIZZATORE PSE70*200	1	22KW	400v/50hz-32amp 3ph+n+t pentapolare	700*2000*1300	
20	RT160	1	1KW	400v/50hz-3ph 16amp	700*800*1700	
21	GP60*40	1		230v/50hz-1ph		
22	LSRCT1 PESATRICE	1		220v/50hz-1ph	1400*700	
23	BLAST CHILLER STABILIZZATORE	1	11KW	400V-3PH+N+PE/50HZ 32amp	1560*2145*2400	
24	SOTTOVUOTO/ EVASADORA LAV 800	1	1,8kw	400v/50hz-3ph 16amp	610*600*1100	

LABORATORIO PASTA

15 Qtà.01 **POSIZIONE DOS2F CABLE OR TOMA TRIFASICA**
conexion electrica:
Nr. 01 presa trifase interbloccata/toma trifasica O cable 400v-3ph+n+t, 4kw

16 Qtà.01 **POSIZIONE DOS Formaggio conexion da dos2f- 0.5kw**

17 Qtà.01 P55DV
conexion electrica:
Nr.01 230v/50-60hz-1ph 2,8000 kw

18 Qtà.01 GN90 gnocchi
conexion electrica:
Nr. 01 400v/50hz-3ph 1,3 KW 16amp

19 Qtà.01 **POSIZIONE PSE 70*200 PASTORIZZATORE PASTEURIZADOR**
conexion electrica:
Nr. 01 presa trifase interbloccata o cavo diretto/toma trifasica or cable con doble aislamiento 400v-3ph+n+t, 22kw, 32A
conexión hidráulica:
Nr. 01 pasteurizador
- entrada agua fria Ø15mm
- desague agua caliente Ø25mm

Nr. 02 salida de vapor Ø 129mm
Nr. 01 salida de aire comprimido

20 Qtà.01 **RT 160 RAVIOLI**
conexion electrica:
Nr.01 400v/50hz-3ph 1KW 16amp

21 Qtà.01 **gap 60*40 carrello ventialto/carro ventilado**
conexion electrica:
Nr. 01 Toma o cable 230v-1N-50HZ

22 Qtà.01 **confezionatrice ponderale/ máquina de envasado** LSRCT1
conexion electrica:
Nr. 01 abladores de temperatura
- H1800mm da suelo

400V-3PH+N+PE/50HZ 11KW 32amp
conexión hidráulica:
Nr 01 condensados

23 Qtà.01 **ABBATITORE/ABATIDOR**
conexion electrica:
Nr. 01 abladores de temperatura
- H1800mm da suelo

400V-3PH+N+PE/50HZ 11KW 32amp
conexión hidráulica:
Nr 01 condensados

24 Qtà.01 **sottovuoto/ evasadora Lav 800**
conexion electrica:
400v/50hz-3ph_KW1.8 16amp

41 Qtà.02 DISPOSITIVO ARIA COMPRESSA
aire comprimido

Qtà.01 EQUIPO GENERAL PASTA
electrical panel
control de aire y temperatura
phone line e wifi
iluminacion
desague en el suelo
luz de segundad
grifo de agua para lavar
toma de servicio

14 Qtà.6 **POSIZIONE PRESE DI SERVIZIO H1800mm da terra tomas de servicio H1800mm da suelo**
conexion electrica:
Nr. 01 presa monofase interbloccata/ toma monofasica
230v-1ph+n+t
Nr. 01 presa trifase interbloccata/toma trifasica
400v-3ph+n+t
Nr. 01 blocco presa monofase / toma monofasica 506

03 Qtà.01 **POS PRESE DI SERVIZIO SOPRA TAVOLO H1300mm da terra tomas de servicio sobre la mesa h1300 da suelo**
conexion electrica:
Nr. 01 presa monofase interbloccata/interlocked socket 230v-1N
Nr. 01 presa trifase interbloccata/toma trifasica 400v-3ph+n+t
Nr. 01 blocco presa monofase / toma monofasica

00 Qtà.01 **POSIZIONE LAVELLO /FREGADERO - IMPIANTO A PARETE h 350mm da pavimento finito**
alimentazione idrica per h350mm:
Nr. 01 lavelli/fregaderos
carico acqua fredda (*acqua fria 2")
carico acqua calda (*) agua caliente 2")
scarico sifonato/desague con sifon Ø50mm per:
Nr. 01 lavelli/fregadero

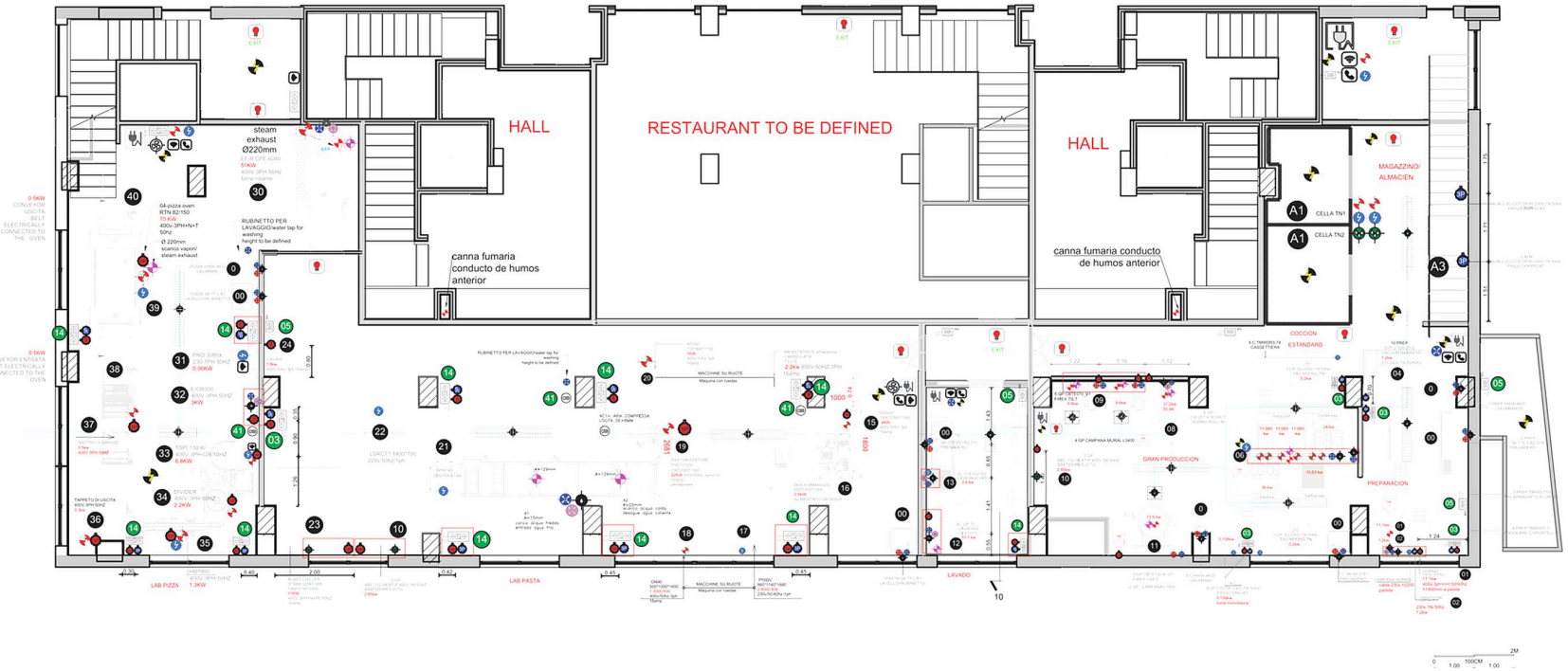
10 Qtà.01 **ABBATITORE/ABATODIRES**
conexion electrica:
Nr. 02 abladores de temperatura -H1800mm da suelo
400v-3PH-50HZ -2.85Kw **cad/una**
conexión hidráulica:
Nr 02 condensados Ø40
H suelo

ALMACIEN GROUND FLOOR

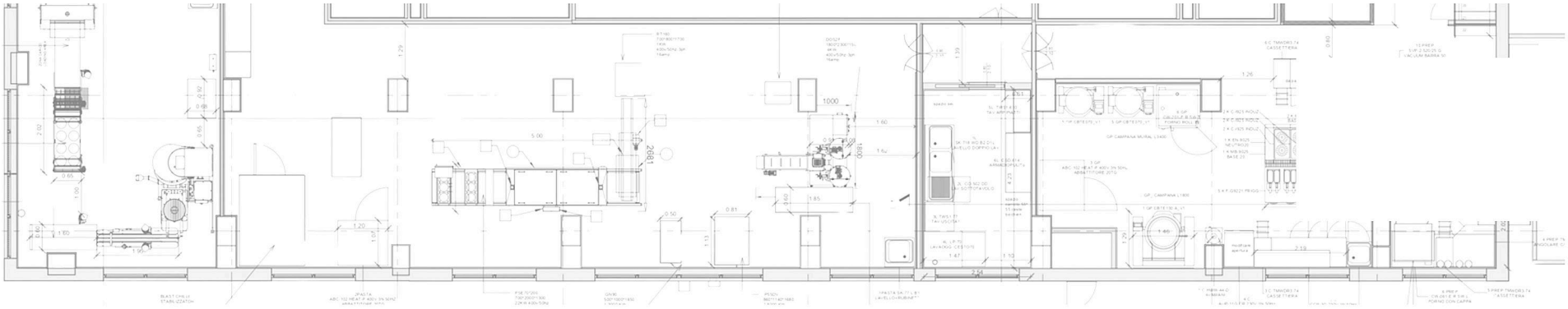
A1 Qtà.02 **COLD ROOM**
conexion electrica:
ver caracteristicas del productor
vedi caratteristiche del produttore
iluminacion
conexión hidráulica:
Nr. 02 cold rooms
condensados

A3 Qtà.02 **ARMARIOS BT**
conexion electrica:
Nr. 01 monofasica
230v-1N-50HZ -0.82kw **cad/una**
h 1800 da suelo

Qtà.01 EQUIPO GENERAL
panel electrico general
control de aire y temperatura
phone line e wifi
luz de segundad
iluminacion
toma de servicio
desague en el suelo



PRODUZIONE ANNUA PER TURNO E ATTREZZATURE



	1	resa di produzione	100.00%	giorni lavorati a settimana /wkly day lav	6	ore di durata dello shift giornaliero	8	ore UTILI dello shift giornaliero %	80.00%	6.4	settimane lavorate anno	48										INCIDENZA
nerale media in kg =	58.6 kg/hr			postazioni di produzione per tipologia	1	nr macchine produzione attive ore disponibili per la produzione	1				nr shift gg/day	1	resa di produzione	100.00%								mar applic cos produ
one																						
	tempo prodz hr	prod.tà kg/hr	CICLO UNITARIO PRODZin minuti'	kg prodz x HR	PORZIONE GR	PORZ x GG/lav	PORZ./daily hr-lav	POTZ kg prodotti x Hr/lav	tot kg gg-lav	VERIFICA tot kg ANNO	nr porz-BOX gg-lav	nr porz-box wk-lav	nr porz-box month-lav	VERIFICA nr porz-box year-lav	selling price x kg	valore gg del prodotto	valore yr del prodotto	mark up	1.
	1	30	60.0	27.0	1000	27.0	27.0	27.0	27.0	7774.4	27.0	161.97	704.27	7774.45	4.04 €	109.2 €	31,446.08 €	caste pro KG di p	2.5
	tempo prodz hr	prod.tà kg/hr	CICLO UNITARIO PRODZin minuti'	kg prodz x ciclo unitario	PORZIONE GR	PORZ x ciclo/lav	BOX/daily gg-lav	POTZ kg prodotti x Hr/lav	tot kg gg-lav	tot kg ANNO	nr porz-BOX gg-lav	nr porz-box wk-lav	nr porz-box month-lav	nr porz-box year-lav	selling price x kg	valore gg del prodotto	valore yr del prodotto	mark up	1.
	1	30	60.0	27.0	1000	27.0	27.0	27.0	27.0	7774.4	27.0	161.97	704.27	7774.45	3.16 €	85.3 €	24,567.25 €	caste pro kg di p	2.5
TO E	tempo prodz hr	prod.tà kg/hr	CICLO UNITARIO PRODZin minuti'	kg prodz x ciclo unitario	PORZIONE GR	PORZ x ciclo/lav	BOX/daily gg-lav	POTZ kg prodotti x Hr/lav	tot kg gg-lav	tot kg ANNO	nr porz-BOX gg-lav	nr porz-box wk-lav	nr porz-box month-lav	nr porz-box year-lav	selling price x kg	valore gg del prodotto	valore yr del prodotto	mark up	1.3
	1	70	60.0	63.0	1000	63.0	63.0	63.0	63.0	18140.4	63.0	377.92	1643.29	18140.37	22.17 €	1,396.1 €	402,081.34 €	caste pro kg di p	17.0
LE	tempo prodz hr	prod.tà kg/hr	CICLO UNITARIO PRODZin minuti'	kg prodz x ciclo unitario	PORZIONE GR	PORZ x ciclo/lav	BOX/daily gg-lav	POTZ kg prodotti x Hr/lav	tot kg gg-lav	tot kg ANNO	nr porz-BOX gg-lav	nr porz-box wk-lav	nr porz-box month-lav	nr porz-box year-lav	selling price x kg	valore gg del prodotto	valore yr del prodotto	mark up	1.6
	1	70	60.0	70.0	1000	70.0	70.0	70.0	70.0	20156.0	70.0	419.92	1825.88	20155.97	3.52 €	246.4 €	70,949.01 €	caste pro kg di p	2.2
	tempo prodz hr	prod.tà kg/hr	CICLO UNITARIO PRODZin minuti'	kg prodz x ciclo unitario	PORZIONE GR	PORZ x ciclo/lav	BOX/daily gg-lav	POTZ kg prodotti x Hr/lav	tot kg gg-lav	tot kg ANNO	nr porz-BOX gg-lav	nr porz-box wk-lav	nr porz-box month-lav	nr porz-box year-lav	selling price x kg	valore gg del prodotto	valore yr del prodotto	mark up	2.5
	0.001	0	0.1	0.0	1000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.00	0.00	0.00	5.50 €	0.0 €	0.00 €	caste pro kg di p	2.2
	tempo prodz hr	prod.tà kg/hr	CICLO UNITARIO PRODZin minuti'	kg prodz x ciclo unitario	PORZIONE GR	PORZ x ciclo/lav	BOX/daily gg-lav	POTZ kg prodotti x Hr/lav	tot kg gg-lav	tot kg ANNO	nr porz-BOX gg-lav	nr porz-box wk-lav	nr porz-box month-lav	nr porz-box year-lav	selling price x kg	valore gg del prodotto	valore yr del prodotto	mark up	3.6
	0.001		0.1	0.0	1000	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.00	0.00	0.00	6.60 €	0.0 €	0.00 €	caste pro kg di p	2.2
	tempo prodz hr	prod.tà kg/hr	CICLO UNITARIO PRODZin minuti'	kg prodz x ciclo unitario	PORZIONE GR	PORZ x ciclo/lav	BOX/daily gg-lav	POTZ kg prodotti x Hr/lav	tot kg gg-lav	tot kg ANNO	nr porz-BOX gg-lav	nr porz-box wk-lav	nr porz-box month-lav	nr porz-box year-lav	selling price x kg	valore gg del prodotto	valore yr del prodotto	mark up	2.6
	1	70	60.0	70.0	1000	70.0	70.0	70.0	70.0	20156.0	70.0	419.92	1825.88	20155.97	4.40 €	307.9 €	88,686.26 €	caste pro kg di p	2.2
								POTZ kg	tot kg									mark up	2.6

PREZZI DI PRODUZIONE B2C

QUADRO GENERALE DI VALORI PRODOTTO PREZZO MEDIO B2C ITALIA

	RIC% SU FCOST	PREZZO PER vendita x PORZ.	VALORE REALIZZATO	PREZZO AL KG RELATIVO	costo della produzione	MARK UP	MDC GROSS	MOL	BOTTOM LINE PREVEDIBILE	
TAGLIATELLE	60.00%									
FOOD COST 1°. X KG	1.58 €	4.04 €	31,446.08 €	4.045 € x KG	19,653.80 €	1.60	37.50%	11,792.28 €	8,254.59 €	42.00%
COSTO PRODZ. X PORZ.	2.53 €									
TONNARELLI	60.00%									
FOOD COST 1°. X KG	1.58 €	3.16 €	24,567.25 €	3.160 € x KG	19,653.80 €	1.25	20.00%	4,913.45 €	3,439.41 €	17.50%
COSTO PRODZ. X PORZ.	2.53 €									
FUNGHI TARTUFO E SALSICCIA	60.00%									
FOOD COST 1°. X KG	1.58 €	22.17 €	402,081.34 €	22.165 € x KG	309,293.34 €	1.30	23.08%	92,788.00 €	64,951.60 €	21.00%
COSTO PRODZ. X PORZ.	17.05 €									
PAPPARDELLE	60.00%									
FOOD COST 1°. X KG	1.58 €	3.52 €	70,949.01 €	3.520 € x KG	44,343.13 €	[illegible]	37.50%	26,605.88 €	18,624.12 €	42.00%
COSTO PRODZ. X PORZ.	2.20 €									
0	60.00%									
FOOD COST 1°. X KG	1.58 €	5.50 €	0.00 €	5.500 € x KG	0.00 €	#DIV/0!	#DIV/0!	0.00 €	0.00 €	#DIV/0!
COSTO PRODZ. X PORZ.	2.20 €									
0	60.00%									
FOOD COST 1°. X KG	1.58 €	6.60 €	0.00 €	6.600 € x KG	0.00 €	#DIV/0!	#DIV/0!	0.00 €	0.00 €	#DIV/0!
COSTO PRODZ. X PORZ.	2.20 €									
RIGATONI	60.00%									
FOOD COST 1°. X KG	1.58 €	4.40 €	88,686.26 €	[illegible] x KG	44,343.13 €	2.00	50.00%	44,343.13 €	31,040.19 €	70.00%
COSTO PRODZ. X PORZ.	2.20 €									
0	60.00%									
FOOD COST 1°. X KG	1.58 €	4.40 €	0.00 €	[illegible] x KG	0.00 €	#DIV/0!	#DIV/0!	0.00 €	0.00 €	#DIV/0!
COSTO PRODZ. X PORZ.	2.20 €									
PACCHERI	60.00%									
FOOD COST 1°. X KG	1.58 €	3.96 €	79,817.64 €	3.960 € x KG	44,343.13 €	1.80	44.44%	35,474.51 €	24,832.15 €	56.00%
COSTO PRODZ. X PORZ.	2.20 €									
MEZZE MANICHE	60.00%									
FOOD COST 1°. X KG	1.58 €	6.60 €	133,029.39 €	6.600 € x KG	44,343.13 €	3.00	66.67%	88,686.26 €	62,080.38 €	140.00%
COSTO PRODZ. X PORZ.	2.20 €									
0	60.00%									
FOOD COST 1°. X KG	1.58 €	0.00 €	0.00 €	0.000 € x KG	0.00 €	#DIV/0!	#DIV/0!	0.00 €	0.00 €	#DIV/0!
COSTO PRODZ. X PORZ.	0.00 €									
0	60.00%									
FOOD COST 1°. X KG	1.58 €	0.00 €	0.00 €	0.000 € x KG	0.00 €	#DIV/0!	#DIV/0!	0.00 €	0.00 €	#DIV/0!
COSTO PRODZ. X PORZ.	0.00 €									

VALORE TOTALE DEL PRODOTTO	COSTO DELLA PRODUZIONE	MDC GROSS	MOL
830,576.97 €	525,973.46 €	36.67%	304,603.51 €
			BOTTOM LINE GROSS. 213,222.46 €

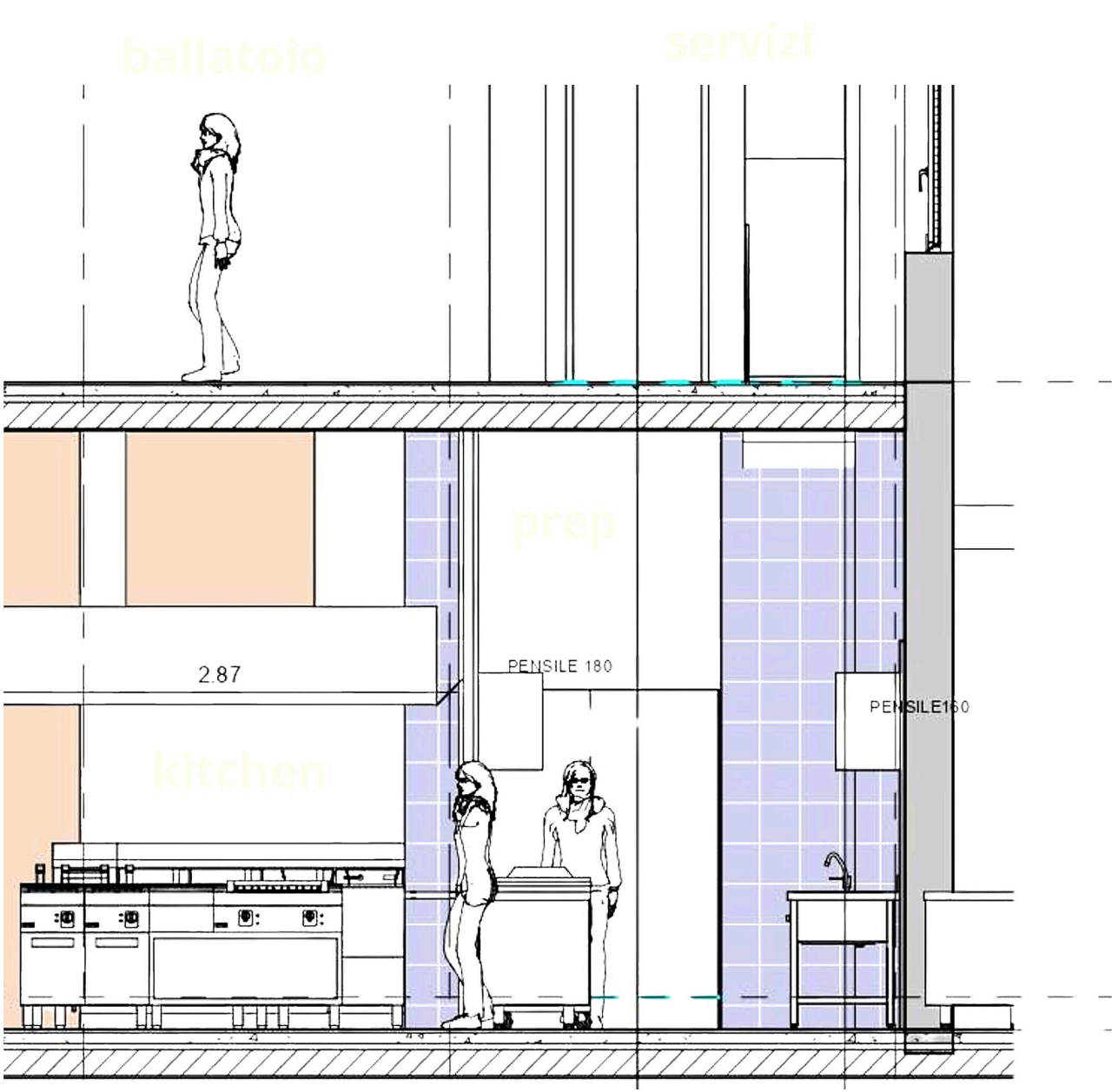
facsimile

SCHEDA DI PRODUZIONE B2C

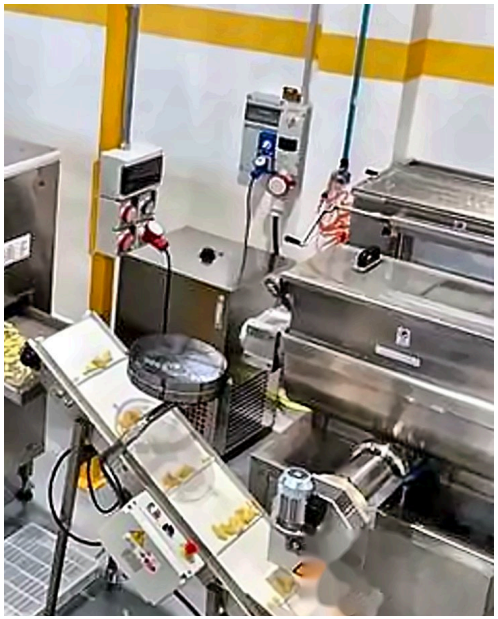
A titolo esemplificativo si riporta un facsimile di scheda di produzione destinata al B2C.

> Tutte le schede di produzione e di preparazione, con i relativi costi, sono trattate in regime di riservatezza.

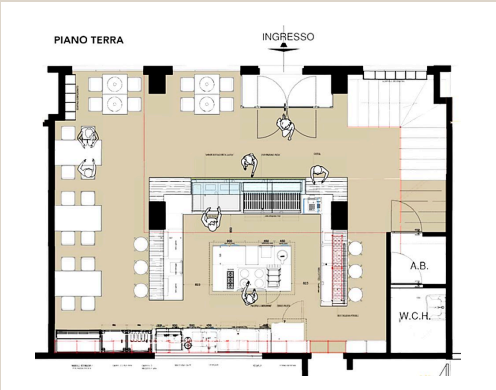
SEZIONE SU CUCINA E BALLATOIO







CENTRAL RESTAURANT



PLANIMETRIA PIANO TERRA

Ristorante al centro dell'impianto su due livelli. Al piano terra (planimetria a lato) si trovano le aree di servizio al pubblico; al piano soppalco, con vista sulla sala, ulteriori posti a sedere.

Partner per il mood: **Tecnoarredamenti**

- ALLESTIMENTO SALA
- ALLESTIMENTO BANCONE
- SERVIZIO TAKE AWAY
- AREA SHOW COOKING
- BANCONE CON SERVIZIO COCKTAIL



SOPPALCO · 1° PIANO



MARKET · PIANO TERRA



BANCONE · PIANO TERRA



HAYES · INGHILTERRA · 2024

ITALO PIZZA LAB

INVESTIMENTO ALLESTIMENTO

860.000 GBP

- PROGETTAZIONE ARCHITETTONICA BIM
- DIMENSIONAMENTO LINEE DI PRODUZIONE
- ALLESTIMENTO
- BUSINESS INTELLIGENCE

LAYOUT ARCHITETTONICO

FASE 1

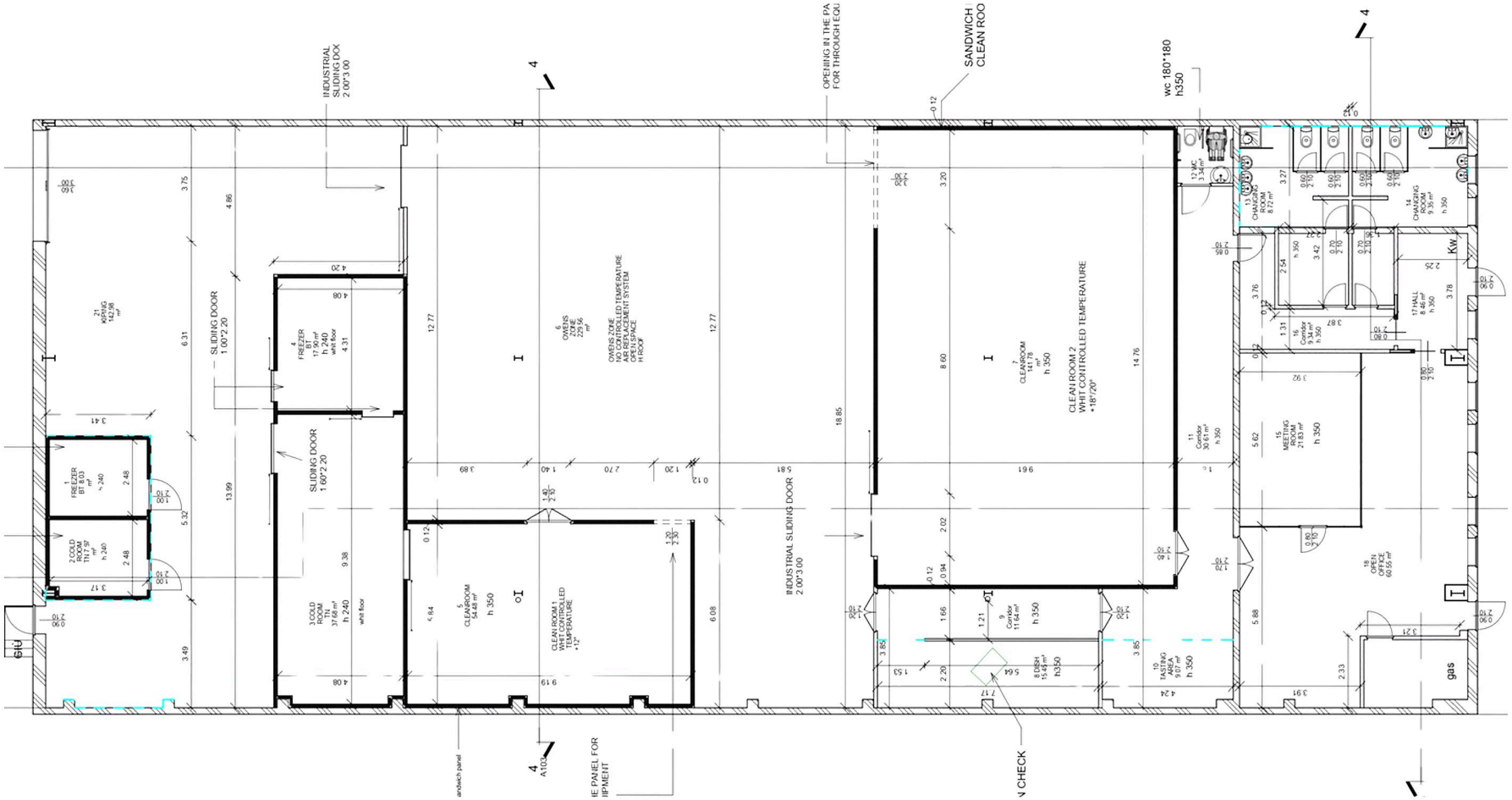
START UP

FASE 2

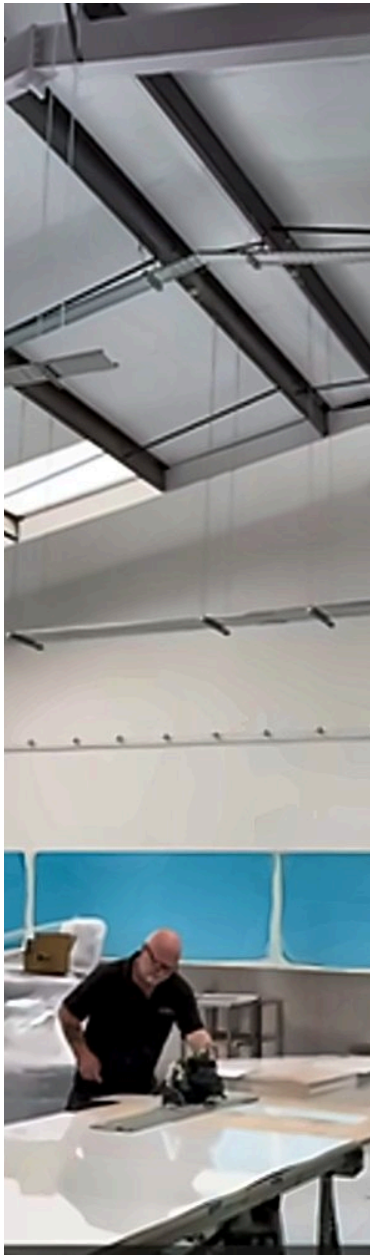
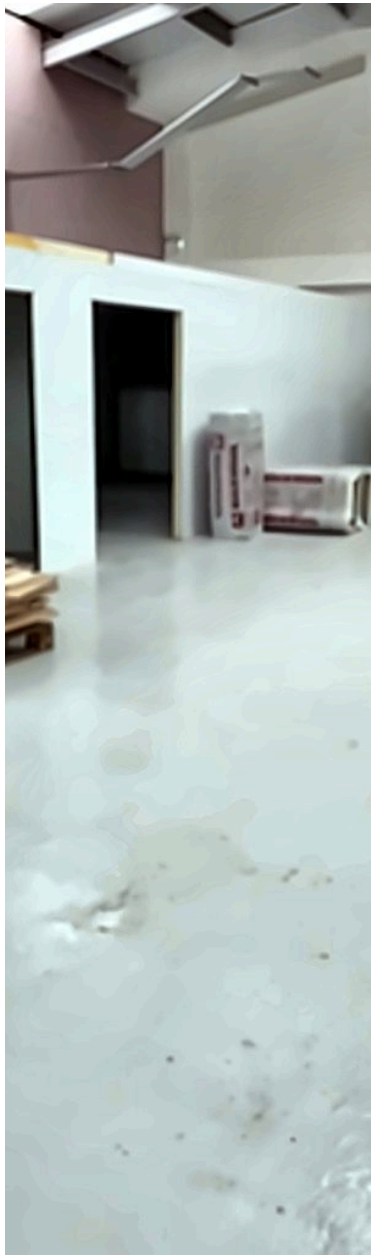
A REGIME

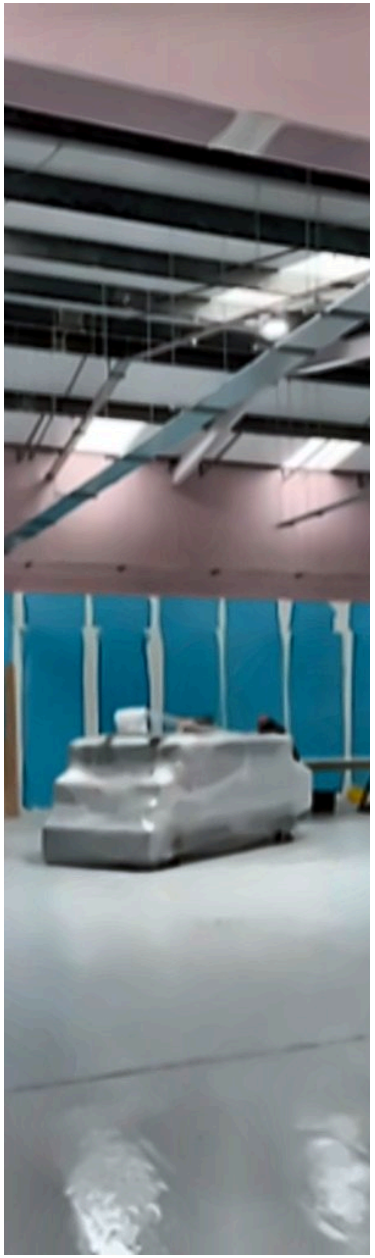
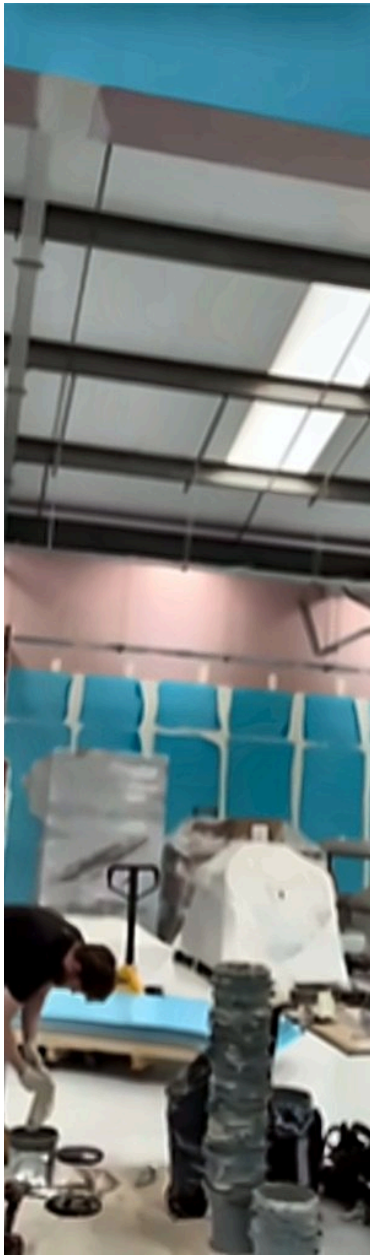
Il progetto Italo Pizza Lab si è sviluppato in due fasi, che hanno permesso di modulare l'investimento nel tempo. Il primo investimento, in start up, ha permesso all'impianto di cominciare a lavorare; il secondo ha previsto la predisposizione di tutti gli allacci per supportare lo sviluppo futuro, con le nuove attrezzature già pianificate.

- Progetto architettonico
- Camere bianche
- Dimensionamento linee di produzione
- Business intelligence e allestimento tecnico
- Spazi accessori: spogliatoi, uffici, tasting area



CAPANNONE · IMMAGINI DI CANTIERE

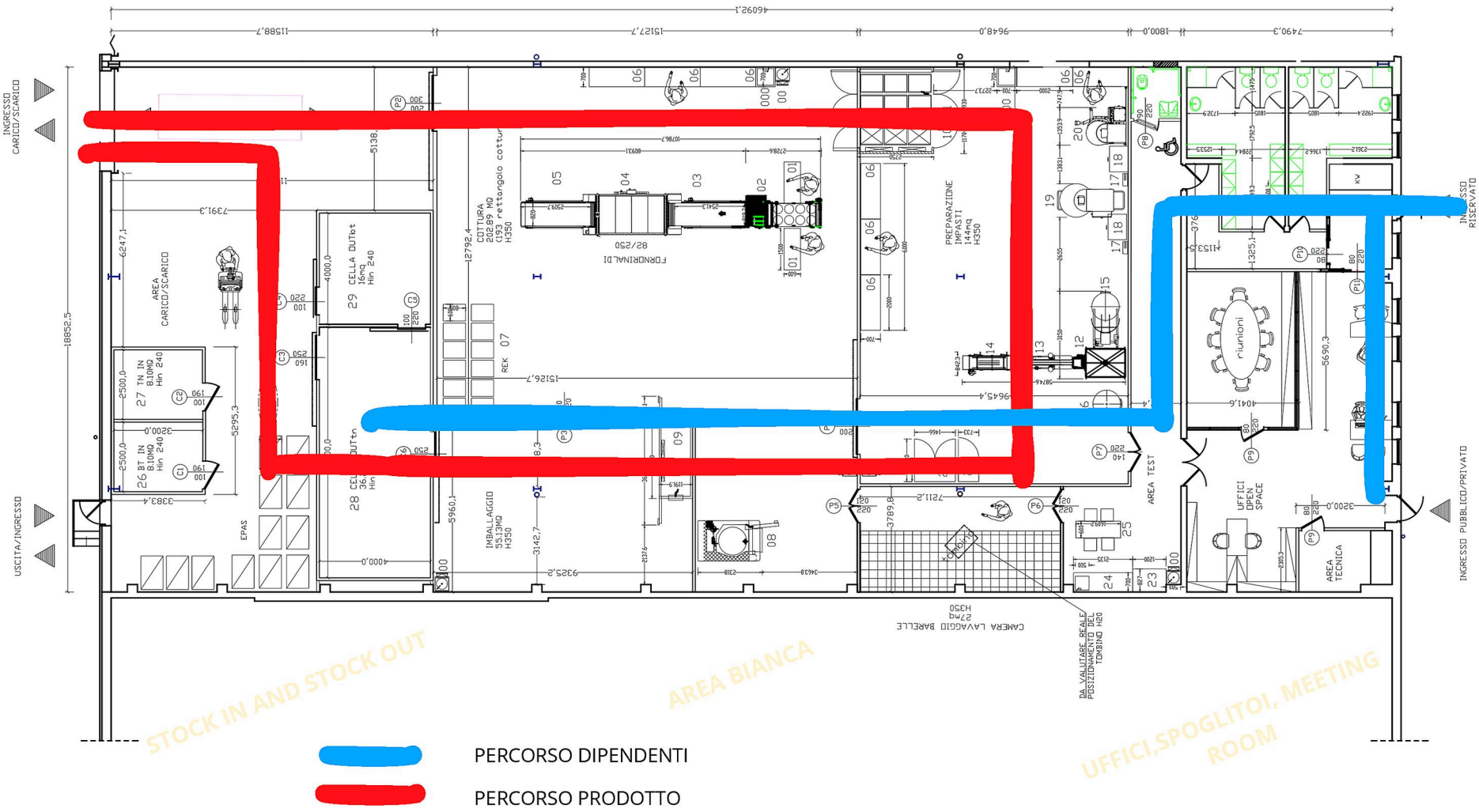



ALLESTIMENTO START UP

PERCORSI PRODOTTO E PERSONALE

Gli stoccaggi sono stati dimensionati a regime fin dall'inizio, optando per l'utilizzo di più motori per rendere le celle frigo modulabili nel tempo.



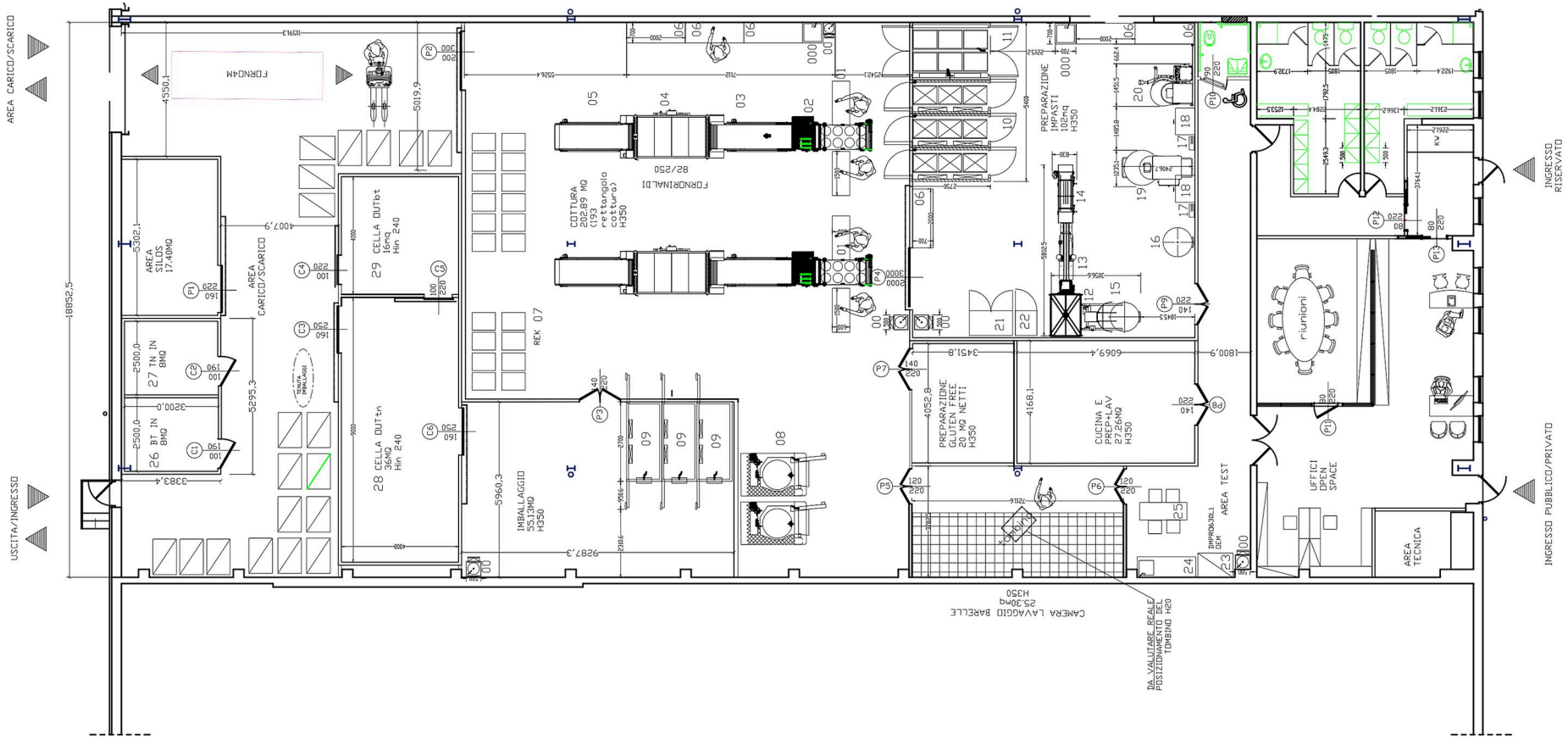
ALLESTIMENTO A REGIME

RADDOPPIO DELLA LINEA FORNI A TUNNEL

RADDOPPIO DEI FORNI ROTATIVI

AUMENTO DELLA CAPACITÀ DELLE CELLE FERMALIEVITAZIONE

AUMENTO DELLA CAPACITÀ DELLA LINEA ABBATTITORI



CALCOLI DI PRODUZIONE

Scheda salse

nr shift gg/day	1	resa di produzione	90,00%	giorni lavorati a settimana /wkly day lav	5	ore di durata dello shift giornaliero	7	settimane lavorate anno	48

RENDIMENTI DI PRODUZIONE SU ATTREZZATURE AUTOMATIZZATE TIPO RATIONAL VARIO 2 X 2 25 LT VASCA

capacità produzione oraria in kg =	25 kg/hr	postazioni di produzione per tipologia	1	postazioni di produzione nr macchine	4	nr shift gg/day	1	resa di produzione	90,00%

tipologia di produzione	tempo prodz hr	ore di produzione	kg producibile x shift	porzione/pax gr	pax x hr/lav	salsa	kg/daily gg-lav	kg prodotti x h/lav	tot kg gg-lav	nr porz-box gg-lav	nr porz-box wk-lav	nr porz-box month-lav	nr porz-box year-lav	selling price x kg	valore gg del prodotto	valore yr del prodotto
salsa amtriciana	1	2	45,0	2500	9,0	100,00%	45,00	22,5	45,0	18	90	391,3	4320	6,50 €	292,50 €	70.200,00 €
salsa crema di pecorino	1	2	45,0	2500	9,0	100,00%	45,00	22,5	45,0	18	90	391,3	4320	14,00 €	630,00 €	151.200,00 €
salsa pomodoro per pizza	1	2	45,0	2500	9,0	100,00%	45,00	22,5	45,0	18	90	391,3	4320	2,50 €	112,50 €	27.000,00 €
ragu bolognese	1	2	45,0	2500	9,0	100,00%	45,00	22,5	45,0	18	90	391,3	4320	17,00 €	765,00 €	183.600,00 €
salsa x paste/riso pescatora	1	2	45,0	2500	9,0	100,00%	45,00	22,5	45,0	18	90	391,3	4320	6,50 €	292,50 €	70.200,00 €
salsa funghi e salsiccia	1	2	45,0	2500	9,0	100,00%	45,00	22,5	45,0	18	90	391,3	4320	6,50 €	292,50 €	70.200,00 €
salsa ortolana	1	2	45,0	2500	9,0	100,00%	45,00	22,5	45,0	18	90	391,3	4320	6,50 €	292,50 €	70.200,00 €
crema di scampi	1	2	45,0	2500	9,0	100,00%	45,00	22,5	45,0	18	90	391,3	4320	6,50 €	292,50 €	70.200,00 €
salsa corsara	1	2	45,0	2500	9,0	100,00%	45,00	22,5	45,0	18	90	391,3	4320	6,50 €	292,50 €	70.200,00 €
ragout bianco	1	2	45,0	2500	9,0	100,00%	45,00	22,5	45,0	18	90	391,3	4320	6,50 €	292,50 €	70.200,00 €
bechamelle	1	2	45,0	2500	9,0	100,00%	45,00	22,5	45,0	18	90	391,3	4320	6,50 €	292,50 €	70.200,00 €
salsa norma	1	2	45,0	2500	9,0	100,00%	45,00	22,5	45,0	18	90	391,3	4320	6,50 €	292,50 €	70.200,00 €

totale KG gg/day prodotto in questa scheda	540,00	% di resa	capacità produttiva dell'attrezzatura presente kg/hr	100,00	kg	capacità produttiva dell'attrezzatura presente kg/gg	540,00	KG/GG	VALORE TOTALE
totale KG ANNO YR prodotto in questa scheda	129600,00	90,00%							1.063.800,00 €

Qui sopra le risultanze sui totali di questa scheda di produzione, in funzione degli assunti primari in testata di scheda

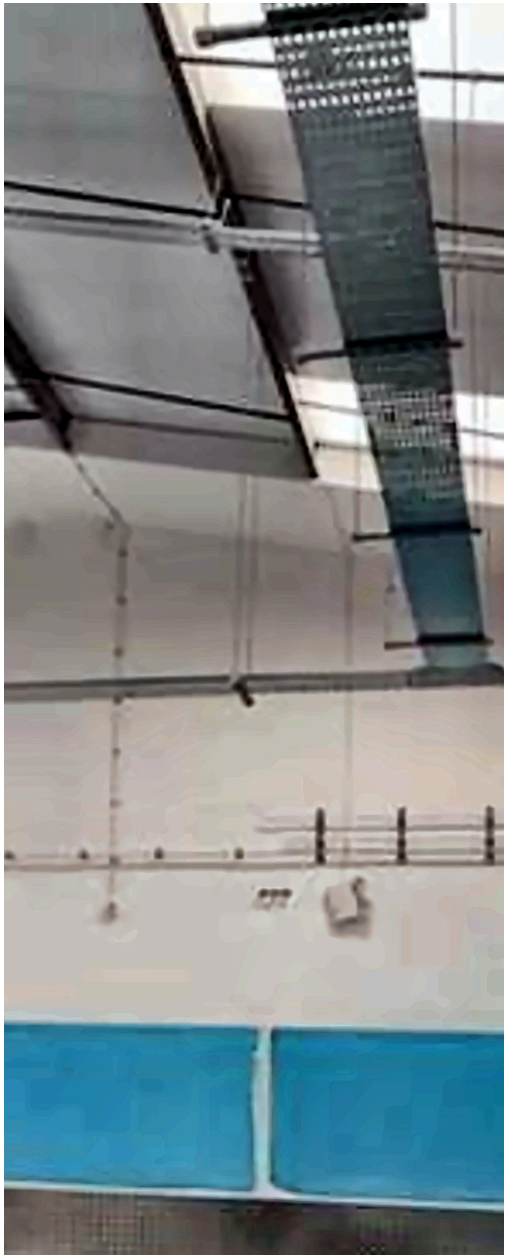
REM ACO & PRO HORECA LAB. Via del pesce luna 100 zip code 00054 Fiumicino Rome Italy p.i. 16135841001

SCHEDA «SALSE»

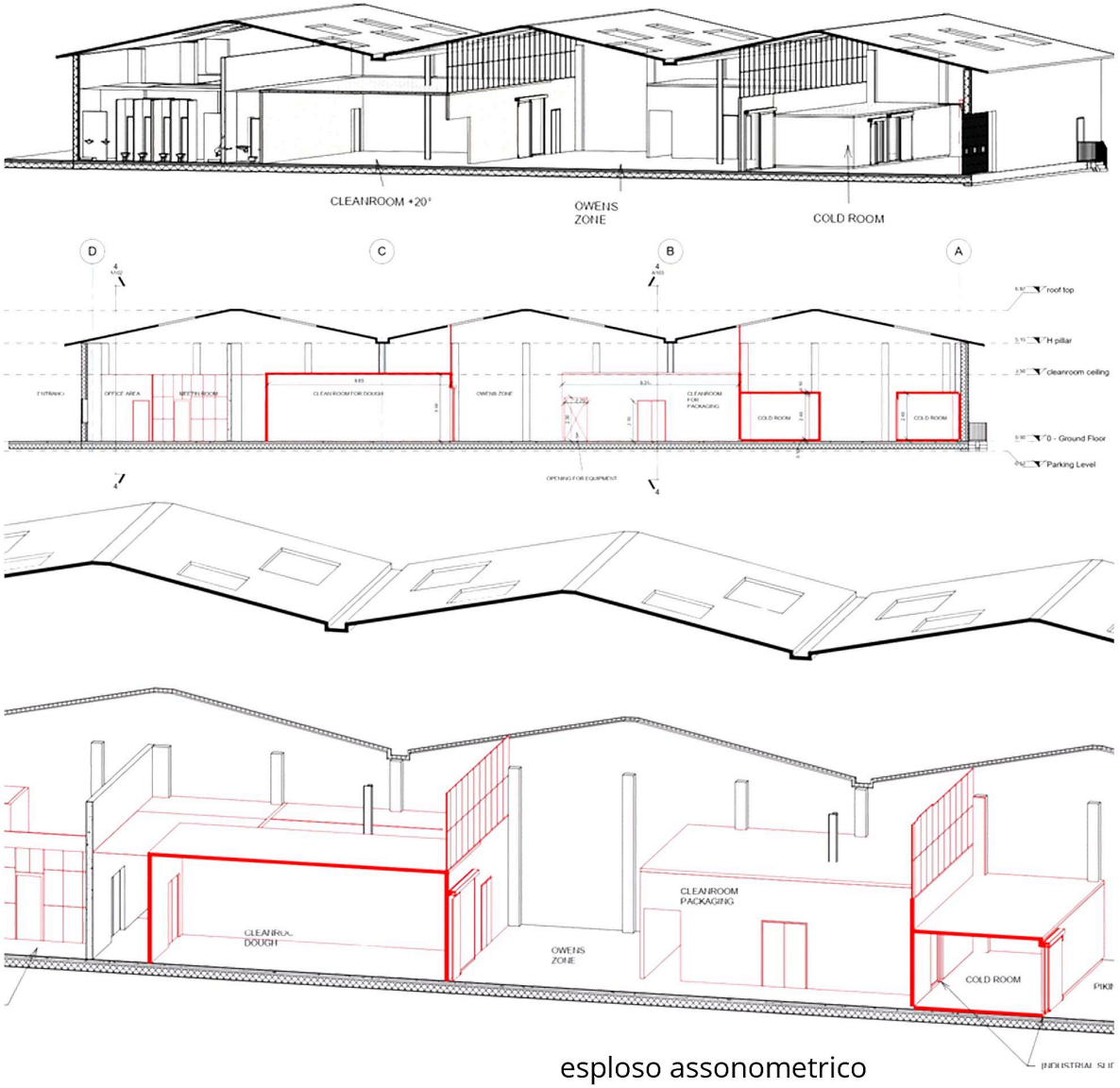
Scheda di produzione in rapporto alle linee previste, agli shift di produzione e ai costi orari di lavorazione, con il rendimento orario di ogni linea.

> Facsimile a titolo esemplificativo: tutte le schede di produzione e di preparazione, con i relativi costi, sono trattate in regime di riservatezza.

COLD & CLEAN ROOMS



Dettaglio progettuale su celle frigo, camere bianche e passaggio impianti.

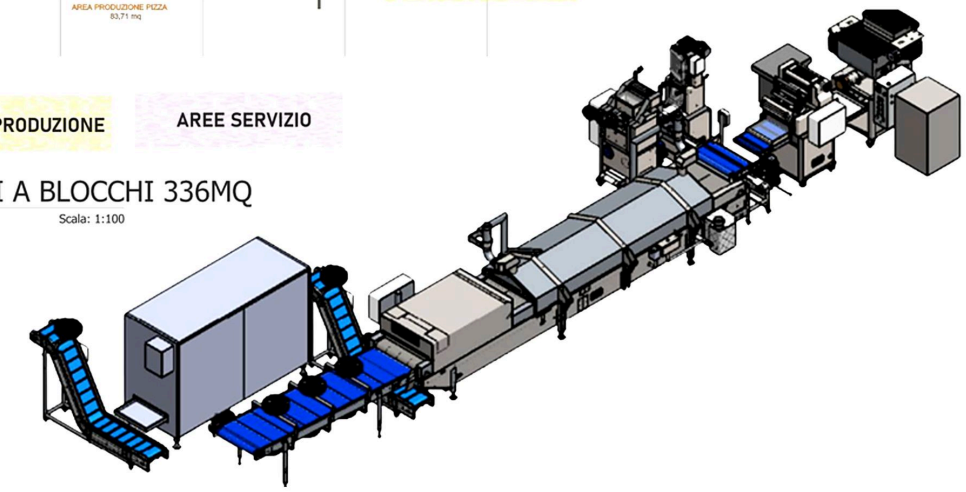


esploso assonometrico

DIMENSIONAMENTO PREVENTIVO A BLOCCHI

AREE FREDDE | AREE PRODUZIONE | AREE SERVIZI

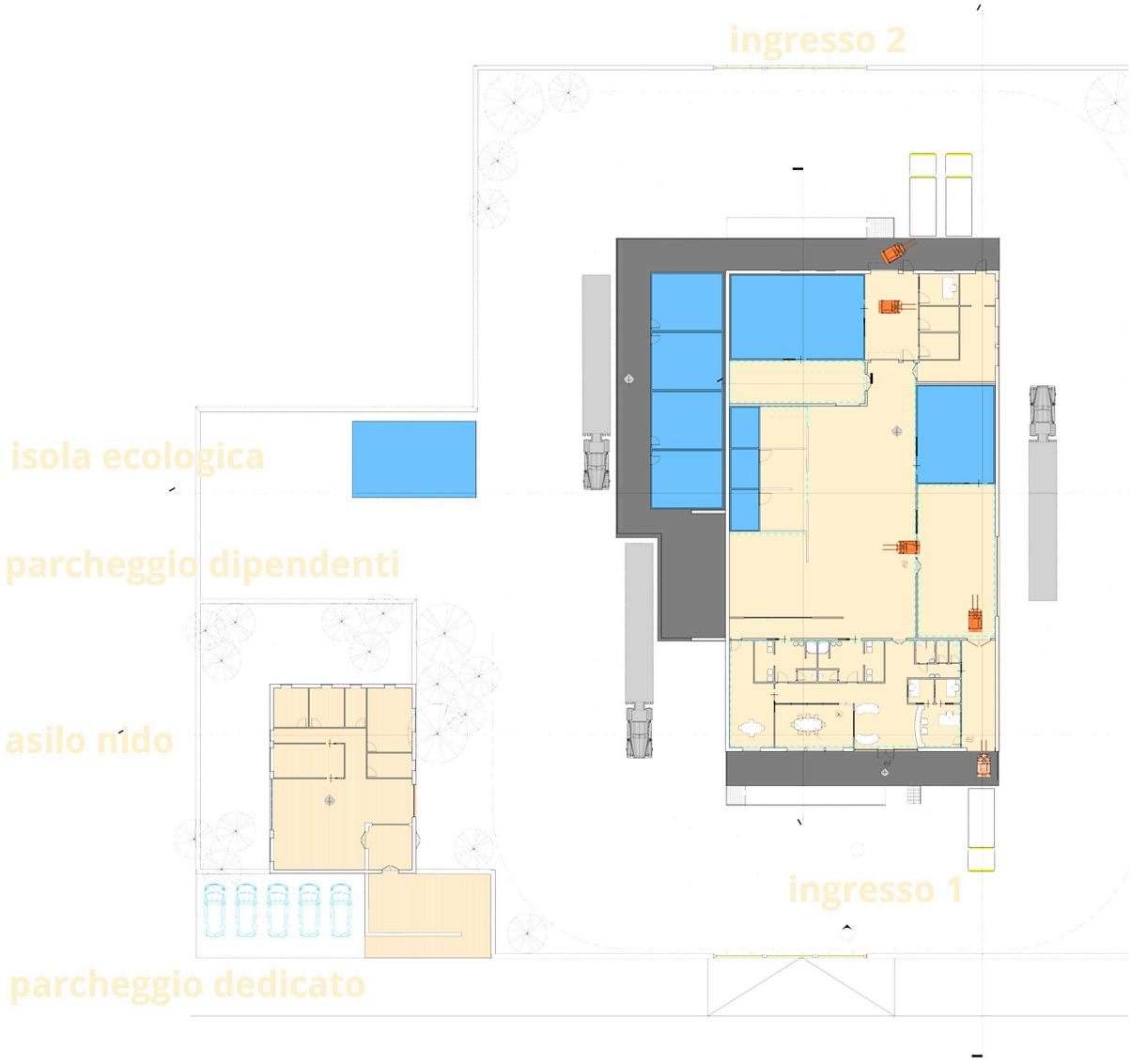




STUDIO DELLA LINEA DI PRODUZIONE

IMMAGINE: PAMAROMA

PROGETTO PRELIMINARE



INVESTIMENTO PREVISTO

2,2 milioni €

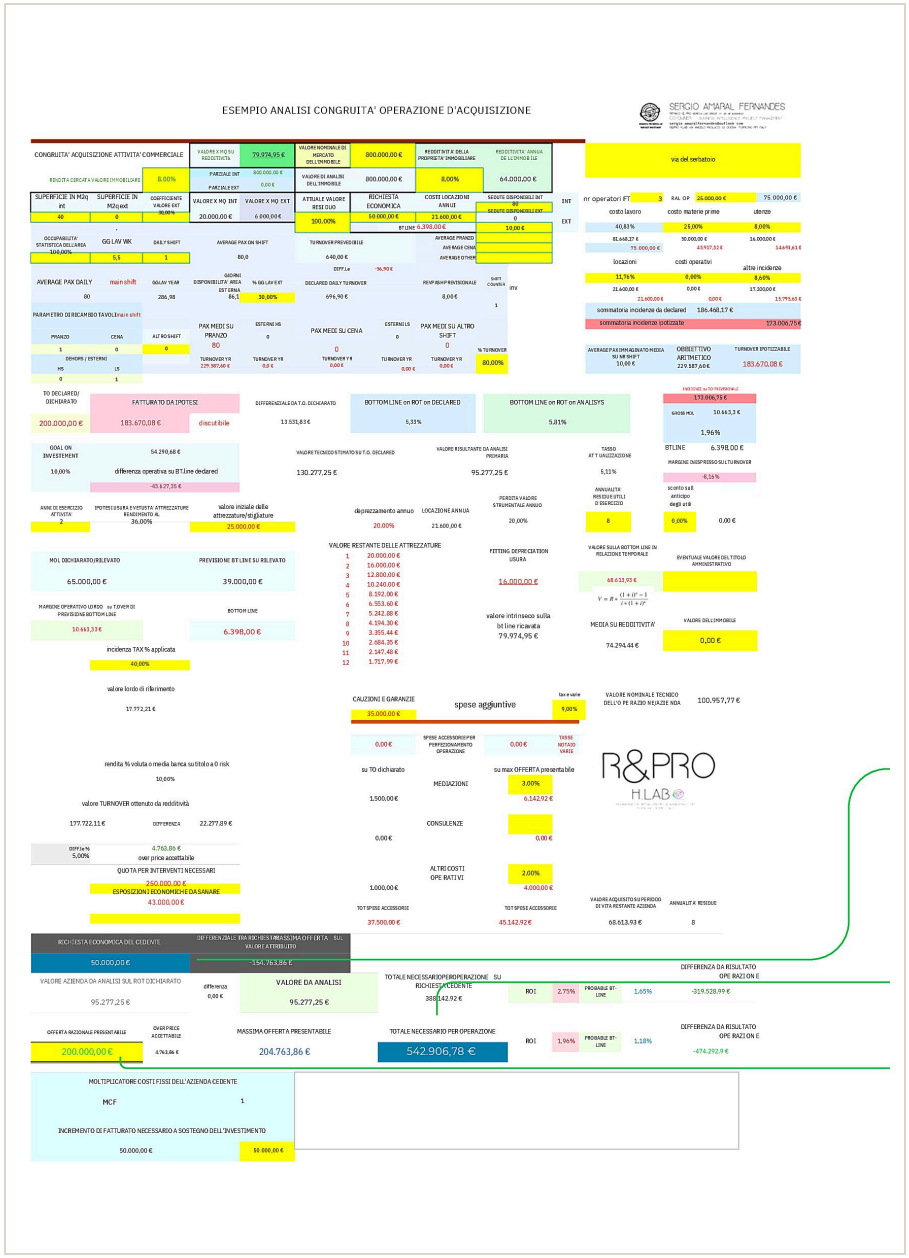
Il progetto prevede l'acquisizione dell'area edificabile e la realizzazione ex novo del capannone di produzione, con un asilo nido annesso dedicato alle dipendenti.

L'idea nasce dalla possibilità di utilizzare i fondi per l'imprenditoria femminile: management e dipendenti sono solo donne.

- Capannone ex novo
- Studio delle aree e dimensionamento ambienti
- Studio dei flussi e movimentazione merci
- Asilo nido, isola ecologica, parcheggi

STUDIO DELLA CONGRUITÀ DELL'INVESTIMENTO

BUSINESS INTELLIGENCE



CONGRUITÀ

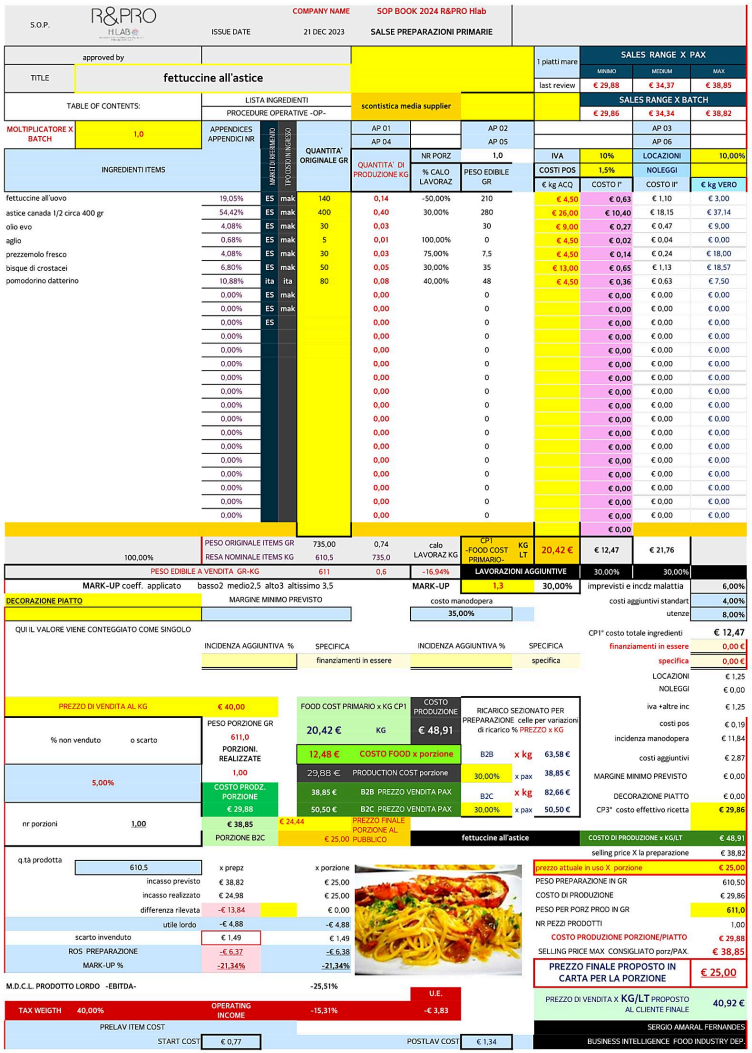
La congruità dell'investimento riguarda la coerenza e l'adeguatezza di un investimento rispetto agli obiettivi finanziari e strategici di un individuo o di un'organizzazione: l'investimento scelto deve essere in linea con le risorse disponibili, i limiti di rischio accettabili e il piano finanziario complessivo.

Valutarla aiuta a garantire che le risorse siano allocate in modo efficace e che l'investimento contribuisca agli obiettivi prefissati, evitando sprechi e massimizzando il potenziale di rendimento: un criterio fondamentale per decisioni finanziarie ponderate e sostenibili.

1. **RICHIESTA DEL COMMITTENTE**
2. **TOTALE DELL'INVESTIMENTO, COMPRENSIVO DI LAVORI E SPESE DA SOSTENERE**
3. **RISULTATO DELL'ANALISI: OFFERTA MASSIMA PRESENTABILE PERCHÉ L'INVESTIMENTO VALGA ANCORA LA PENA**

S.O.P. & ECONOMY SCHEDULE

SOP BOOK | BUSINESS INTELLIGENCE



S.O.P. R&PRO HLAB — COMPANY NAME: SOP BOOK 2024 R&PRO Hlab — ISSUE DATE: 21 DEC 2023 — SALSE PREPARAZIONI PRIMARIE

approved by

TITLE: fettuccine all'astice

TABLE OF CONTENTS: LISTA INGREDIENTI; PROCEDURE OPERATIVE -OP-

scontistica media supplier

1 piatti mare — last review

SALES RANGE X PAX: MINIMO € 29,88 | MEDIUM € 34,37 | MAX € 38,85

SALES RANGE X BATCH: € 29,86 | € 34,34 | € 38,82

MOLTIPLICATORE X BATCH: 1,0

APPENDICES APPENDICI NR: AP 01, AP 02, AP 03, AP 04, AP 05, AP 06

NR PORZ: 1,0

IVA 10% | LOCAZIONI 10,00% | COSTI POS 1,5% | NOLEGGI

INGREDIENTI ITEMS	MARCHIO PAESE MARIO	PROVENIENZA INGREDIENTI	QUANTITA' ORIGINALE GR	QUANTITA' DI PRODUZIONE KG	% CALO LAVORAZ	PESO EDIBILE GR	€ kg ACQ	COSTO I°	COSTO II°	€ kg VERO
fettuccine all'uovo	19,05%	ES mak	140	0,14	-50,00%	210	€ 4,50	€ 0,63	€ 1,10	€ 3,00
astice canada 1/2 circa 400 gr	54,42%	ES mak	400	0,40	30,00%	280	€ 26,00	€ 10,40	€ 18,15	€ 37,14
olio evo	4,08%	ES mak	30	0,03		30	€ 9,00	€ 0,27	€ 0,47	€ 9,00
aglio	0,68%	ES mak	5	0,01	100,00%	0	€ 4,50	€ 0,02	€ 0,04	€ 0,00
prezzemolo fresco	4,08%	ES mak	30	0,03	75,00%	7,5	€ 4,50	€ 0,14	€ 0,24	€ 18,00
bisque di crostacei	6,80%	ES mak	50	0,05	30,00%	35	€ 13,00	€ 0,65	€ 1,13	€ 18,57
pomodorino datterino	10,88%	ita ita	80	0,08	40,00%	48	€ 4,50	€ 0,36	€ 0,63	€ 7,50
	0,00%	ES mak		0,00		0		€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00
	0,00%	ES mak		0,00		0		€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00
	0,00%	ES		0,00		0		€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00
	0,00%			0,00		0		€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00
	0,00%			0,00		0		€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00
	0,00%			0,00		0		€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00
	0,00%			0,00		0		€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00
	0,00%			0,00		0		€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00
	0,00%			0,00		0		€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00
	0,00%			0,00		0		€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00
	0,00%			0,00		0		€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00
	0,00%			0,00		0		€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00
	0,00%			0,00		0		€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00
	0,00%			0,00		0		€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00
	0,00%			0,00		0		€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00
	0,00%			0,00		0		€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00
	0,00%			0,00		0		€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00
	0,00%			0,00		0		€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00
	0,00%			0,00		0		€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00
	0,00%			0,00		0		€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00
	0,00%			0,00		0		€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00
	0,00%			0,00		0		€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00
	0,00%			0,00		0		€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00
	0,00%			0,00		0		€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00
	0,00%			0,00		0		€ 0,00	€ 0,00	€ 0,00
								€ 0,00		

PESO ORIGINALE ITEMS GR 735,00 | 0,74 | calo LAVORAZ KG | CP1 -FOOD COST PRIMARIO- KG LT | 20,42 € | € 12,47 | € 21,76

100,00% | RESA NOMINALE ITEMS KG 610,5 | 735,0

PESO EDIBILE A VENDITA GR-KG 611 | 0,6 | -16,94% | LAVORAZIONI AGGIUNTIVE | 30,00% | 30,00%

MARK-UP coeff. applicato basso2 medio2,5 alto3 altissimo 3,5 | MARK-UP 1,3 | 30,00% | imprevisti e incdz malattia 6,00%

DECORAZIONE PIATTO | MARGINE MINIMO PREVISTO | costo manodopera 35,00% | costi aggiuntivi standart 4,00% | utenze 8,00%

QUI IL VALORE VIENE CONTEGGIATO COME SINGOLO

CP1° costo totale ingredienti € 12,47

INCIDENZA AGGIUNTIVA % | SPECIFICA finanziamenti in essere | INCIDENZA AGGIUNTIVA % | SPECIFICA specifica | finanziamenti in essere 0,00 € | specifica 0,00 €

LOCAZIONI € 1,25 | NOLEGGI € 0,00 | iva +altre inc € 1,25 | costi pos € 0,19 | incidenza manodopera € 11,84 | costi aggiuntivi € 2,87 | MARGINE MINIMO PREVISTO € 0,00 | DECORAZIONE PIATTO € 0,00 | CP3° costo effettivo ricetta € 29,86

PREZZO DI VENDITA AL KG € 40,00 | PESO PORZIONE GR 611,0 | % non venduto 5,00% | o scarto | PORZIONI. REALIZZATE 1,00 | COSTO PRODZ. PORZIONE € 29,88 | nr porzioni 1,00 | € 38,85 | PORZIONE B2C

FOOD COST PRIMARIO x KG CP1 20,42 € KG | COSTO PRODUZIONE € 48,91 | RICARICO SEZIONATO PER PREPARAZIONE celle per variazioni di ricarico % PREZZO x KG

12,48 € COSTO FOOD x porzione | 29,88 € PRODUCTION COST porzione | 38,85 € B2B PREZZO VENDITA PAX | 50,50 € B2C PREZZO VENDITA PAX

B2B 30,00% x pax 38,85 € x kg 63,58 €

B2C 30,00% x pax 50,50 € x kg 82,66 €

€ 24,44 PREZZI FINALE PORZIONE AL € 25,00 PUBBLICO

fettuccine all'astice | COSTO DI PRODUZIONE x KG/LT € 48,91 | selling price X la preparazione € 38,82

q.tà prodotta 610,5 | x prepz | x porzione

	x prepz	x porzione
incasso previsto	€ 38,82	€ 25,00
incasso realizzato	€ 24,98	€ 25,00
differenza rilevata	-€ 13,84	€ 0,00
utile lordo	-€ 4,88	-€ 4,88
scarto invenduto	€ 1,49	€ 1,49
ROS PREPARAZIONE	-€ 6,37	-€ 6,38
MARK-UP %	-21,34%	-21,34%

prezzo attuale in uso X porzione € 25,00

PESO PREPARAZIONE IN GR 610,50

COSTO DI PRODUZIONE € 29,86

PESO PER PORZ PROD IN GR 611,0

NR PEZZI PRODOTTI 1,00

COSTO PRODUZIONE PORZIONE/PIATTO € 29,88

SELLING PRICE MAX CONSIGLIATO porz/PAX € 38,85

PREZZO FINALE PROPOSTO IN CARTA PER LA PORZIONE € 25,00

M.D.C.L. PRODOTTO LORDO -EBITDA- -25,51% | U.E.

TAX WEIGTH 40,00% | OPERATING INCOME -15,31% | -€ 3,83

PREZZO DI VENDITA x KG/LT PROPOSTO AL CLIENTE FINALE 40,92 €

PRELAV ITEM COST

START COST € 0,77 | POSTLAV COST € 1,34

SERGIO AMARAL FERNANDES

BUSINESS INTELLIGENCE FOOD INDUSTRY DEP.

STANDARD OPERATING PROCEDURES

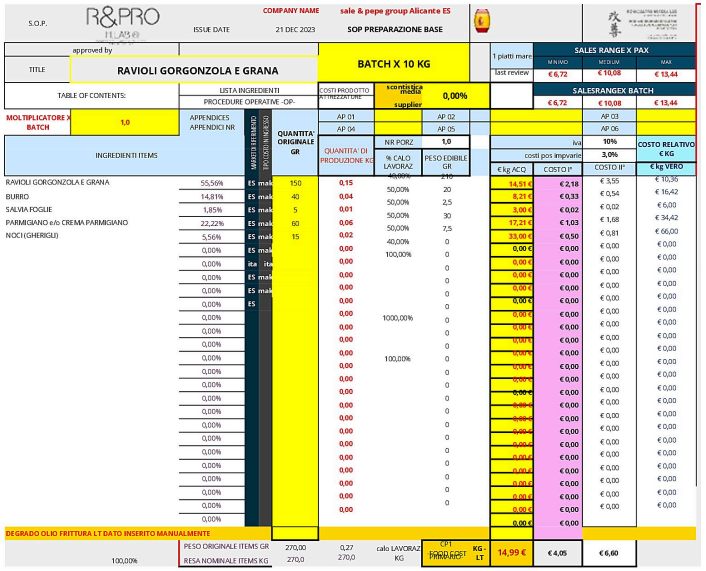
Le SOP sono istruzioni dettagliate e documentate che descrivono esattamente come eseguire determinate operazioni in cucina, perché tutte le attività siano svolte in modo uniforme, sicuro ed efficiente, indipendentemente da chi le esegue: come preparare, cucinare e conservare gli alimenti e come utilizzare correttamente le attrezzature. L'obiettivo è mantenere elevati standard di qualità e sicurezza alimentare, minimizzare gli errori e garantire un'esperienza coerente per i clienti.

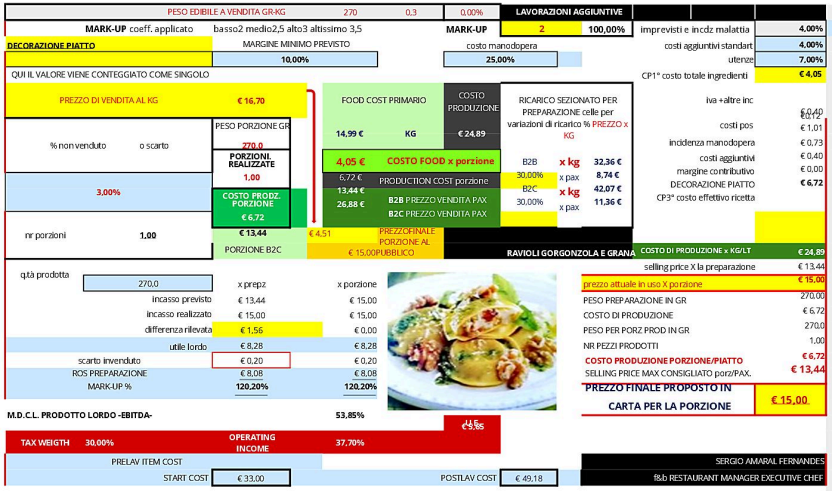
ECONOMY SCHEDULE

Nel contesto delle SOP, l'economy schedule è il programma che ottimizza le risorse e riduce i costi operativi: pianifica le attività per ridurre gli sprechi, gestisce i turni per massimizzare la produttività, programma le manutenzioni per minimizzare i fermi e ottimizza l'uso delle materie prime, mantenendo efficienza e qualità e migliorando la sostenibilità economica dell'azienda.

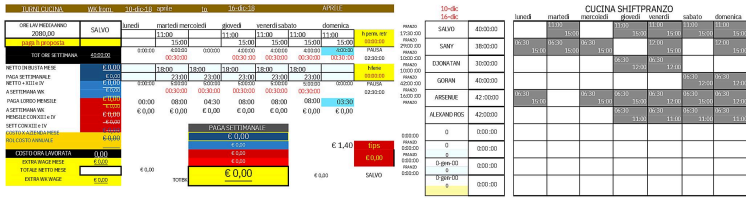
S.O.P. & ROSTER

SOP BOOK ROSTER





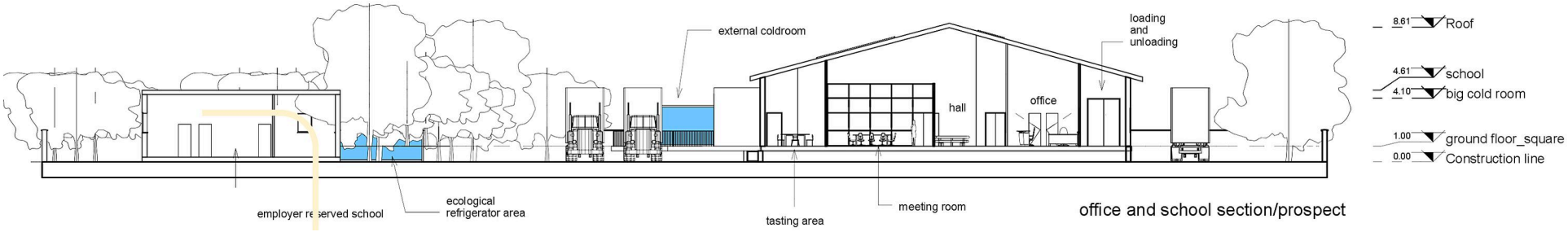
Batch 10 kg. In cucina il batch indica una quantità di cibo preparata in una sola volta, prodotta in un singolo ciclo: l'idea è l'efficienza e la gestione collettiva degli elementi, per ottimizzare risorse e tempo.



ROSTER

Il roster è l'elenco dei turni di lavoro del personale: pianifica turni settimanali o mensili, specificando chi lavora, in quali giorni e a che orari. È fondamentale per garantire che ci sia sempre il giusto numero di persone in servizio; può riportare anche i ruoli (chef, camerieri, addetti alle pulizie) e altre informazioni utili alla gestione efficiente del locale.

PROGETTO CAPANNONE EX NOVO

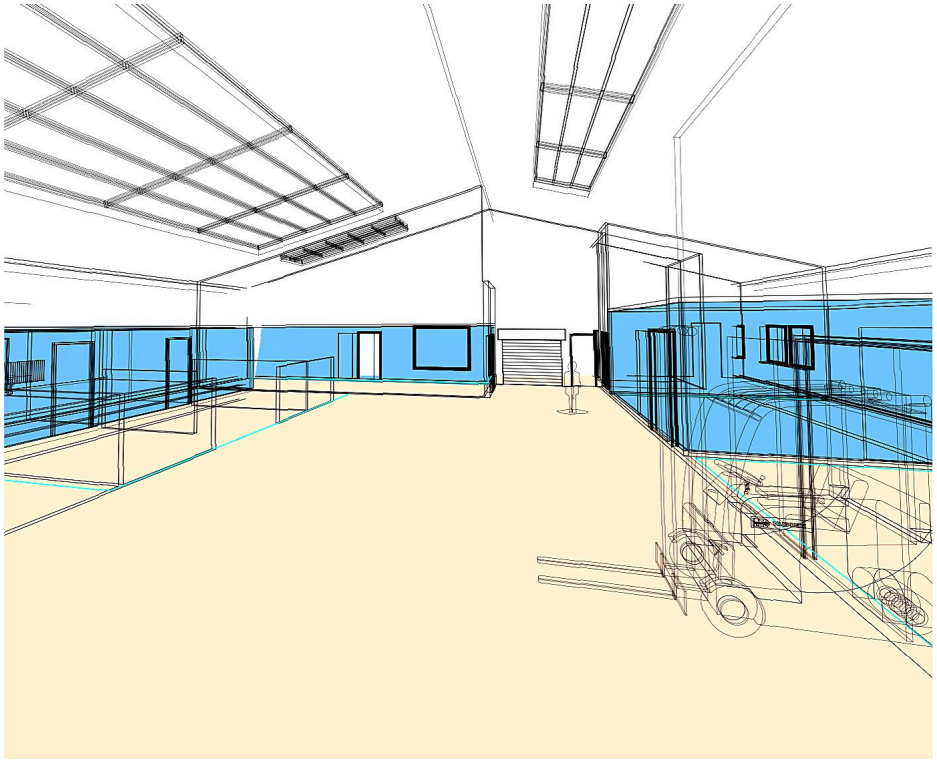


office and school section/prospect

SEZIONE E VISTE 3D DEL SISTEMA DI MOVIMENTAZIONE ALL'INTERNO DEGLI SPAZI



INGRESSO CON BANCHINA SOPRAELEVATA PER LO SCARICO MERCI AL PIANO



MOVIMENTAZIONE INTERNA A MEZZO DI MULETTI



02

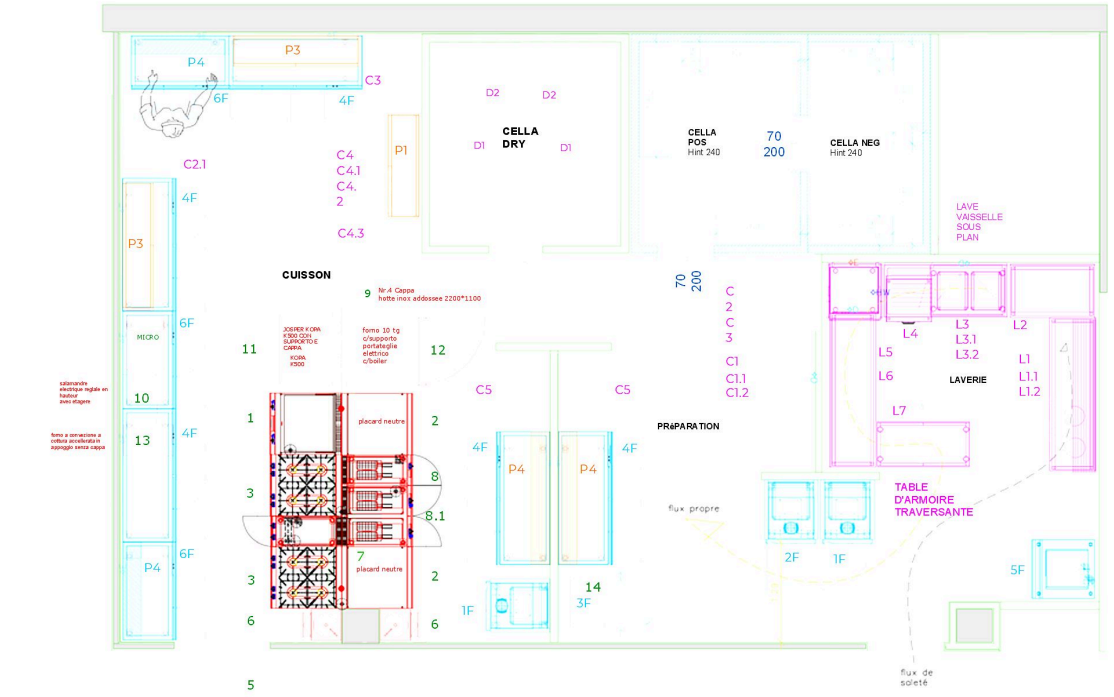
RISTORANTI

RESTAURANTS · WORKS

Kitchen design, business intelligence e allestimento per ristoranti, centri sportivi, catering e nuovi format, in Italia e all'estero.

KITCHEN DESIGN

PLAN D'IMPLANTATION DES ÉQUIPEMENTS



CELLA FRIGO POSITIVA
DIM ESTERNE max: 2300*1800
SPESSORE PANNELLO: 100MM
H INTERNA: 2400 MM
NR 2 PORTE: A CERNIERA LUCE NETTA 700
COMPLETA DI PAVIMENTO, LUCI, PANNELLO CONTROLLO MOTORE A BORDO
SCAFFALATURE:
2 SCAFFALI 1500*375
1 SCAFFALE 1100*375

CELLA FRIGO NEGATIVA
DIM ESTERNE max: 1600*2800
SPESSORE PANNELLO: 100MM
H INTERNA: 2400 MM
COMPLETA DI PAVIMENTO, LUCI, PANNELLO CONTROLLO MOTORE A BORDO
SCAFFALATURE:
2 SCAFFALI 1300*375
2 SCAFFALI 1100*375

LAVAGGIO			
POS	DESCR	DIM	QTA
L1	tavolo sbarazzo 2 fori c/alzatina	2000*600*1000	1
L1.1	2 vasche carrelate sottotavolo		2
L1.2	mensola a parete a tubolare	2000*300*30h	1
L2	tavolo neutro c/alzatina	1000*700*1000h	1
L3	lavatoio 2 vasche predisp lavastov	1600*700*1000h	1
L3.1	doccione miscelatore lavaggio monoforo	h1000	1
L3.2	sifone monoforo		1
L4	lavastoviglie sottotavolo c/pompa di scarico+addolcitore		1
L5	lavastoviglie capotte+recuperatore vapore+addolcitore tavolo uscita c/ripiano cesti	700*700	1
L6	tavolo armadiato passante senza alzatina	2000*600	1
L7		1200*600*900h	1

SCAFFALI MAGAZZINO DRY			
POS	DESCR	DIM	QTA
D1	SCAFFALE ALLUMINIO 3 RIPIANI	1800*P500	2
D2	SCAFFALE ALLUMINIO 3 RIPIANI	1200*P500	2

NEUTRI PREPARAZIONE BASE			
POS	DESCR	DIM	QTA
C1	lavello doppia vasca gocc dx c/alzatina	1800*P700	1
C1.1	miscelatore leva clinica		1
C1.2	sifone lavello		1
C2	tavolo lavoro c/alzatina	1000*700*h1000	1
C2.1	cassettiera	400*700	1
C3	vasca rifiuti sottotavolo		3
C4	lavello 1 vasca gocc sx c/alzatina	1400*700*h1000	1
C4.1	rubinetto miscelatore leva clinica		1
C4.2	sifone scarico lavello		1
C4.3	lavamani a ginocchio	400*400	1
C5	tavolo da lavoro c/alzatina e ripiano	1000*700*h1000	2

NEUTRI PREPARAZIONE A PARETE			
POS	DESCR	DIM	QTA
P1	pensile a parete ante scorrevoli	1400*400*h660	1
P3	pensile a parete ante scorrevoli	1700*400*660	2
P4	mensole a parete	1700*250*h30	2

ARMOIRE REFRIGETEUR			
POS	DESCRIZ	DIM	QTA
1F	ARM REFR POS 700LT	700*850*2200	2
2F	ARM REFRIG NEG 700LT	700*850*2200	1
3F	ABBATTITORE 5TG	900*800*900H	1

TABLE REFRIGETEUR			
POS	DESCRIZ	DIM	QTA
4F	TAV pos 3porte mot a bordo +alzatina	1750*700*1000h	5
5F	fabbr ghiaccio	200kg	1
6F	Tav pos 2porte mot a bordo+alzatina	1400*700*1000H	3

ELEMENTI REFRIGERATI appoggio			
POS	DESCRIZ	DIM	QTA
P4	vetrina refrigerata con supporto su piano +coperchi	1200*400	2

CUISSON			
POSITION	DIM	DESIGNATION	QTA
1	800*900	fry top liscio gas 800 base neutra	1
2	800*900	neutro su base neutra	3
3	800*900	4 fuochi gas su neutro	2
5	400*900	bollitore gas singolo	1
5.1	gn 13	cestelli	3
6	400*400	lavamani comando a ginocchio	2
7	2800*350	mensola sopra fuochi	1
8	400*900	frigg elettrica sing	1
8.1	800*900	frigg doppia gas	1
9	2200*1100	cappe	4
10	600*400*275h	salamandra c/supporto	1
11	900*700	josper brace c/supporto+cappa	1
12	900*1000*1000h	forno elettrico 10 tg gn 11 c/supporto portateglie	1
13	600*600	forno a conv senza cappa, cottura accellerata	1
14		microndе trifase	1
15		sottovuoto in appoggio taglia s	1

Rif.
RABAT 1
layout for italian quotation
Date: 17.05.25

R&PRO H.LAB

PLAN IMPLANTATION DES EQUIPEMENTS
layout for italian quotation
Date: 17.05.25 échelle 1:20



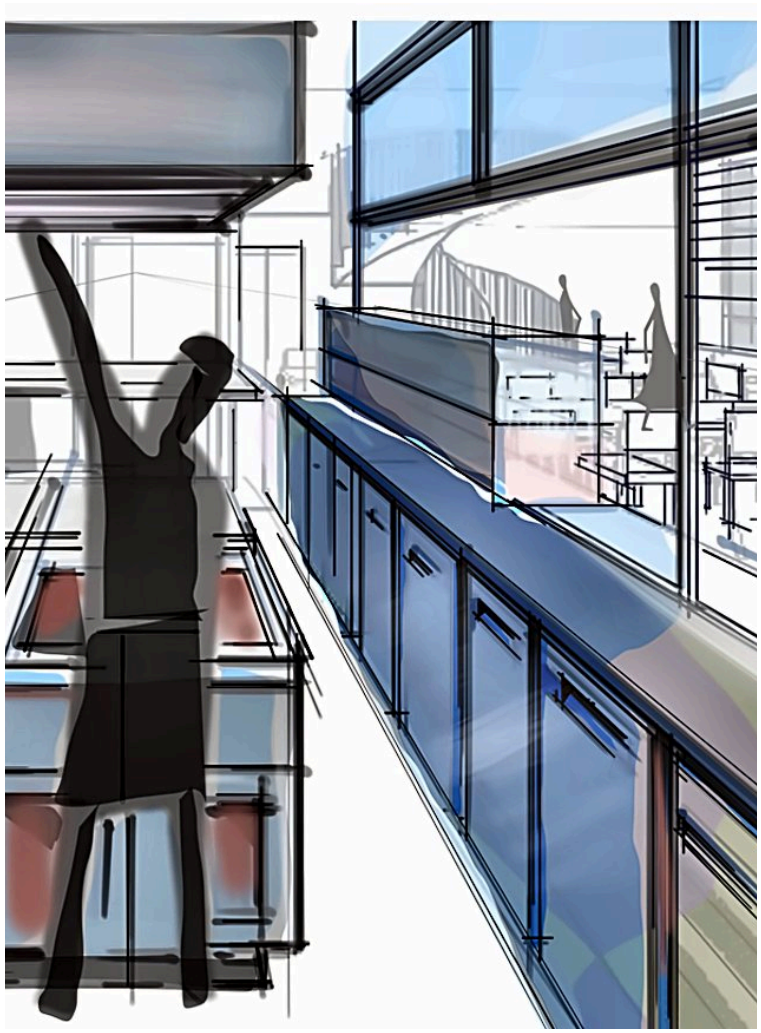
design layout :
Arch. Angela Carvelli
+39 3922185137
www.cucineprofessionali.eu

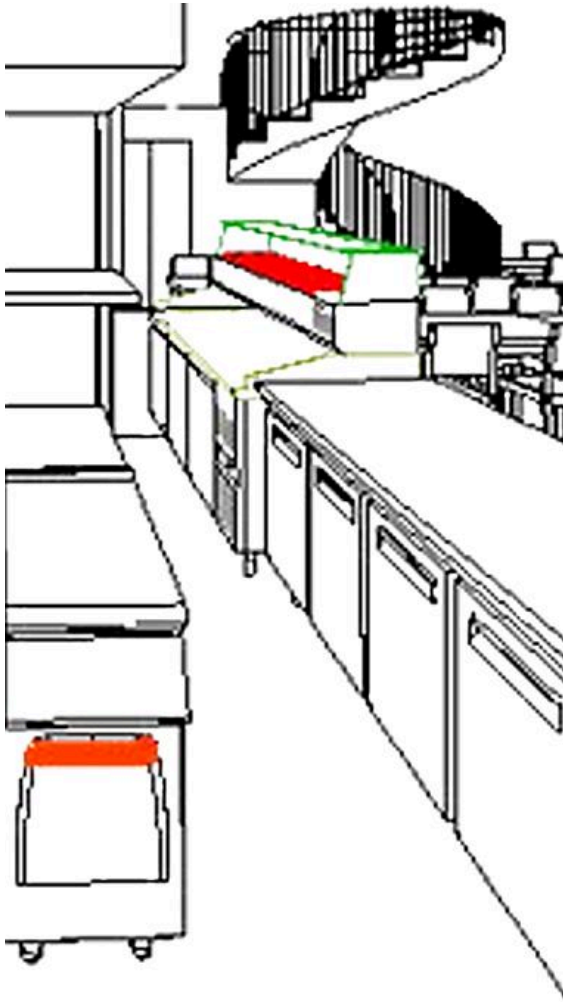
KITCHEN DESIGN · RENDER

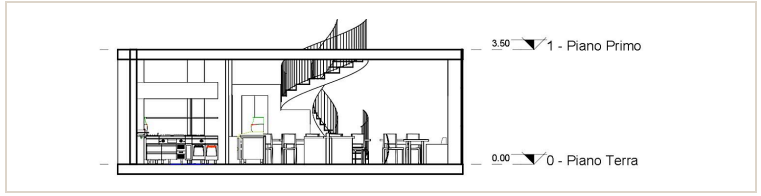


RISTORANTE BARRIO



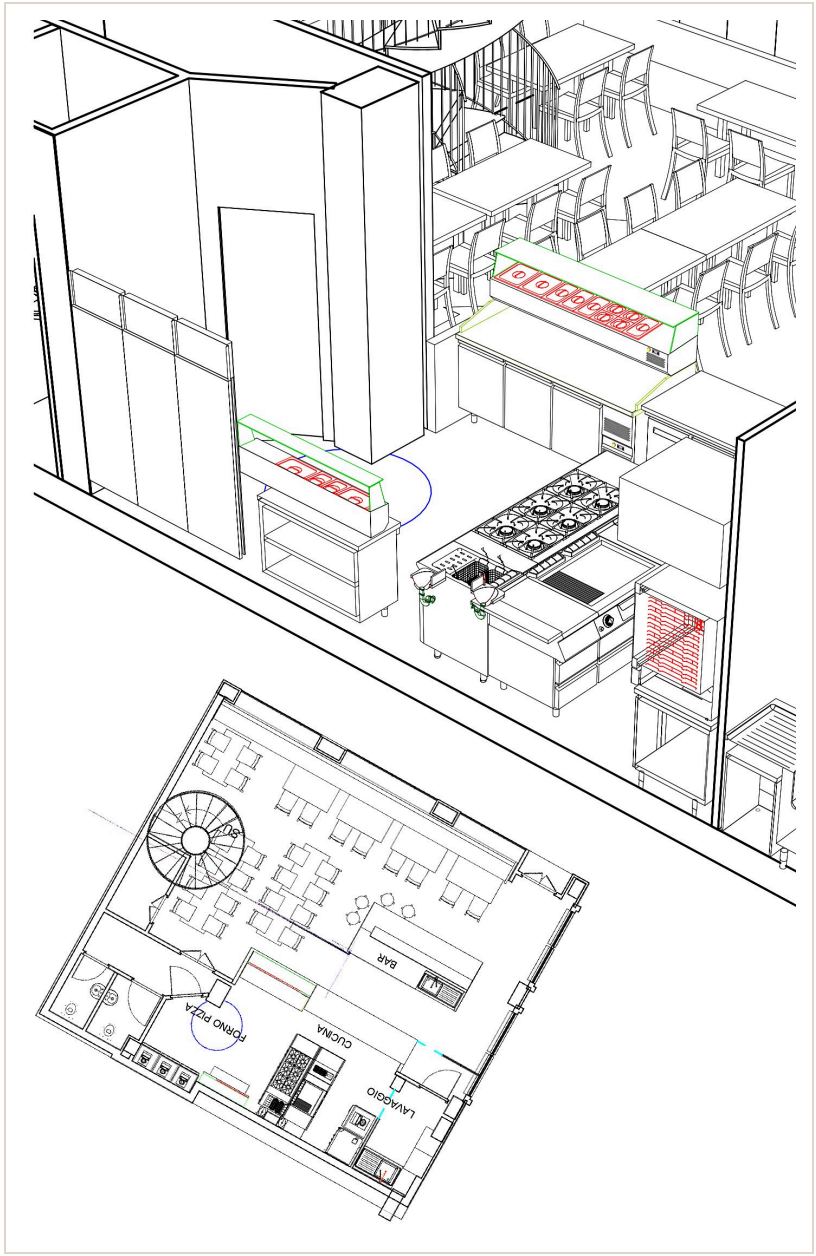






Ristorante del gruppo imprenditoriale proprietario dell'impianto centralizzato di Alicante. Barrio è il primo di una serie di locali che utilizzeranno le produzioni del centro cottura.

CUCINA E SALA

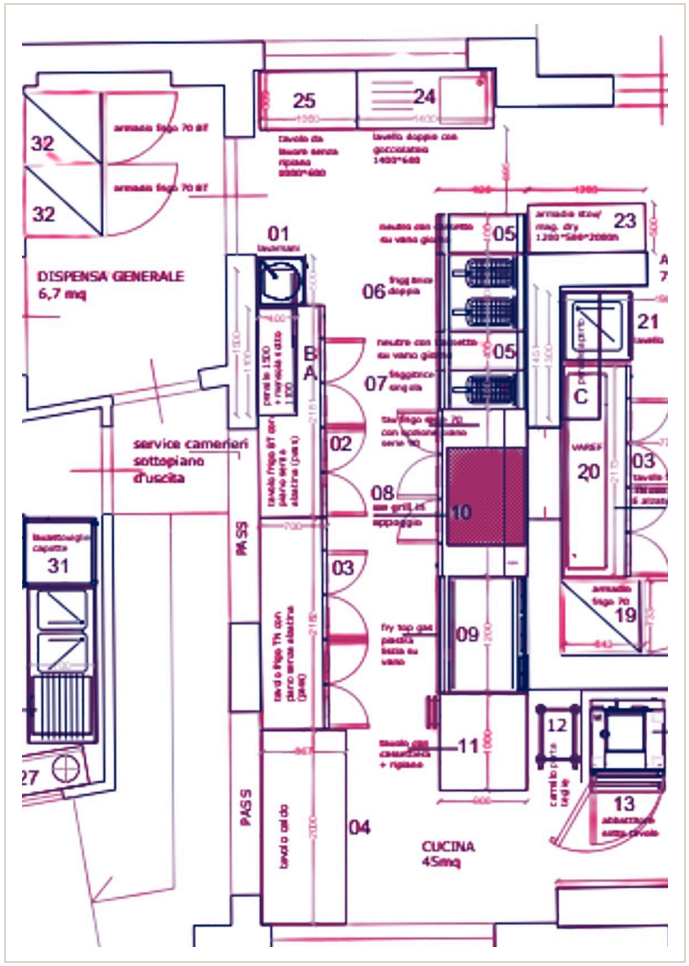




PARCO ROMANO

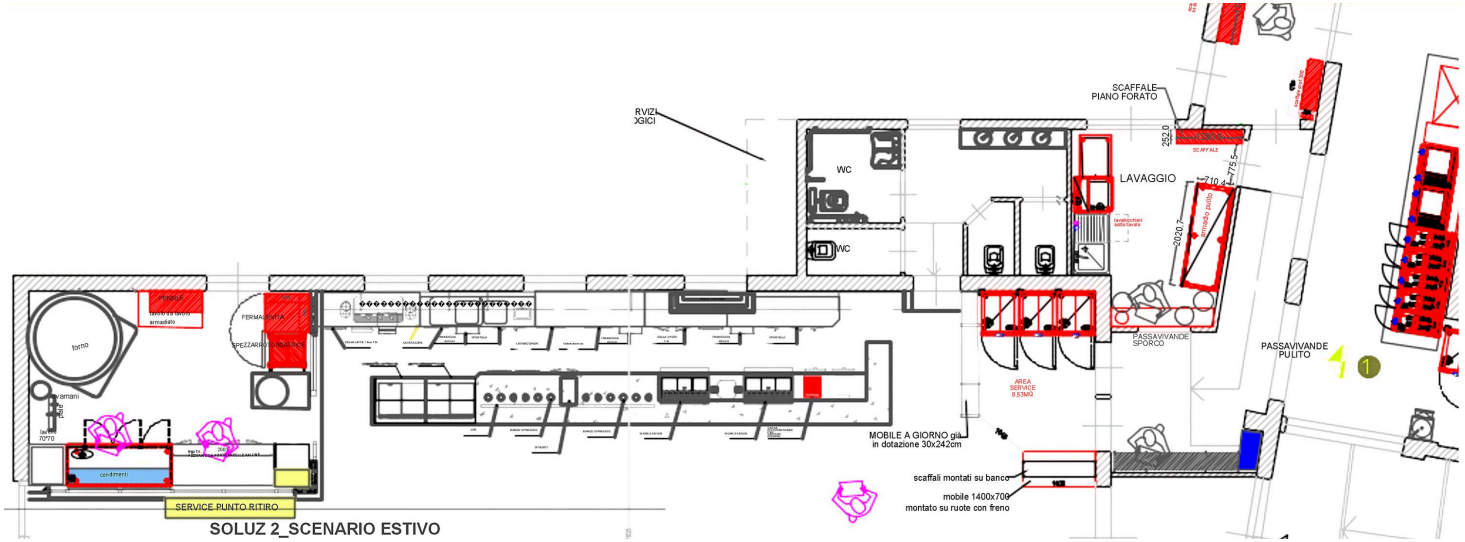
BUSINESS INTELLIGENCE | KITCHEN DESIGN

Intervento di business intelligence e progettazione cucine. Il locale, inserito in un parco urbano, prevedeva più servizi contemporanei: servizio al tavolo all'interno per l'inverno, take away tutto l'anno, self service per i tavoli distribuiti nel parco e durante i grandi eventi. La difficoltà era raccordare i tre servizi, ciascuno con le proprie «uscite», e il lavoro di cuochi, pizzaioli e camerieri.

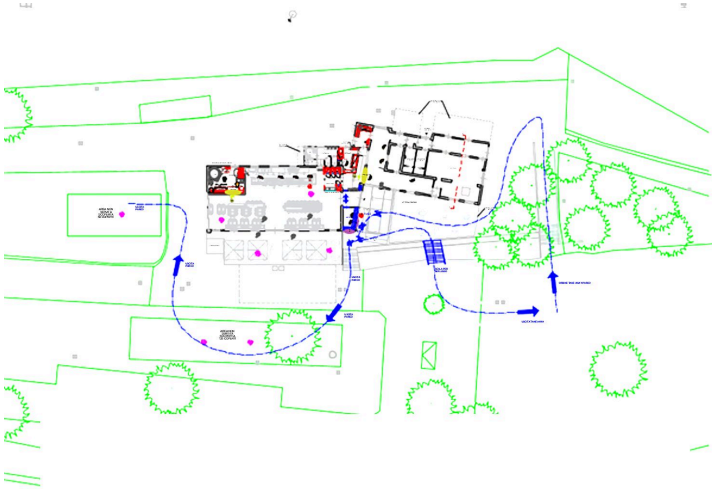




PARCO ROMANO · FLUSSI DI SERVIZIO



- Riorganizzazione degli spazi cottura
- Studio dei flussi di servizio negli scenari inverno / estate

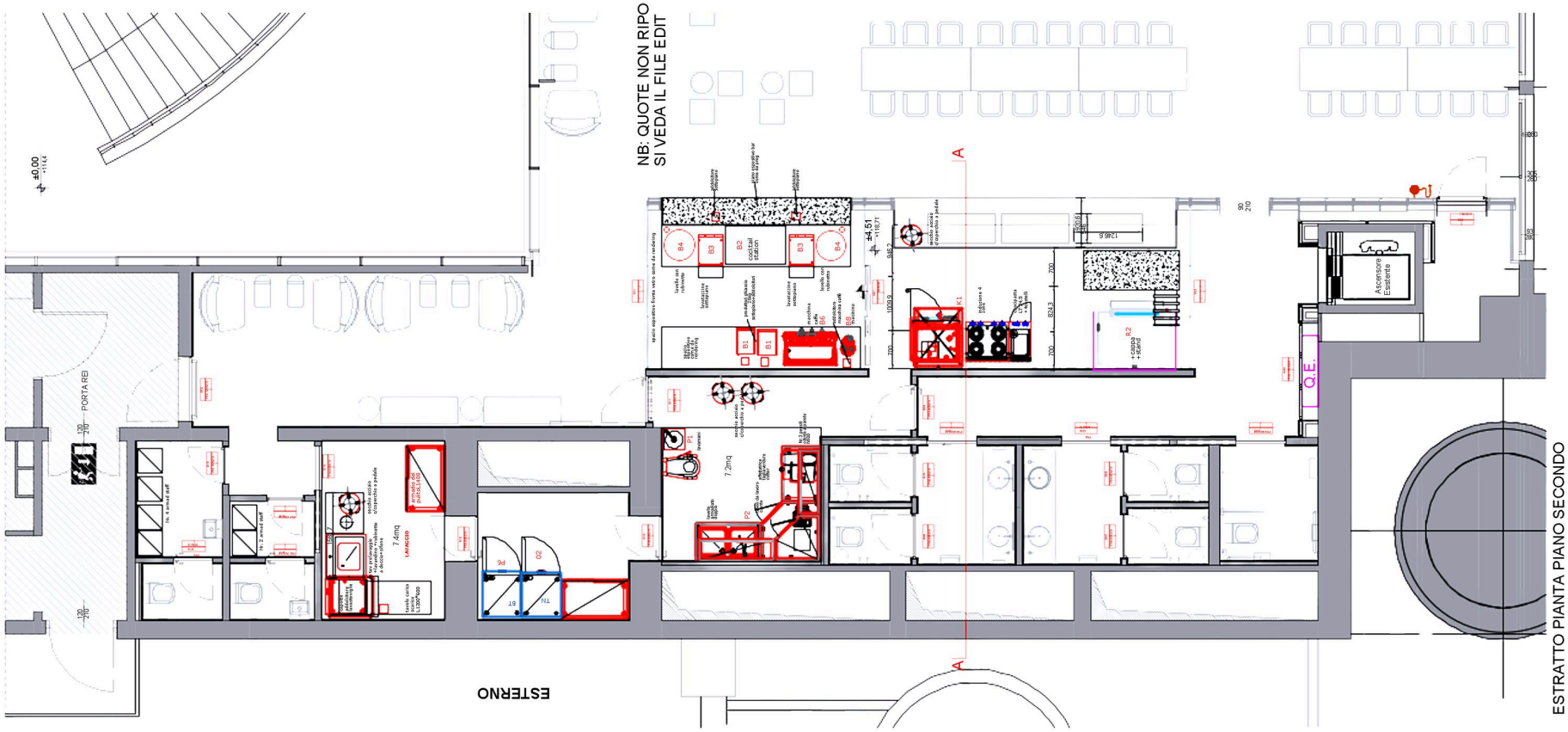


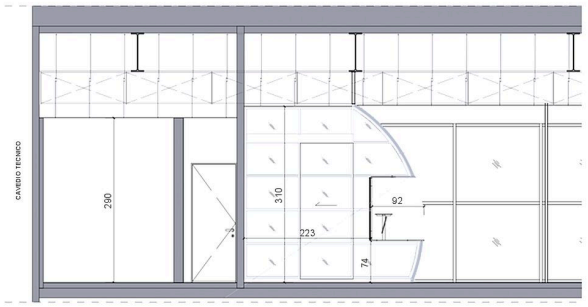
STUDIO DEI FLUSSI IN SCENARIO ESTIVO: PARCO APERTO, TAKE AWAY E APERTURA NUOVA CASSA



ITA AIRWAYS

KITCHEN DESIGN | CAPITOLATO





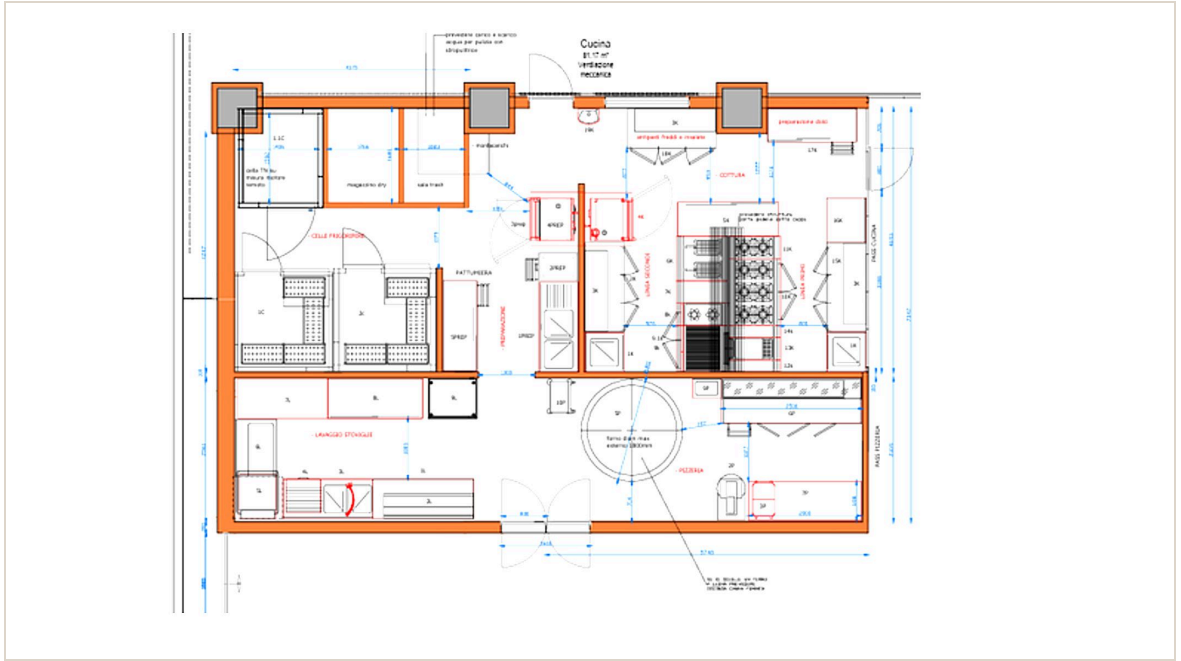
Progetto di allestimento: cucina e tavola calda, con lista attrezzature e ambienti come da capitolato. Allestimento finalizzato alla fornitura, al montaggio e all'assistenza di attrezzature tecniche per conto di un'azienda partecipante alla gara.

CENTRO SPORTIVO



Conformazione a regime: cucina, bar e pizzeria, con dimensionamento di flussi e produttività per eventi e catering.





KITCHEN & DESIGN



MALTA · 2019

MALTA RESTAURANT

Kitchen & design per il format «Fumo – italian experience».



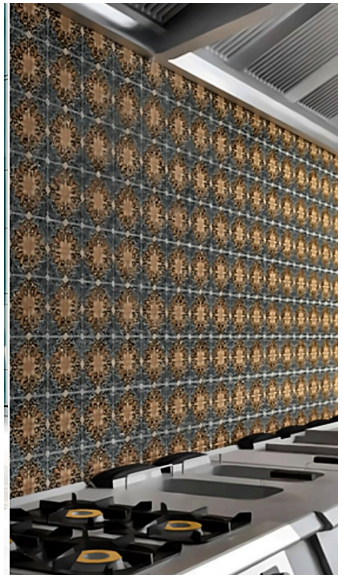
ROMA

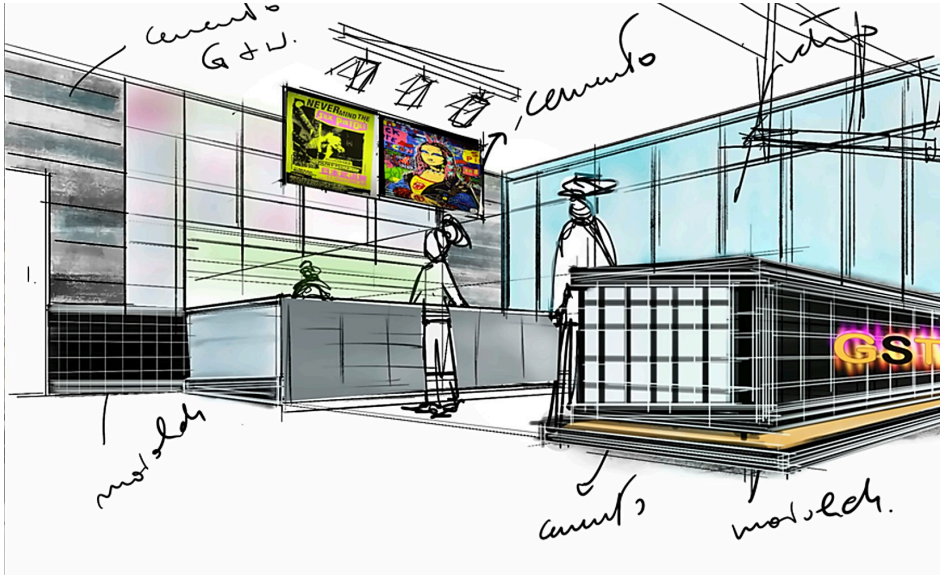
RINNOVAMENTO CUCINA ESISTENTE

Cucina centrale «passante», con linee frigo e pensili lungo i bordi.

MOOD DESIGN E IDEE INIZIALI











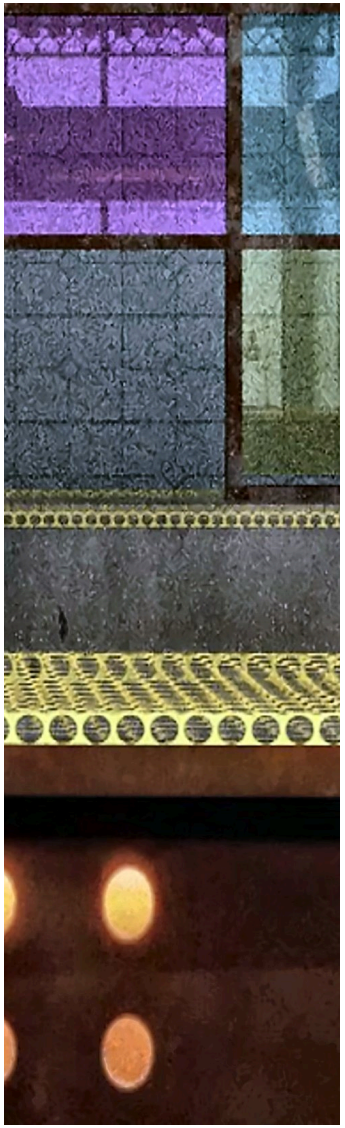
NUOVO FORMAT · UK

Sviluppo di un nuovo format collegato all'impianto di produzione inglese. Previsione di sviluppo iniziale: Inghilterra e Sud America.

PROGETTO IN CORSO











03

GRANDI EVENTI

Progettazione e allestimento di **cucine temporanee** per eventi corporate e grandi eventi: dal reperimento delle attrezzature agli allacci, fino al presidio tecnico per tutta la durata del servizio.

Un impianto produttivo completo, montato in pochi giorni e smontato nei tempi, dimensionato sui coperti e sui turni reali della brigata.

GRANDI EVENTI · ROMA · OTTOBRE 2026

CUCINE TEMPORANEE PER GRANDI EVENTI

EVENT KITCHEN | LOGISTICA | PRESIDIO TECNICO

Evento corporate internazionale su due location a Roma: **Cinecittà World**, con la cucina allestita all'interno di un teatro di posa, e lo **Sheraton Parco de' Medici**, con cucine esterne per colazioni e pranzi.

~1.200	2	1.500	~80	11
OSPITI	LOCATION	COPERTI A SERVIZIO	CUOCHI IN 2 TURNI H24	GIORNI DI PROGETTO



CINECITTÀ WORLD · ARRIVO E POSIZIONAMENTO DELLE ATTREZZATURE

FORNITORI
Reperimento e coordinamento dei fornitori di macchinari e smallware.

LOGISTICA
Trasporti, consegne e trasferimenti tra le location, celle e mezzi refrigerati.

IMPIANTI
Allacci di acqua, elettricità e scarichi; linee gas esterne dove previste.

PRESIDIO TECNICO
Assistenza tecnica in loco nei giorni clou dell'evento e smontaggio nei tempi.

ALLESTIMENTO DELLA CUCINA

MONTAGGIO ALLACCI



MONTAGGIO



BRASIERE E BANCHI DI LAVORO



LINEE DI COTTURA



ALLACCI ACQUA ED ELETTRICITÀ

COTTURA, ABBATTIMENTO E SERVIZIO

CENA DI GALA | CUCINE ESTERNE



FORNI MISTI E ABBATTITORE



CENA DI GALA · CINECITTÀ WORLD



SHERATON · CUCINA ESTERNA

SHERATON PARCO DE' MEDICI

Cucine esterne sotto gazebo, con linee di cottura e banchi di servizio, per colazioni e pranzi in tre strutture riservate in esclusiva.



CONTATTI

GRUPPO R&PRO ITALIA
FI&ES SARL MAROCCO

+39 346 695 8729

+39 392 218 5137

repro@remacohorecalab.com

www.remacohorecalab.com

www.cucineprofessionali.eu

SEDI

Italia · Via A. Paolucci, 33 – 00054 Fiumicino (RM)

Marocco · Rue Moulay Abdelaziz, Imm. 4 – Hassan, Rabat

