

كتالوج المشاريع

R&PRO GROUP

REMACO HORECA LAB & PROJECT · إيطاليا

FI&ES sarl

FOOD INDUSTRY & ENGINEERING SOLUTION · المغرب

مكتب دراسات متكامل للتصميم التقني وذكاء
الأعمال في قطاع الصناعات الغذائية

www.remacohorecalab.com · www.cucineprofessionali.eu



النسخة العربية

كتيّب باللغة العربية · AR

مقاربتنا

«يكمن الفرق الجوهري بين التجهيز والتصميم في التفكير الاستراتيجي الذي يوجه كل اختيار.»

في FI&ES، هدفنا الأول هو ضمان **الأداء التشغيلي**، بتحويل كل فضاء إلى أصل إنتاجي وفعّال.

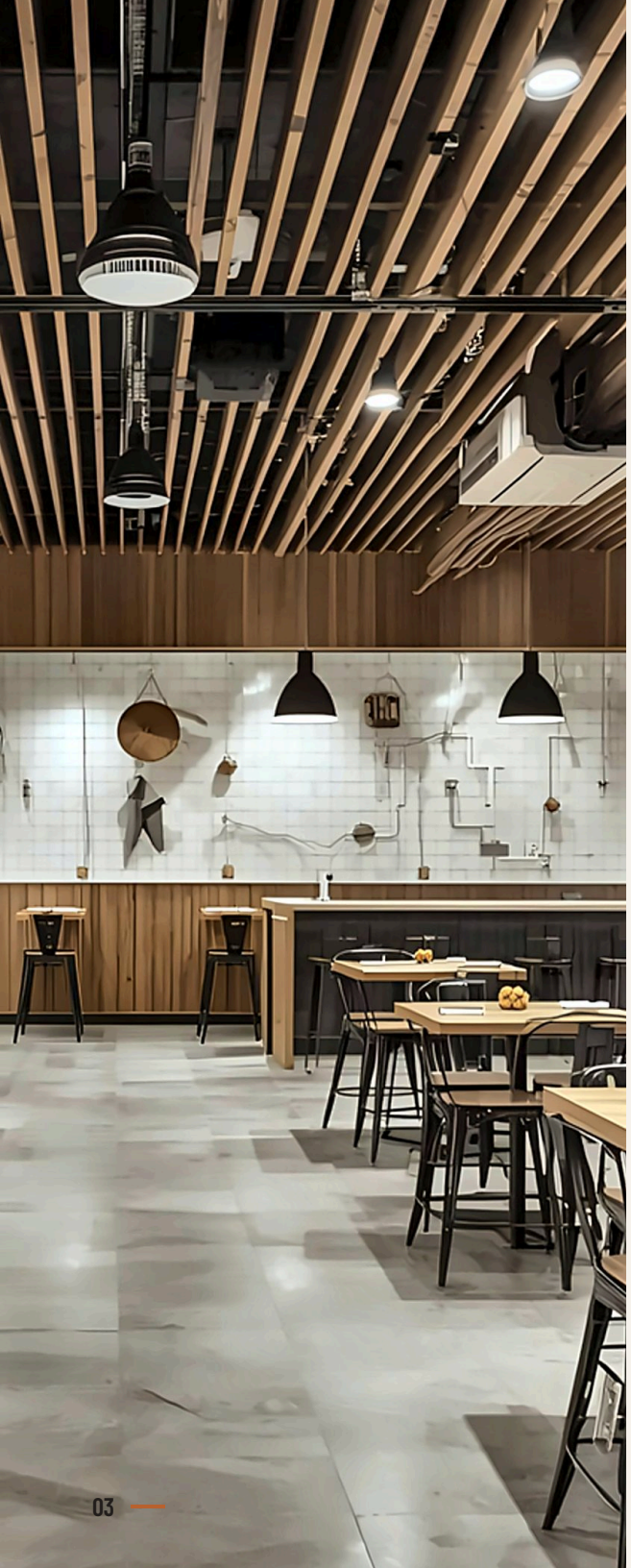
يسترشد كل مشروع من مشاريعنا بمبدأ **الاستدامة الاقتصادية**، وفق مهمة واضحة: ضمان أن تعمل كل عملية على أكمل وجه. ولا تتحقق هذه النتيجة إلا من خلال تحليل معمّق لكل حاجة إنتاجية، وصولاً إلى **تحديد أبعاد تقنية وتشغيلية دقيقة ومصمّمة حسب الطلب**.

لشرح منهجيتنا نستعمل استعارة بحرية: الجزء الظاهر من السفينة، أي هيكلها فوق الماء، ليس سوى «الجزء الميت». أما القوة الحقيقية التي تمكّنها من الإبحار فهي «الجزء الحي» - الجزء المغمور، غير المرئي للعين لكنه أساسي للحركة والتوازن.

> هناك تحديداً نعمل، في الجزء الحي: في هذا الفضاء نصنع القيمة التي تُحدث الفرق.

R&PRO group
إيطاليا

FI&ES sarl
المغرب



المحتويات

05 من نحن

06 فريق العمل

07 الخدمات

08 المنهجية والمهمة

09 وحدات الإنتاج الغذائي

10 أليكانتي · إسبانيا

19 Italo Pizza Lab · هايز، إنجلترا

26 تحديد الأبعاد بالكتل · إسبانيا

27 Factory & Nursery · روما

32 المطاعم

33 تصميم المطابخ · الرباط، المغرب

35 مطعم Barrio · إسبانيا

37 Parco Romano · روما

39 مناقصة ITA Airways

40 مركز رياضي · ميلاتسو

41 مالطا · روما

42 تصميم الأجواء

43 مفهوم جديد · المملكة المتحدة

44 التظاهرات الكبرى

45 Cinecittà World · Sheraton Parco de' Medici، روما

48 للتواصل



تصميم المطابخ الصناعية

تصميم مطبخ صناعي يعني تصميم أداء منظومة متكاملة.

من نحن

R&PRO مؤسسة متخصصة في الصناعات الغذائية: من مراكز الإنتاج الكبرى إلى مطبخ المطعم الصغير، يشكّل قطاع الفنادق والمطاعم والمقاهي (HoReCa) صلب نشاطنا.

FI&ES sarl، التي أسسها بالمغرب سنة 2025 مجموعة R&PRO الإيطالية، هي أحدث شركات المجموعة، وتواصل نشاط التصميم التقني وذكاء الأعمال على المستوى الدولي وخارج أوروبا.

بفضل شركاء دوليين، وسّعت FI&ES عرض خدماتها ليشمل التصميم التقني لفضاءات العمل بجميع المقاييس: من التخطيط الحضري والبنيات التحتية إلى الشقق السكنية.

هويتنا

مكتب دراسات متكامل للتصميم التقني وذكاء الأعمال

نحدد أبعاد فضاءات العمل المخصصة للقطاع الغذائي ونصممها، من المطعم الواحد إلى مختبر الإنتاج الكبير.

من دراسة الفئة المستهدفة في السوق إلى **أداء المنشأة**، نحرص على أن يكون نشاطك استثماراً **مربحاً اقتصادياً**.

بفضل شركائها، تستطيع FI&ES أيضاً إنجاز مشاريع واسعة النطاق وفي قطاعات أخرى مثل البناء والبنيات التحتية.

01 وحدات الإنتاج

تحديد الأبعاد والتصميم:

- من التصميم المعماري إلى أدق التفاصيل
- المستودعات: بناء جديد أو إعادة تقسيم
- خطوط الإنتاج
- التخزين عند الدخول والخروج
- الغرف النظيفة ومناولة البضائع
- التصميم الصحي وتصميم السلامة
- التحكم في مسارات العمل

إضافة إلى المكاتب وغرف الملابس وقاعات الاجتماعات: خدمة تصميم متكاملة لكل حاجة.

02 تجهيزات الصناعات الغذائية

تصميم المطابخ الصناعية للإطعام الجماعي والمحلات التجارية. تحديد الأبعاد ومراقبة الإنتاجية، تصميم حسب الطلب، مرافقة الزبون في اقتناء التجهيزات، التركيب وخدمة ما بعد البيع.

03 ذكاء الأعمال

الاستدامة الاقتصادية، الجدوى التقنية، الاستثمار المتوقع، فترات الخدمة، عدد العاملين، العائد على الاستثمار: كل ذلك لكي يكون النشاط جديراً بالإنجاز. كما يُطبَّق ذكاء الأعمال على الأنشطة القائمة التي تحتاج إلى تحليل مالي للتدفقات لمراجعة تموقعها في السوق أو تشخيص وضعيتها.

04 المقاول العام

تدبير شامل بزاوية 360° للفنادق والمطابخ المهنية: كل مرحلة، من التصميم إلى التجهيز النهائي، بما في ذلك التجهيزات المؤقتة للتظاهرات والفعاليات الكبرى.

أشخاصنا



ذكاء الأعمال

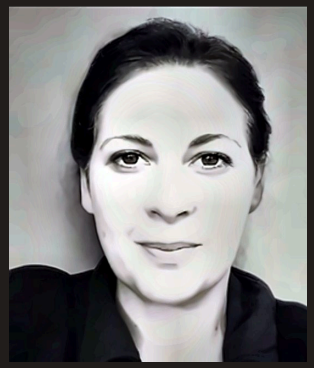
SERGIO AMARAL FERNANDES

مسؤول ذكاء الأعمال · رئيس طهاة تنفيذي

رئيس طهاة تنفيذي ذو خبرة طويلة، راكم 35 سنة من العمل في مطابخ داخل إيطاليا وخارجها. شغوف بالرياضيات والفيزياء، تعمّق في الرياضيات المالية المطبقة على عمليات الإنتاج وتدبير المقاولات، جامعاً بين المنظومتين.

تتيح له تجربته المباشرة كمقاول تطوير برمجيات خاصة لتدبير المقاولات واستثماراتها، بربط أبعاد خطوط الإنتاج وتكلفتها بمراقبة الموارد البشرية وجميع التكاليف الإضافية. ويُطبّق ذكاء الأعمال أيضاً على تقدير الأنشطة وتكاليف التسيير واستدامة الاستثمارات وملاءمتها.

> «في الحياة لا يفوز من لا يخطئ، بل من يخطئ أقل ويرتكب أخطاء أقل خطورة. ولتفاديها، فإن جودة المعلومات التي تبنى عليها القرارات هي الأساس.»



التصميم

ANGELA CARVELLI

مسؤولة القسم التقني · مهندسة معمارية

خريجة جامعة لا سابيينزا بروما في الهندسة المعمارية والهندسة المدنية، ومسجّلة في هيئة المهندسين المعماريين بروما (القسم أ). بدأت مسارها في الصناعات الغذائية كمديرة في قطاع المطاعم.

تتابع بانتظام دورات تخصص وتحديث في التصميم، ومعايير HACCP، والسلامة في العمل، والمعايير القطاعية الإيطالية والأوروبية. أنجزت مشاريع في إسبانيا وإنجلترا لوحدات الإنتاج ومعالجة المواد الغذائية ومفاهيم المطاعم، وتتعاون في المغرب مع شركاء دوليين في المشاريع التنموية الجديدة للبلاد.

> «مصدري الأول في التصميم هو التجربة المباشرة في أماكن العمل، والثاني هو الفضاء المتاح بحدوده. ومن التقائهما يولد المشروع.»

ماذا نقدّم

ذكاء الأعمال

01 دراسات الجدوى التقنية

02 دراسات الاستدامة الاقتصادية

03 تحليل ملاءمة الاستثمار

04 تحديد أبعاد الإنتاج وخطوطه

05 SOP - إجراءات التشغيل القياسية

06 تخطيط مناوبات العاملين

07 تقدير المحلات والتجهيزات

المكتب التقني

01 التصميم المعماري

02 التصميم التقني والشبكات

03 الترميم وإعادة التأهيل

04 ترشيد الطاقة في المنشآت الغذائية

05 تقدير المحلات والتجهيزات

06 المرافقة في التوريد

07 التركيب وخدمة ما بعد البيع

مخاطب واحد، من الفكرة إلى خدمة ما بعد البيع

01 التحليل
الجدوى والاستدامة وملاءمة الاستثمار

02 التصميم
المعمار والشبكات وتحديد أبعاد الخطوط

03 التوريد
اختيار التجهيزات والمرافقة في اقتنائها

04 الانطلاق
التركيب وSOP والمناوبات والمساعدة بعد البيع

المنهجية والمهمة

المنهجية

يتكامل تطوير المشروع مع وحدة ذكاء الأعمال الداخلية، التي تمكّن من دراسة إنتاجية المقاولة وتحديد أبعاد الآلات وخطوط الإنتاج.

كما يتيح ذكاء الأعمال استباق صورة المقاولة عبر محاكاة **DAES** الديناميكية (*Dynamic Analysis of Economic Sustainability*)، لتقييم ملاءمة أي استثمار.

بالنسبة إلينا، ليس تصميم المطابخ الصناعية مجرد مسألة تجهيز: فتصميم مطبخ صناعي يعني **تصميم أداء منظومة متكاملة** قادرة على ضمان إنتاجية الاستثمار منذ مرحلة التخطيط.

الحديث عن المطابخ الصناعية هو حديث عن الإنتاجية والأعمال والاقتصاد المالي ومخططات الاستثمار واستدامته والجدوى التقنية للمشروع. إنها ليست معاملة تجارية من نوع «أنت تبيع وأنا أشتري».

المهمة

تتيح R&PRO وFI&ES sarl لمتعاونيهما إبراز قيمتهم، بالعمل في تناغم مع المؤسسة كلها مع تحمّل مسؤولية وحدة عملهم بأنفسهم، باحترافية واستقلالية.

التطور المهني و**التكوين المستمر** هما الكلمتان المفتاح اللتان تساعدان شركاءنا المهنيين على مواكبة التكنولوجيات الجديدة، وتضمنان لزبنائنا خدمة فعّالة ومهنية ومتمكّنة.

عالم الصناعات الغذائية في تطور مستمر: تتغير حاجيات المستهلكين، ومعها حاجيات المستثمرين في القطاع.

التحدي الجديد

ترشيد استهلاك الطاقة

هدف قابل للتحقيق تماماً في قطاعنا، بفضل تجهيزات الجيل الجديد وتأهيل التجهيزات القائمة.



01

وحدات الإنتاج الغذائي

وحدة الإنتاج الغذائي هي منشأة تُحضَّر فيها الأغذية وتُحوَّل وتُعبَّأ، مع تركيز قوي على **جودة المكوّنات**. وتبلغ مراقبة الجودة والعناية بالتفاصيل أقصى درجاتها.

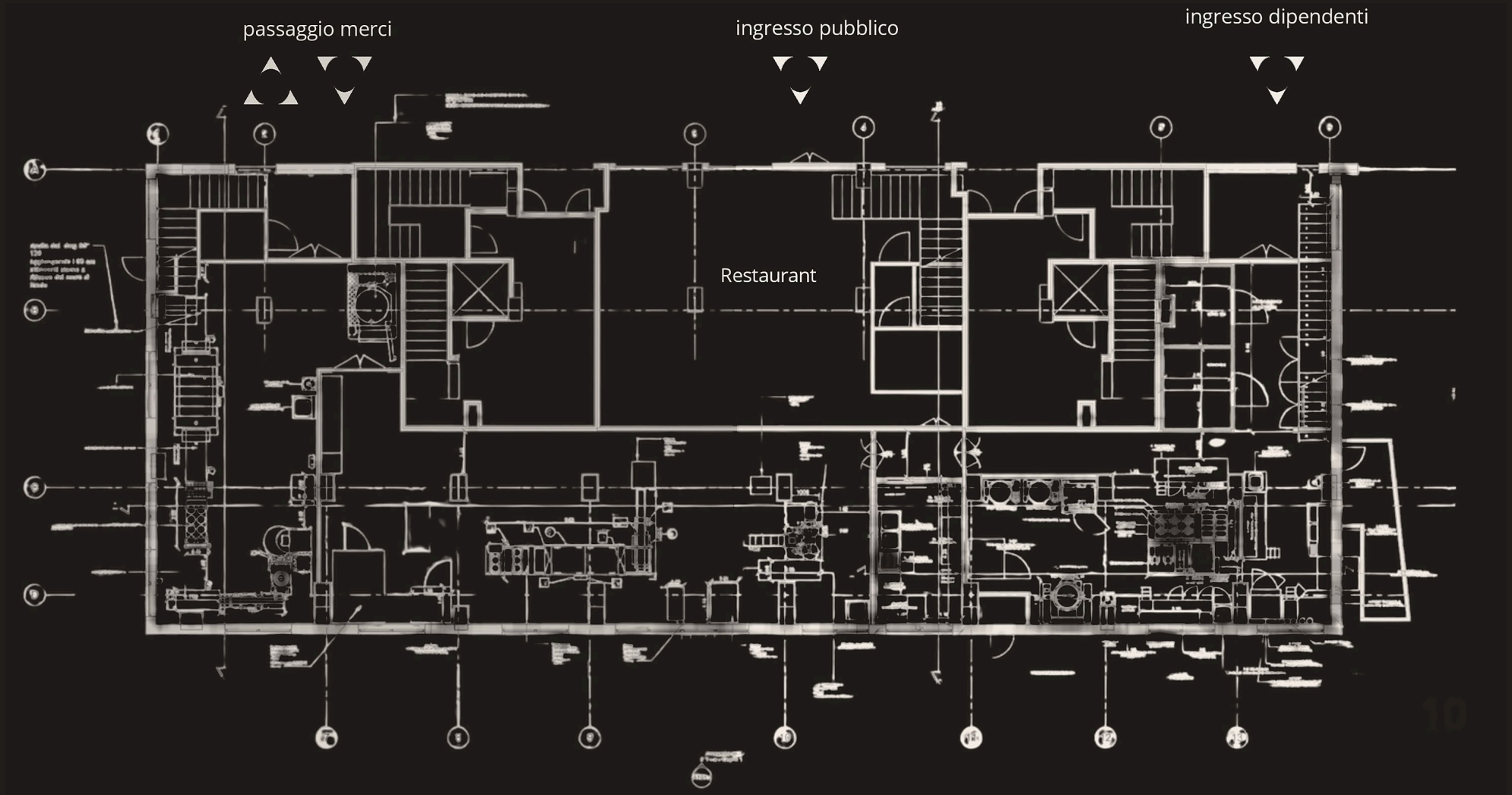
تتميز وحداتنا **بالمرونة** والقدرة على التكيف مع حاجيات السوق المحلية وإنتاج تخصصات غذائية فريدة.

إسبانيا · وحدة إنتاج · تصميم BIM

أليكانتي

مجالات التدخل

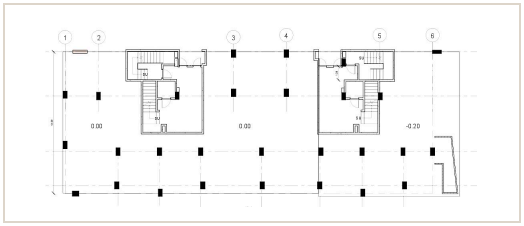
- مكتب التصميم التقني
- ذكاء الأعمال
- تجهيزات الصناعات الغذائية
- التقدير والاستدامة



التصميم المعماري

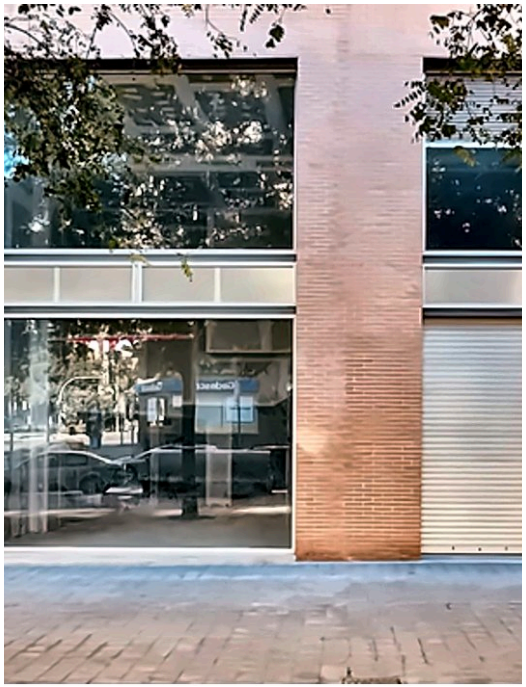
تصميم BIM

قبل الأشغال

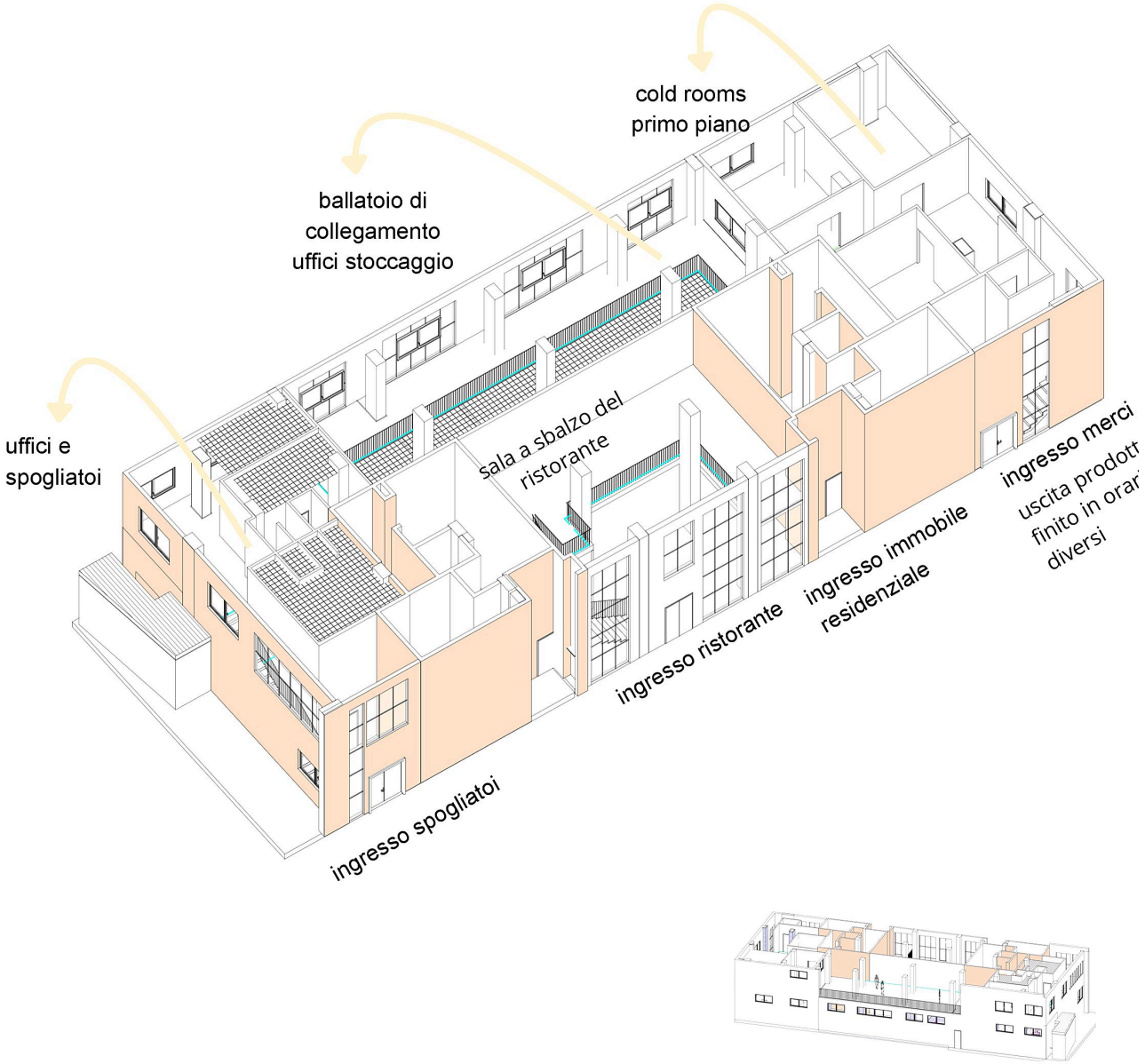


تصميم أساسي على شكل «غابة من الأعمدة» بمسافات ضيقة بينها. كان الطابق الأرضي، التابع للعمارة التي فوقه، مصمّماً في الأصل كموقف للسيارات.

وقد أثّرت الأعمدة واختيار المالك وضع مطعم في الوسط تأثيراً كبيراً على تصميم المنشأة بأكملها.



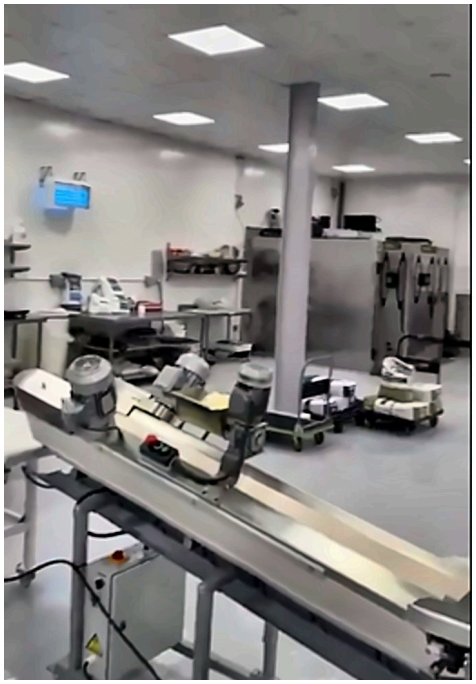
بعد الأشغال



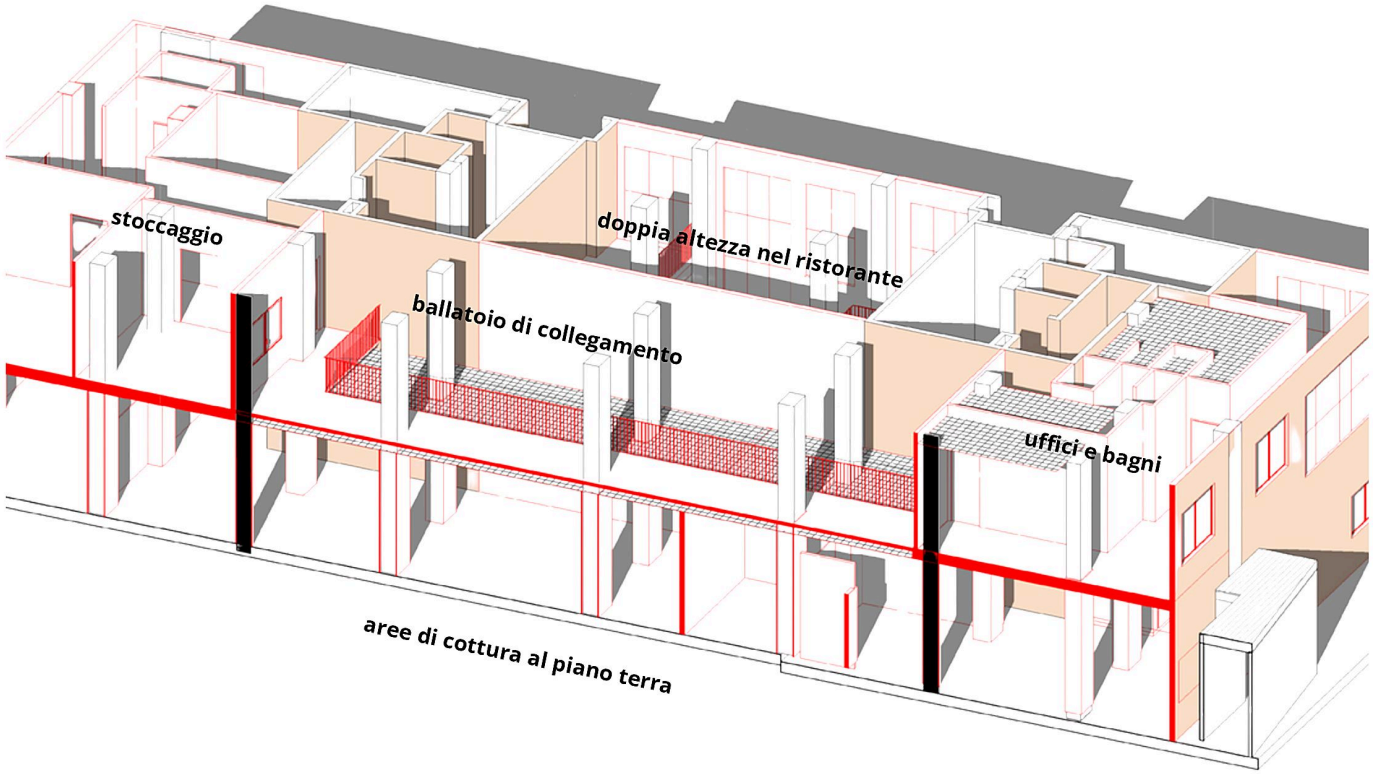
منظور محوري

تصميم BIM

تجهيزات الغرفة النظيفة



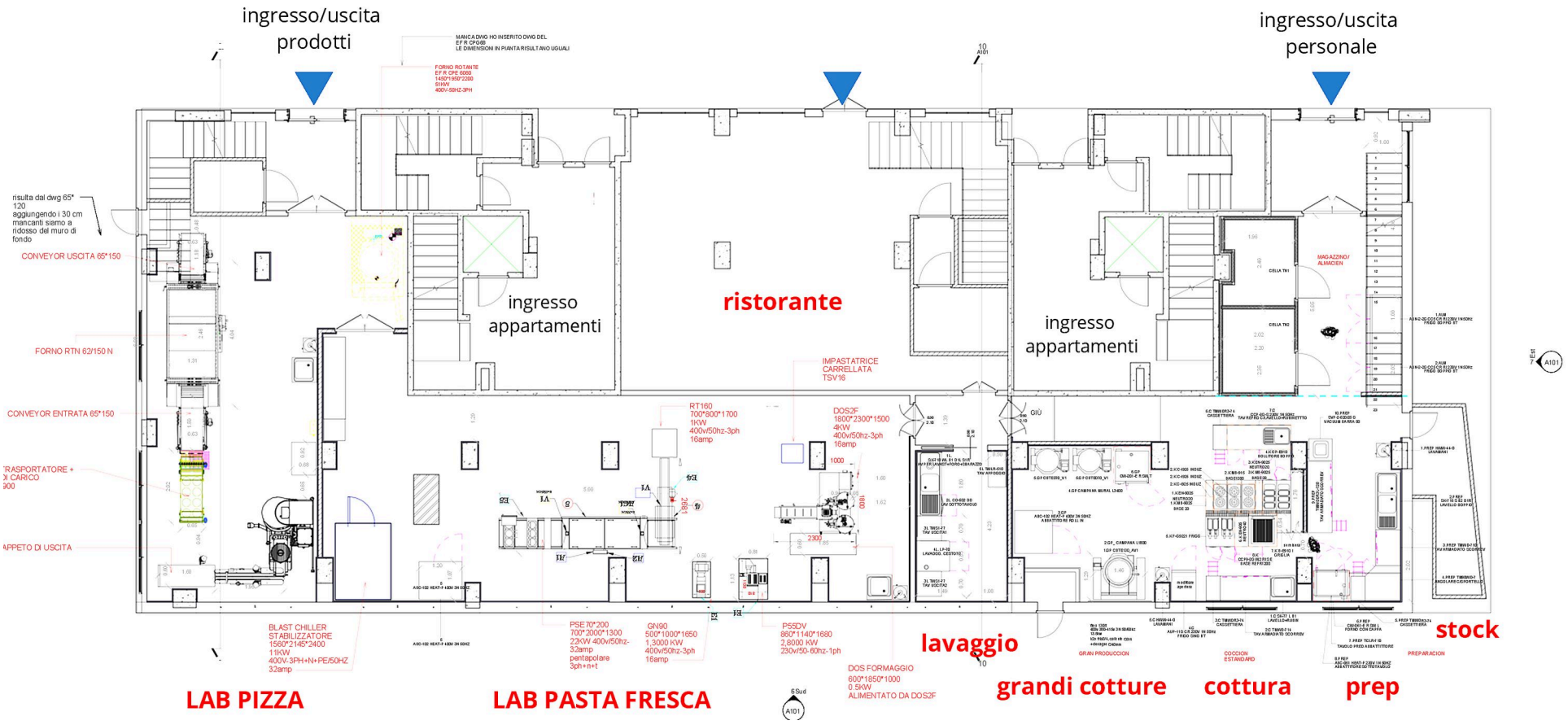




وحدة الإنتاج

تُقسَّم المنشأة ذات الارتفاع المزدوج بإضافة طابق وسيط يزيد من حجم التخزين. يُخصَّص جزء منه للمكاتب وغرف الملابس، وفي الوسط يتحول الطابق الإضافي إلى قاعة مطلة على المطعم، مما يمنح الفضاء تشكيلاً ديناميكياً.

التجهيز التقني



التجهيز التقني للطابق الأرضي: ثلاث مناطق عمل متمايزة

- مطبخ مركزي لخدمة المطعم ومنتجات الفئة الخامسة (صلصات ومعجنات محشوة)
- منطقة تحضير المعجنات الطازجة
- منطقة تحضير قواعد البيتزا نصف المطهوة لإتمامها على الخط

التطوير التقني الأولي

مختبر المعجنات | التوصيلات والشبكات

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 ventilato/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 alabadores 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 alabadores 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
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

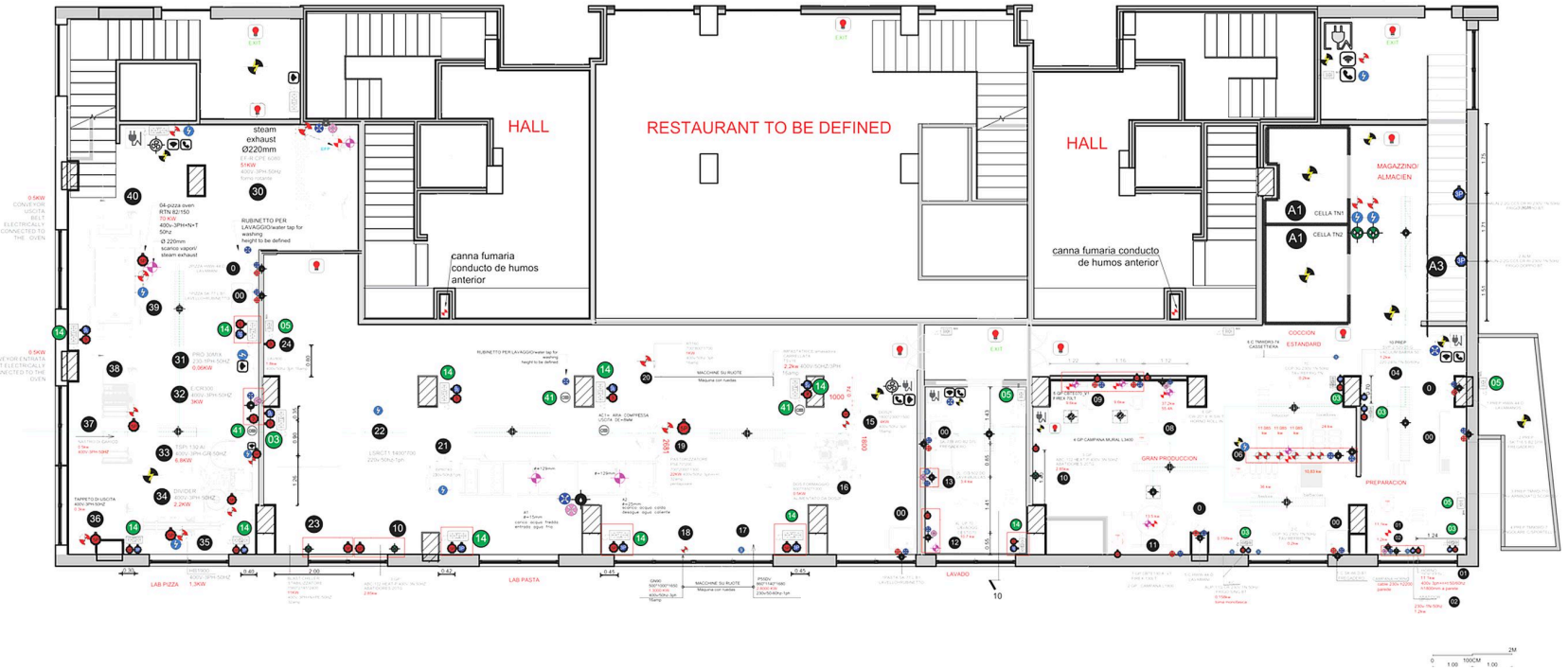
10 Qtà.01 — ABBATITORE/ABATODIRES
conexion electrica:
Nr. 02 alabadores de temperatura -H1800mm da suelo
400v-3PH-50HZ -2.85Kw cad/una
conexión hidráulica:
Nr 02 condensados Ø40 H suelo

ALMACIEN GROUND FLOOR

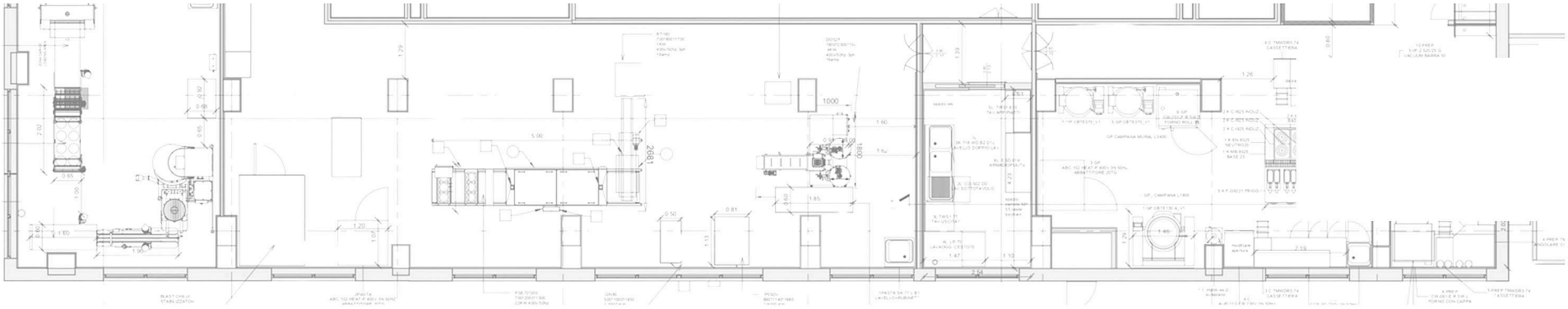
A1 Qtà.02 — COLD ROOM
conexion electrica:
ver caracteristicas del productor
vedi caratteristiche del produttore
iluminacion
conexión hidráulica:
Nr. 02 cold rooms condensados

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



الإنتاج حسب المناوبة والتجهيز



| | | |

أسعار الإنتاج B2C

QUADRO GENERALE DI VALORI PRODOTTO PREZZO MEDIO B2C ITALIA

		PREZZO PER vendita x PORZ.	VALORE REALIZZATO	PREZZO AL KG RELATIVO	costo della produzione	MARK UP	MDC GROSS	MOL	BOTTOM LINE PREVEDIBILE	
TAGLIATELLE	RIC% SU FCOST 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	RIC% SU FCOST 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	RIC% SU FCOST 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	RIC% SU FCOST 60.00%									
FOOD COST 1°. X KG 1.58 €		3.52 €	70,949.01 €	3.520 € x KG	44,343.13 €	1.60	37.50%	26,605.88 €	18,624.12 €	42.00%
COSTO PRODZ. X PORZ. 2.20 €										
0	RIC% SU FCOST 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	RIC% SU FCOST 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	RIC% SU FCOST 60.00%									
FOOD COST 1°. X KG 1.58 €		4.40 €	88,686.26 €	4.400 € x KG	44,343.13 €	2.00	50.00%	44,343.13 €	31,040.19 €	70.00%
COSTO PRODZ. X PORZ. 2.20 €										
0	RIC% SU FCOST 60.00%									
FOOD COST 1°. X KG 1.58 €		4.40 €	0.00 €	4.400 € x KG	0.00 €	#DIV/0!	#DIV/0!	0.00 €	0.00 €	#DIV/0!
COSTO PRODZ. X PORZ. 2.20 €										
PACCHERI	RIC% SU FCOST 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	RIC% SU FCOST 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	RIC% SU FCOST 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	RIC% SU FCOST 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	BOTTOM LINE GROSS.
830,576.97 €	525,973.46 €	36.67%	304,603.51 €	213,222.46 €

for simple

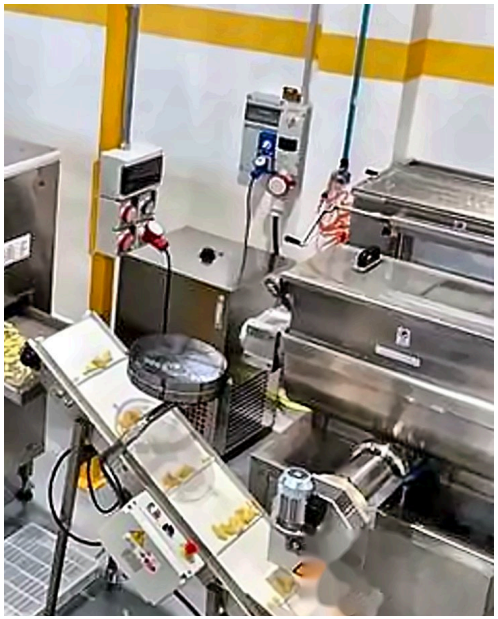
بطاقة إنتاج B2C

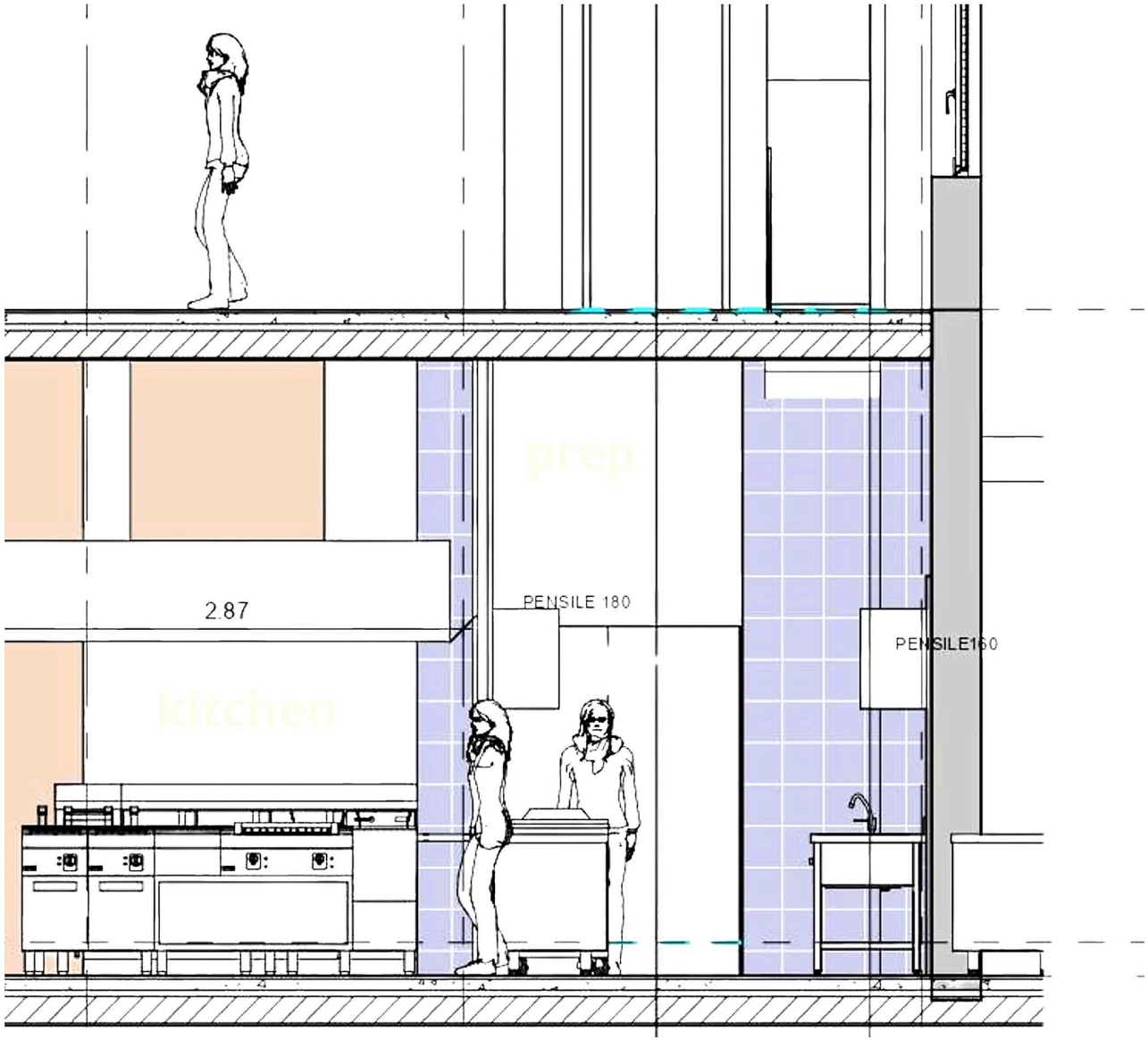
على سبيل المثال، نموذج لبطاقة إنتاج موجهة لقناة البيع للمستهلك (B2C).

جميع بطاقات الإنتاج والتحضير، مع تكاليفها، تُعالَج بسرية تامة.

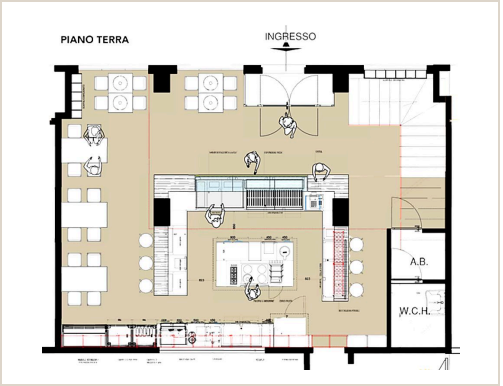
مقطع المطبخ والممر







المطعم المركزي



تصميم الطابق الأرضي

مطعم في قلب المنشأة على مستويين. في الطابق الأرضي (التصميم المجاور) فضاءات خدمة العموم، وفي الطابق الوسيط المطل على القاعة أماكن جلوس إضافية.

شريك تصميم الأجواء: **Tecnoarredamenti**

- تجهيز القاعة
- تجهيز الكونتوار
- خدمة الطلبات المحمولة
- فضاء الطهي المباشر
- كونتوار مع خدمة الكوكتيل



الطابق الوسيط



المتجر · الطابق الأرضي



الكونتوار · الطابق الأرضي



هايز · إنجلترا · 2024

ITALO PIZZA LAB

استثمار التجهيز

GBP 860.000

- التصميم المعماري BIM
- تحديد أبعاد خطوط الإنتاج
- التجهيز
- ذكاء الأعمال

التصميم المعماري

المرحلة 1

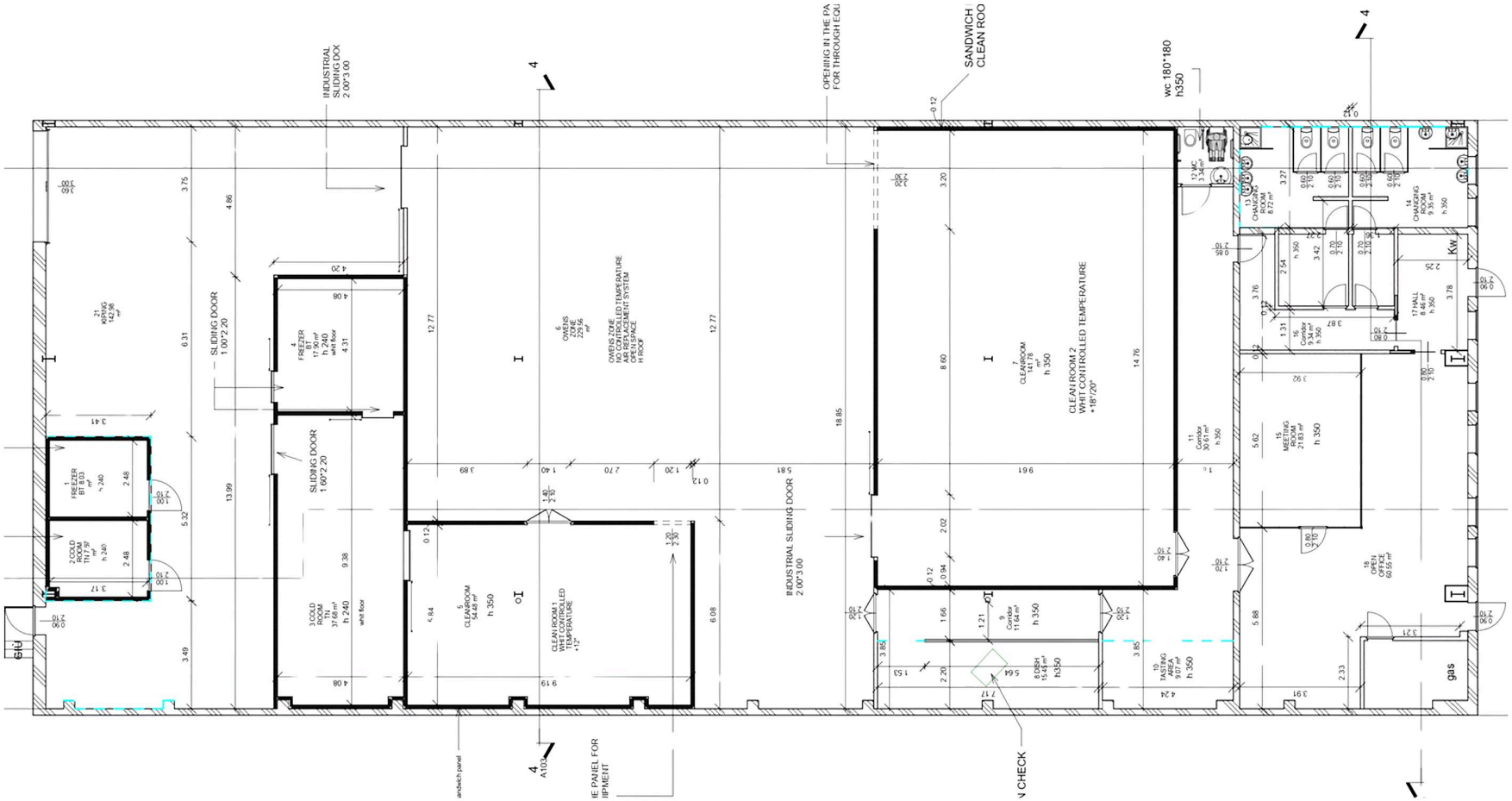
الانطلاق

المرحلة 2

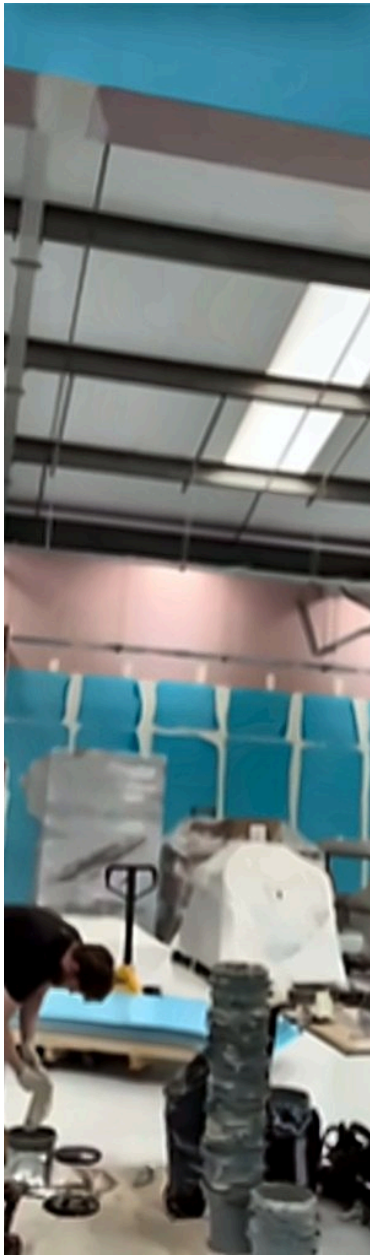
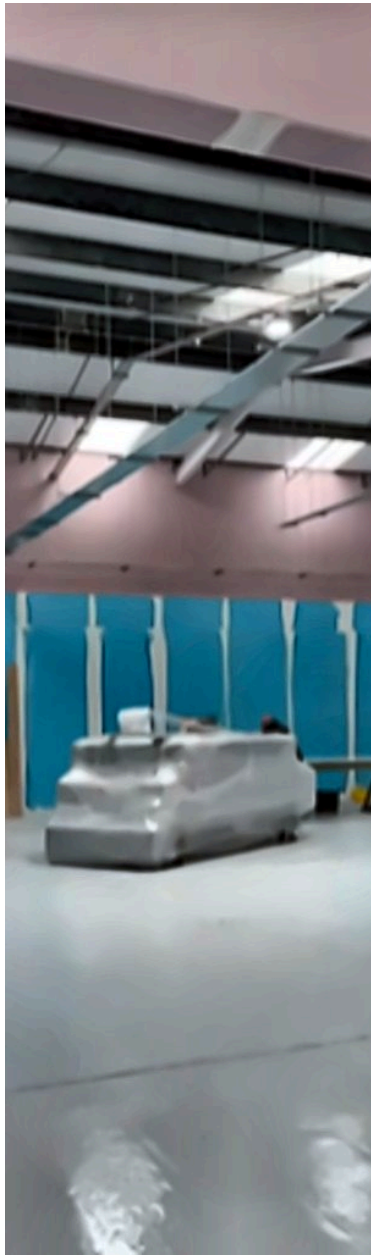
الطاقة الكاملة

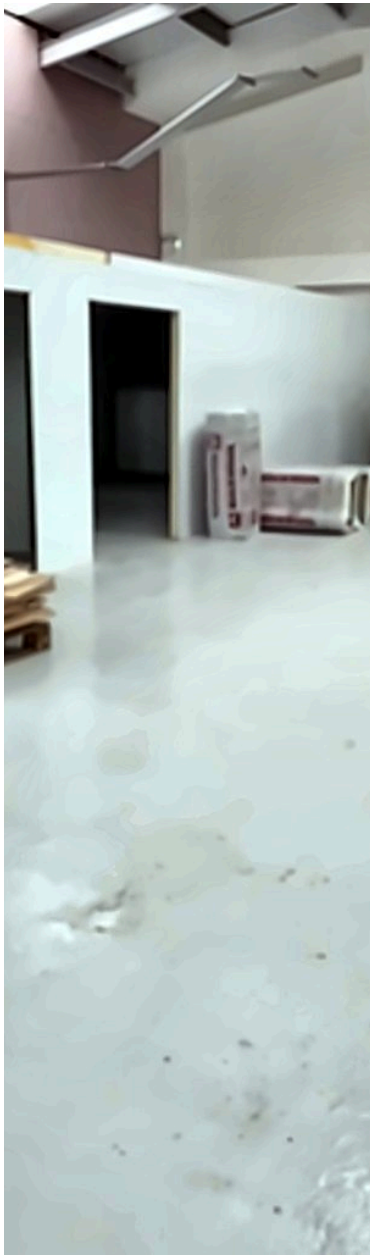
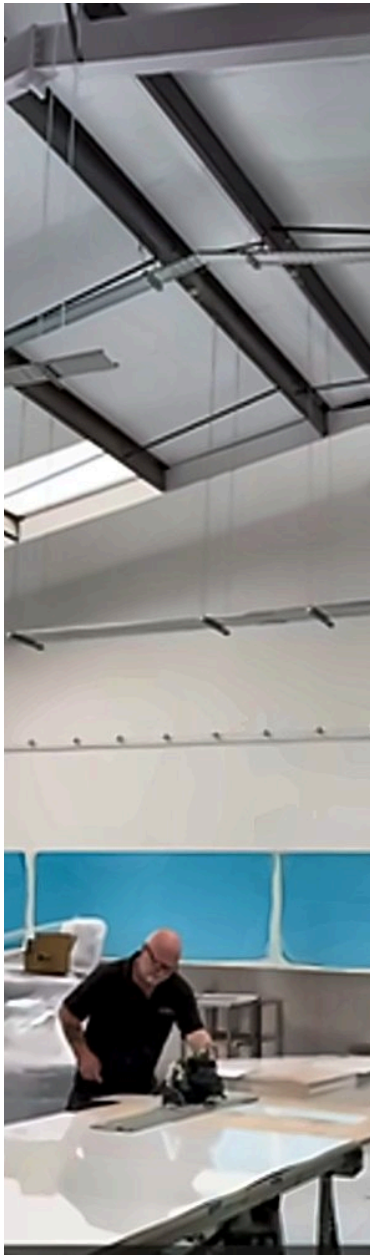
تطور مشروع Italo Pizza Lab على مرحلتين، مما سمح بتوزيع الاستثمار في الزمن. مكّن الاستثمار الأول (الانطلاق) المنشأة من بدء العمل، فيما وفّر الثاني جميع التوصيلات اللازمة للتوسع المستقبلي، مع تخطيط التجهيزات الجديدة مسبقاً.

- المشروع المعماري
- الغرف النظيفة
- تحديد أبعاد خطوط الإنتاج
- ذكاء الأعمال والتجهيز التقني
- فضاءات ملحقة: غرف الملابس، مكاتب، فضاء التذوق



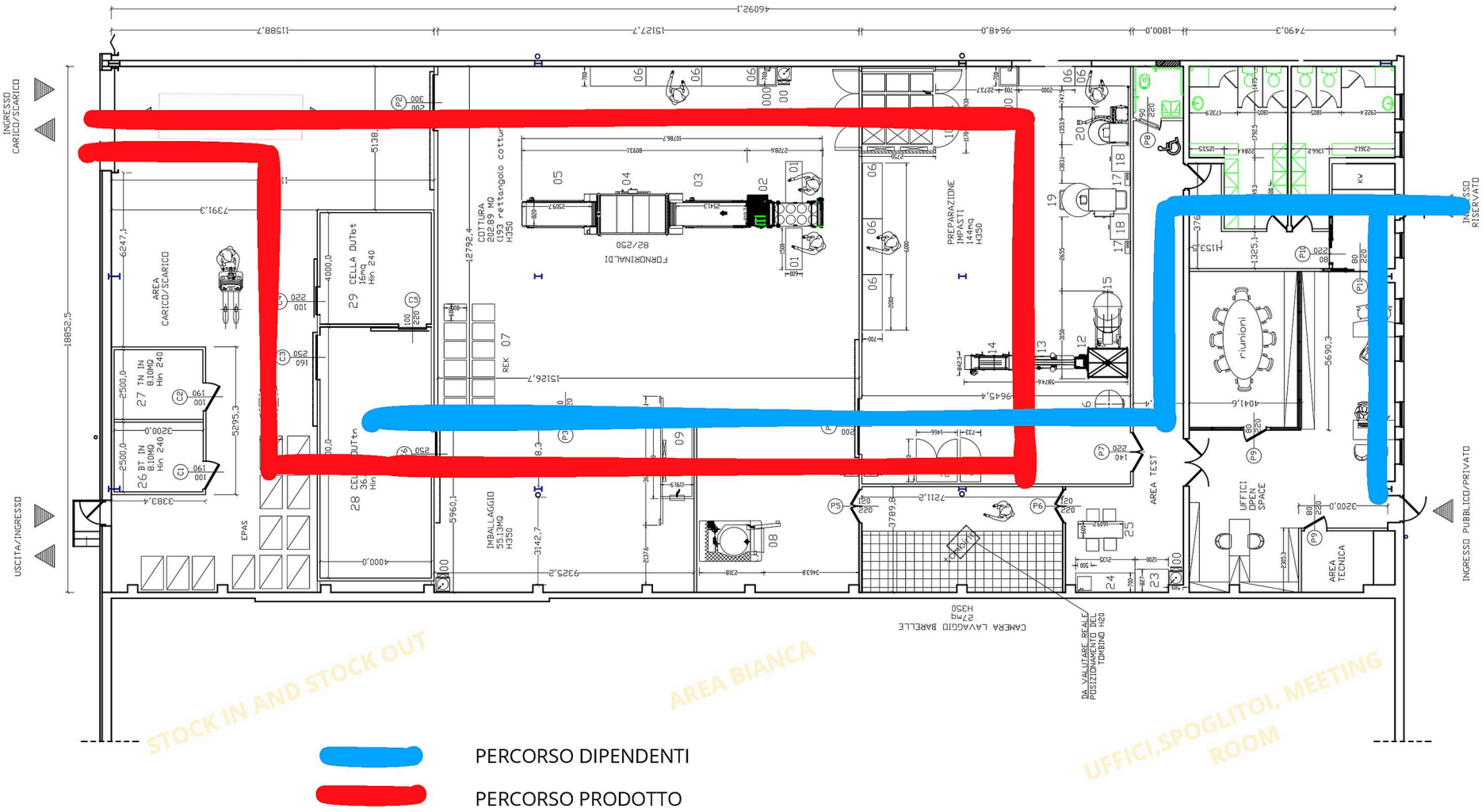
المبنى · صور الورش

تجهيز مرحلة الانطلاق

حُدِّدت أبعاد المخازن للطاقة الكاملة منذ البداية، مع اعتماد عدة وحدات تبريد لجعل غرف التبريد قابلة للتوسع مع الوقت.



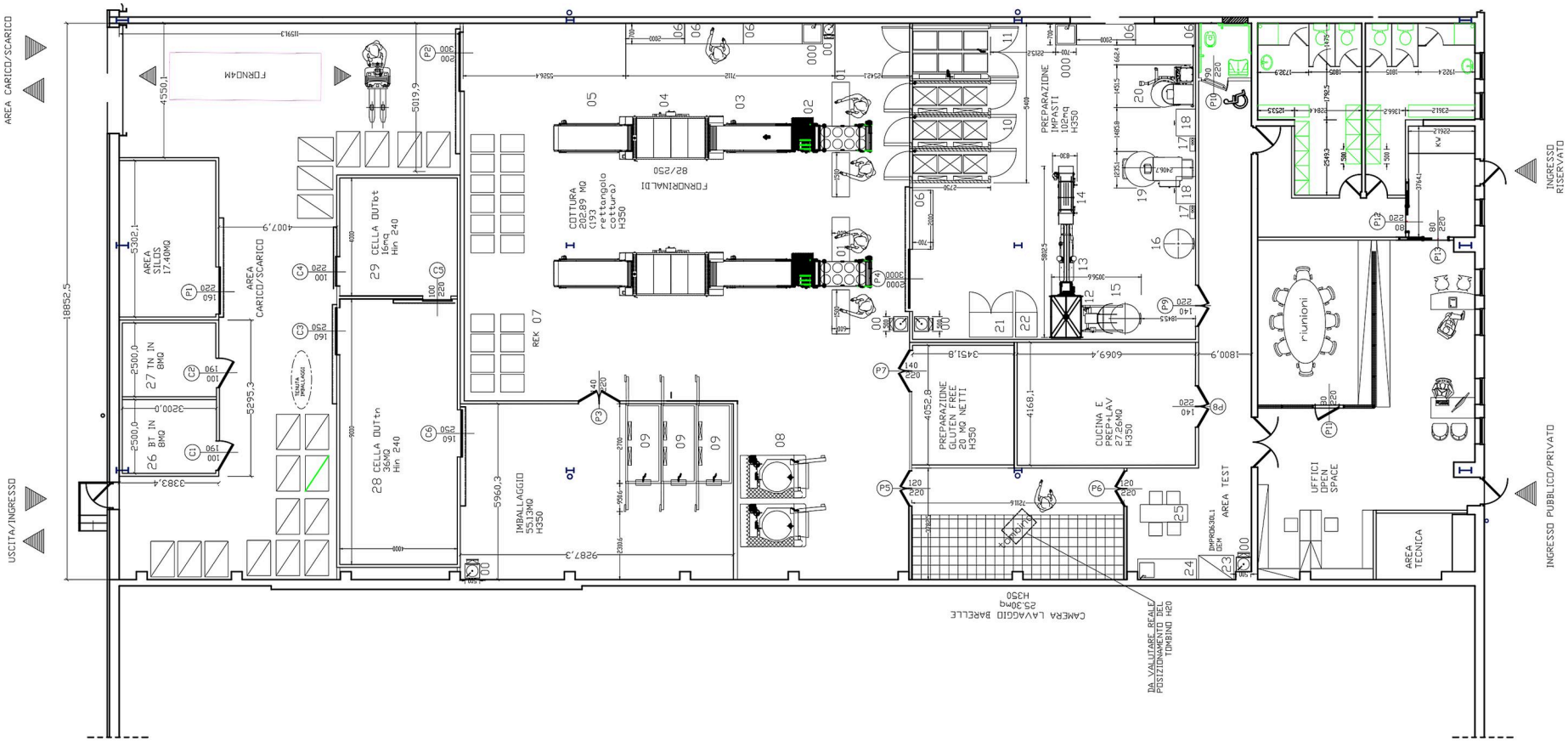
التجهيز بالطاقة الكاملة

مضاعفة خط الأفران النفقية

مضاعفة الأفران الدوّارة

رفع طاقة غرف التخمير

رفع طاقة خط التبريد السريع

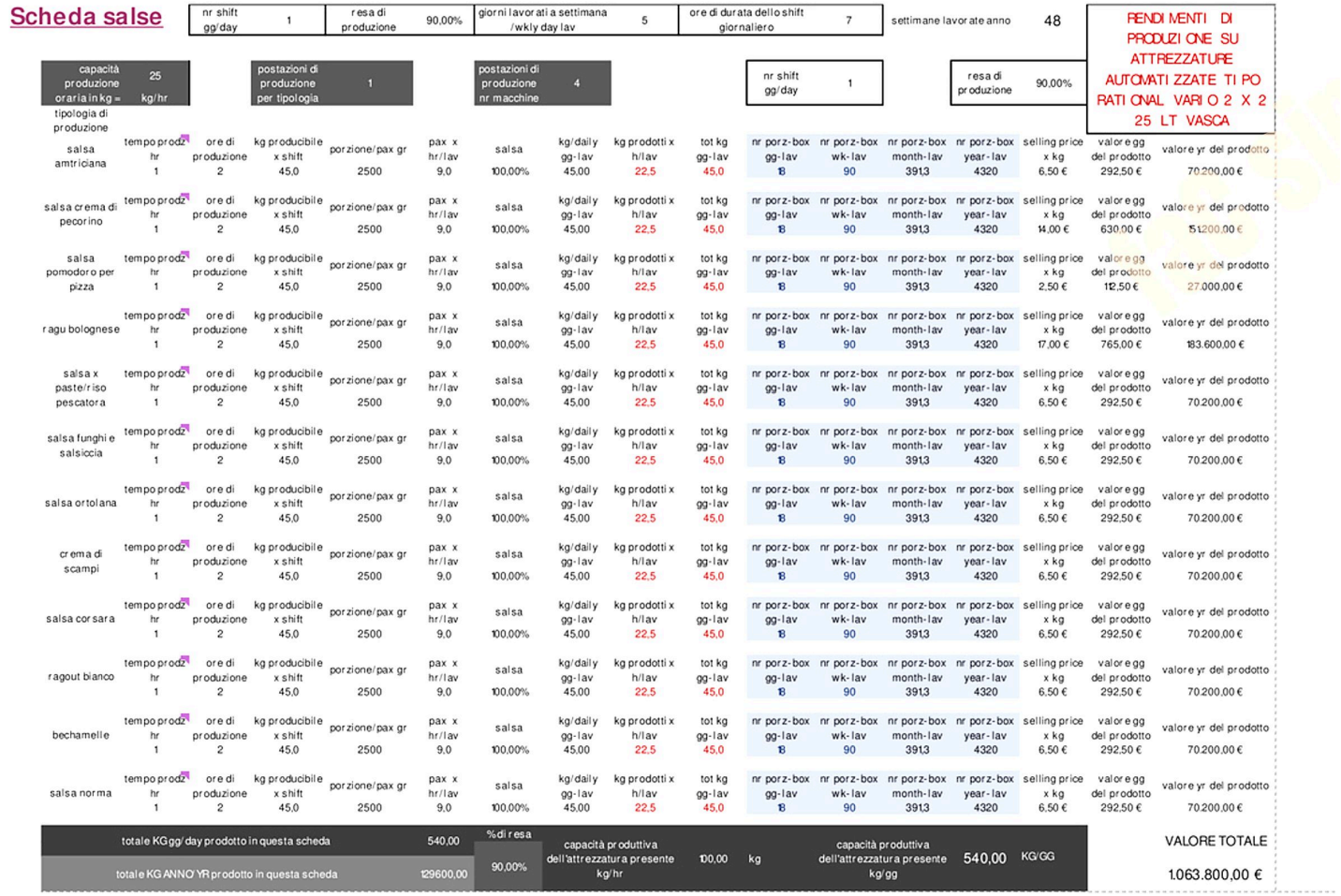


حسابات الإنتاج

بطاقة «الصلصات»

بطاقة إنتاج مرتبطة بالخطوط المتوقعة ومناوبات الإنتاج وتكاليف العمل بالساعة، مع المردود الساعي لكل خط.

نموذج على سبيل المثال: جميع بطاقات الإنتاج والتحضير، مع تكاليفها، تُعالَج بسرية تامة.



Scheda salse

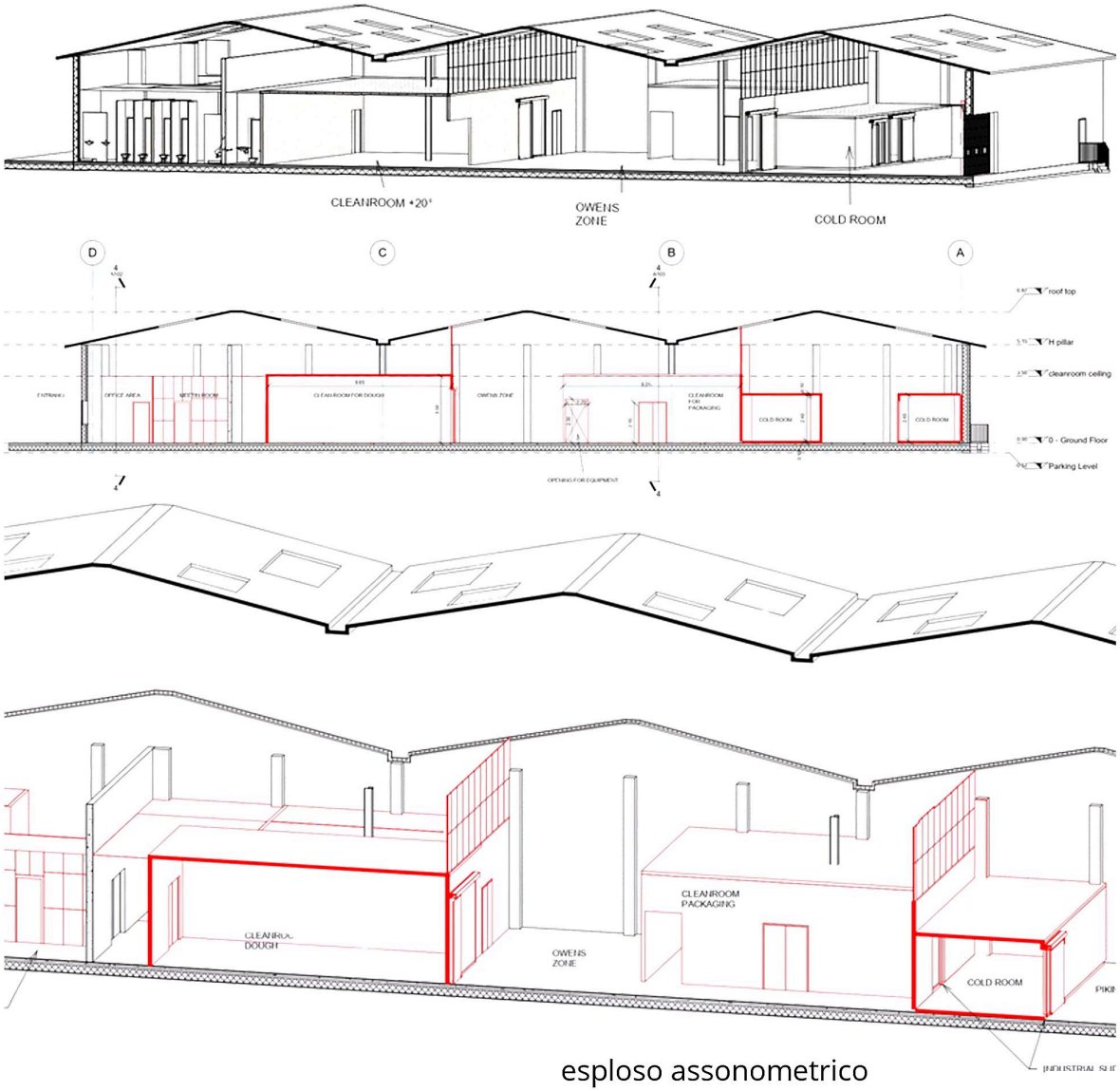
nr shift gg/day 1	resa di produzione 90,00%	giorni lavorati a settimana /wkly day lav 5	ore di durata dello shift giornaliero 7	settimane lavorate anno 48	RENDIMENTI DI PRODUZIONE SU ATTREZZATURE AUTOMATIZZATE TIPO RATIONAL VARIO 2 X 2 25 LT VASCA														
capacità produzione oraria in kg = 25 kg/hr	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 prod2 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 egg 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

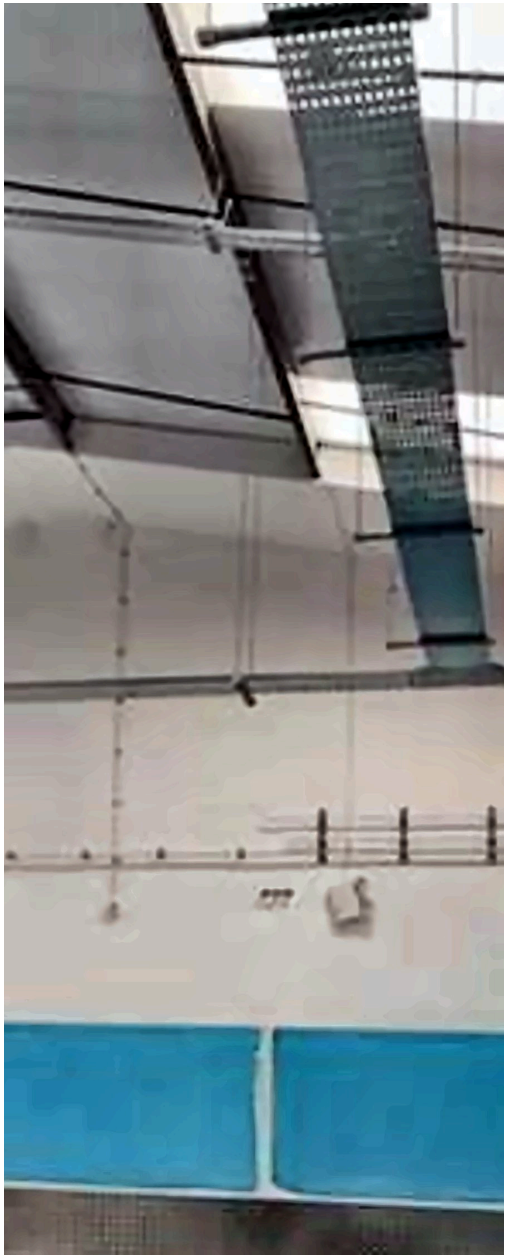
REM ACO & PRO HORECA LAB. Via del pesce luna 100 zip code 00054 Fiumicino Rome Italy p.i. 16135841001

غرف التبريد والغرف النظيفة

تفاصيل تصميم غرف التبريد والغرف النظيفة وممرات الشبكات.

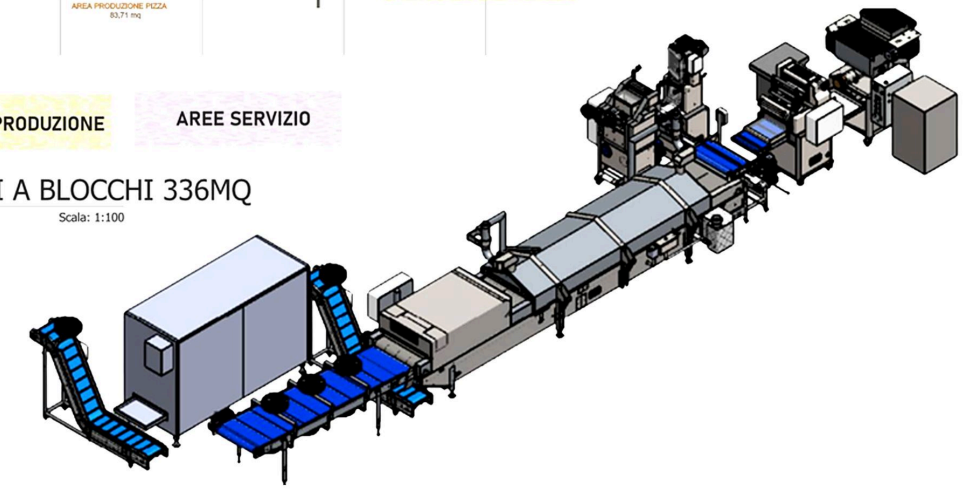


esploso assonometrico



تحديد أولي للأبعاد بالكتل





دراسة خط الإنتاج

الصورة: PAMAROMA

المشروع الأولي

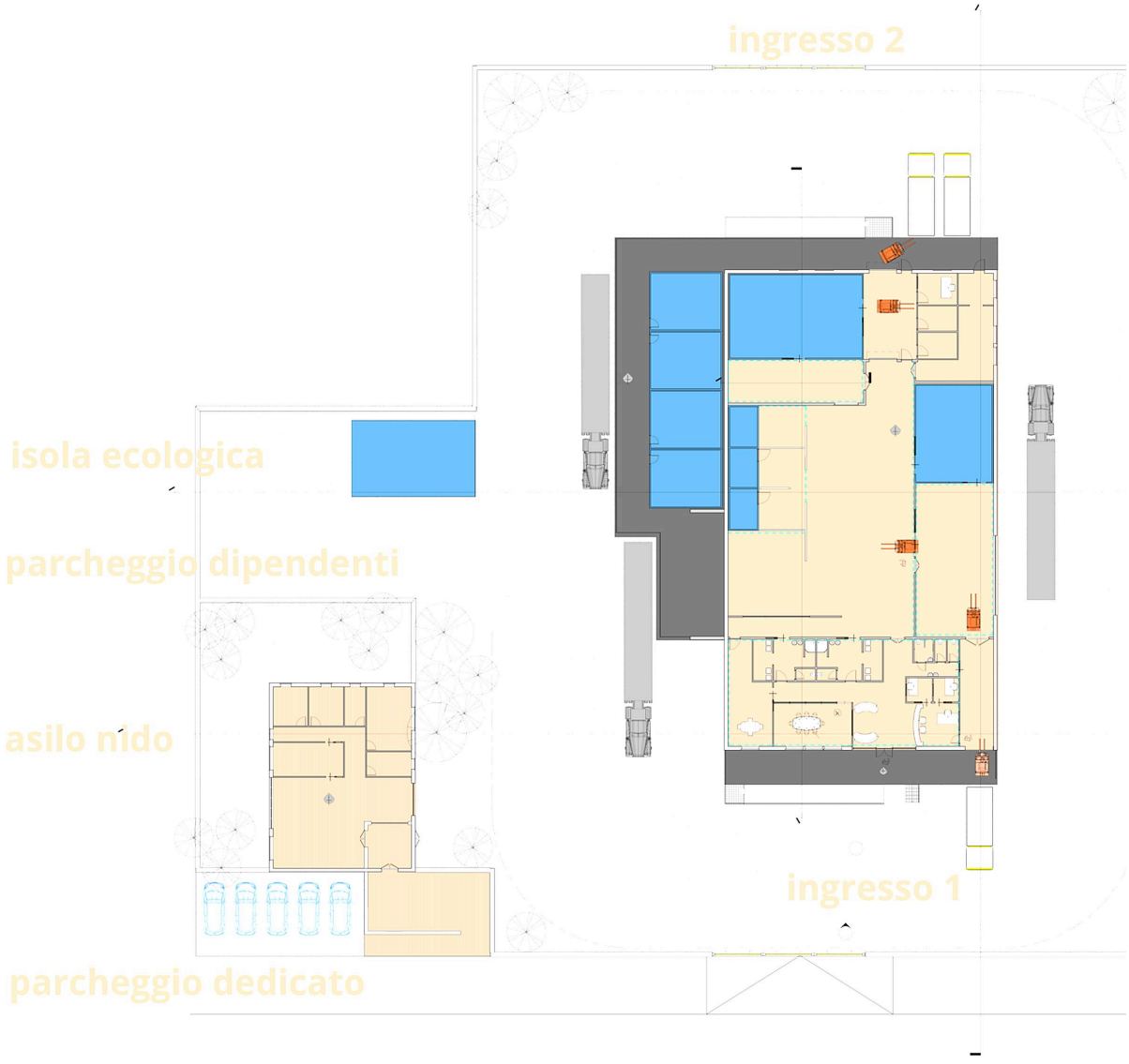
الاستثمار المتوقع

2.2 مليون يورو

يتضمن المشروع اقتناء قطعة أرضية قابلة للبناء وتشييد مبنى إنتاج جديد، مع حضانة ملحقة مخصصة لأطفال العاملات.

نشأت الفكرة من إمكانية الاستفادة من تمويلات ريادة الأعمال النسائية: الإدارة والعاملون كلهم نساء.

- مبنى جديد
- دراسة الفضاءات وتحديد أبعاد القاعات
- دراسة التدفقات ومناولة البضائع
- حضانة، منطقة الفرز، مواقف السيارات



دراسة ملاءمة الاستثمار

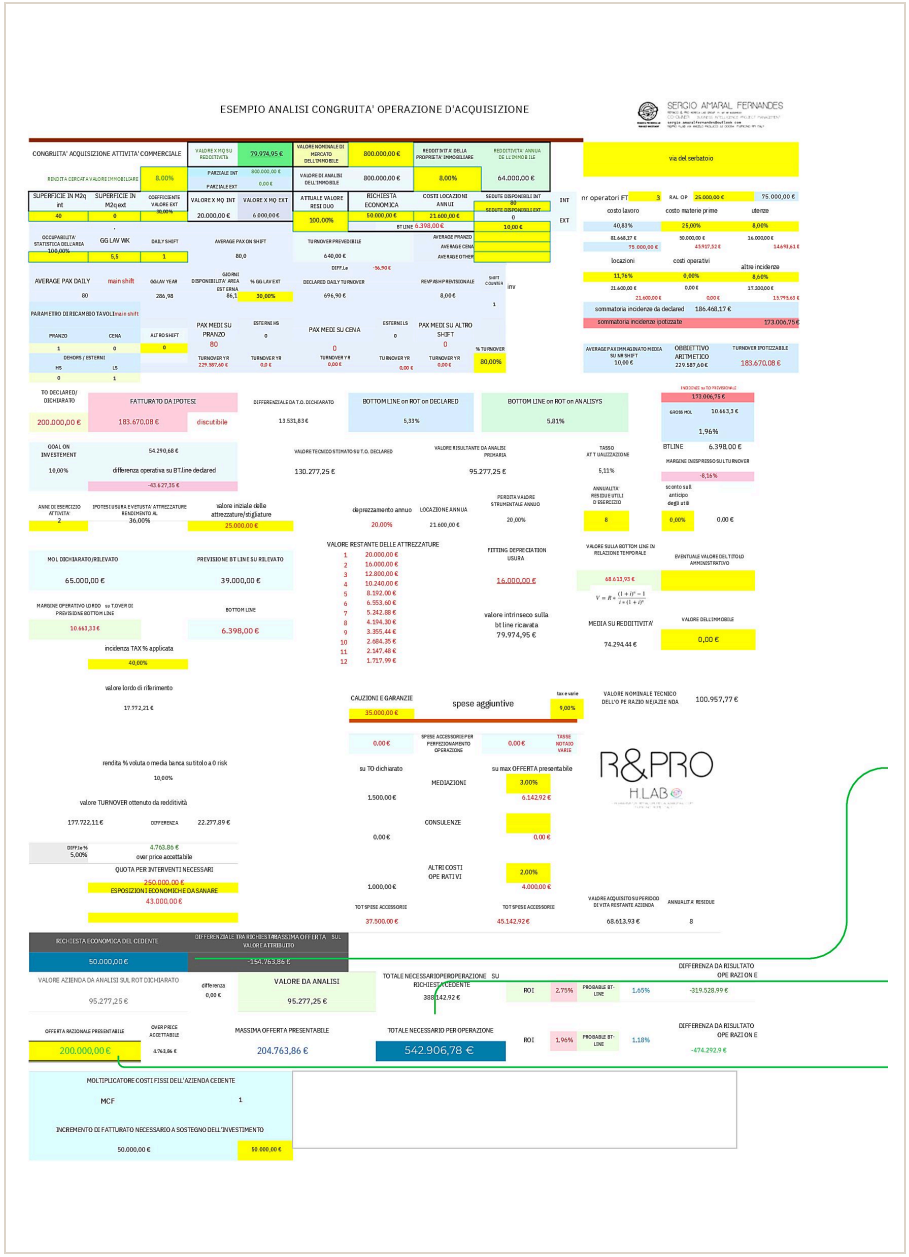
ذكاء الأعمال

الملاءمة

تتعلق ملاءمة الاستثمار بمدى انسجامه مع الأهداف المالية والاستراتيجية لشخص أو مؤسسة: يجب أن يتماشى الاستثمار المختار مع الموارد المتاحة وحدود المخاطر المقبولة والمخطط المالي الشامل.

يساعد تقييمها على ضمان توزيع فعّال للموارد ومساهمة الاستثمار في الأهداف المحددة، مع تجنب الهدر وتعظيم العائد المحتمل: معيار أساسي لقرارات مالية رصينة ومستدامة.

1. طلب صاحب المشروع
2. إجمالي الاستثمار، بما في ذلك الأشغال والمصاريف
3. نتيجة التحليل: أقصى عرض ممكن ليظل الاستثمار مجدياً



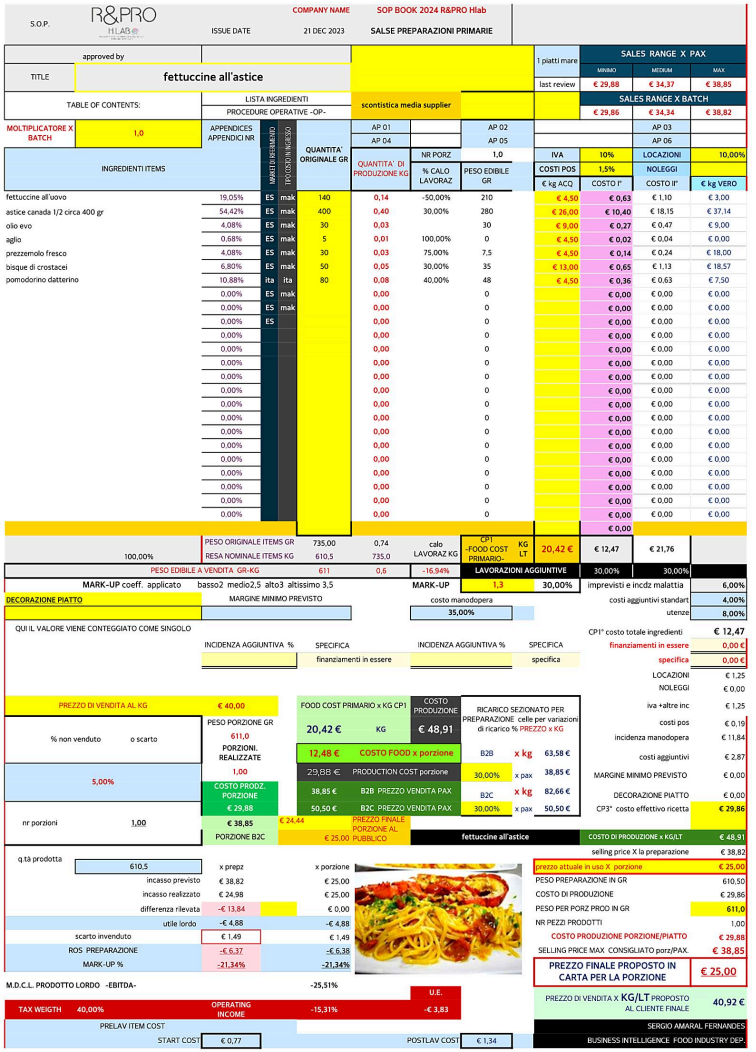
SOP والجدول الاقتصادي

إجراءات التشغيل القياسية

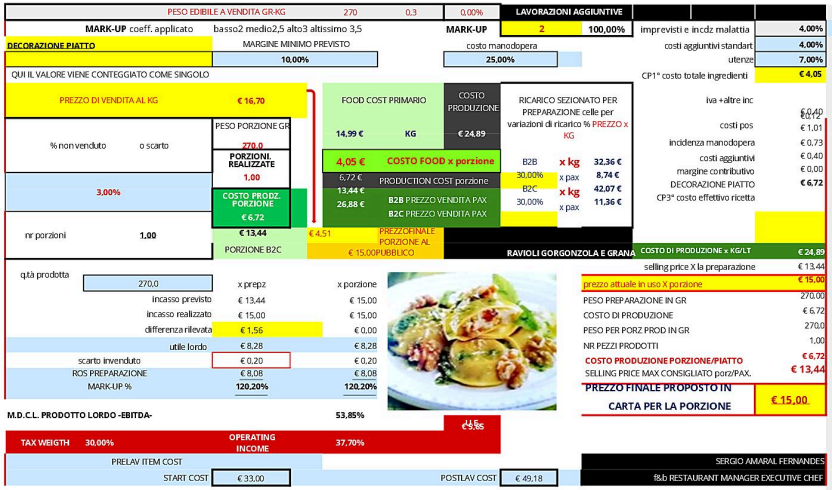
إجراءات التشغيل القياسية (SOP) تعليمات مفصلة وموثقة تصف بدقة كيفية إنجاز عمليات محددة في المطبخ، لكي تُنجز جميع المهام بشكل موحد وآمن وفعّال أياً كان المنفذ: كيفية تحضير الأغذية وطهيها وحفظها، والاستعمال السليم للتجهيزات. والهدف هو الحفاظ على مستوى عالٍ من الجودة والسلامة الغذائية، والحد من الأخطاء، وضمان تجربة منسجمة للزبناء.

الجدول الاقتصادي

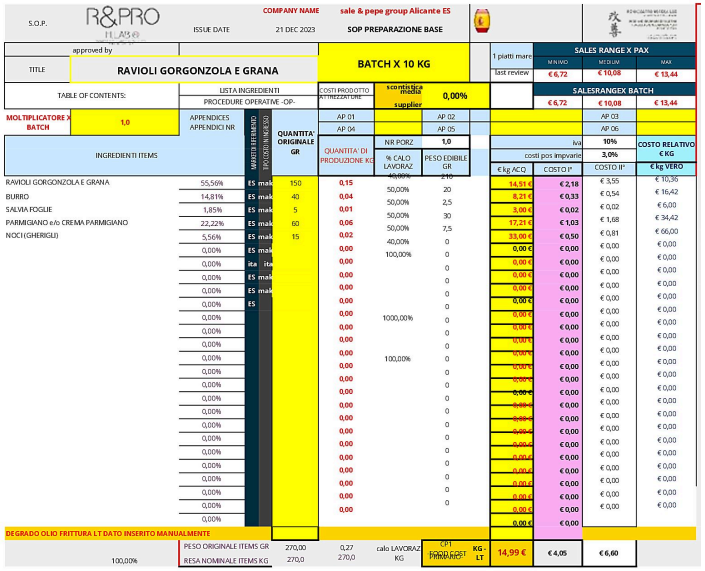
في إطار SOP، يمثل الجدول الاقتصادي (economy schedule) البرنامج الذي يحسّن استعمال الموارد ويخفض تكاليف التشغيل: يخطط الأنشطة للحد من الهدر، وينظم المناوبات لرفع الإنتاجية، ويبرمج الصيانة لتقليص فترات التوقف، ويحسّن استعمال المواد الأولية، مع الحفاظ على الفعالية والجودة وتعزيز الاستدامة الاقتصادية للمقاولة.



SOP وجدول المناوبات

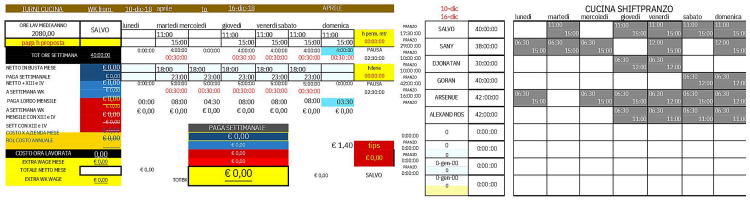


دفعة 10 كلغ. في المطبخ، تعني الدفعة (batch) كمية من الطعام تُحضَّر مرة واحدة في دورة واحدة: الفكرة هي الفعالية والمعالجة الجماعية للعناصر لتحسين استعمال الموارد والوقت.

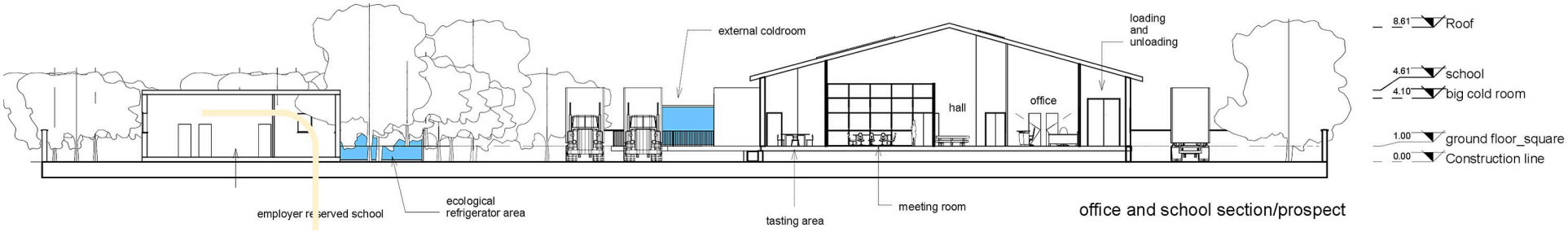


جدول المناوبات

جدول المناوبات (roster) هو تخطيط فترات عمل الموظفين: ينظم المناوبات الأسبوعية أو الشهرية بتحديد من يعمل وفي أي أيام وأوقات. ويضمن وجود العدد المناسب من العاملين في الخدمة دائماً، ويمكن أن يتضمن الأدوار (طهاة، نادلون، عمال نظافة) ومعلومات أخرى مفيدة لتسيير المؤسسة بفعالية.



مشروع مبنى جديد

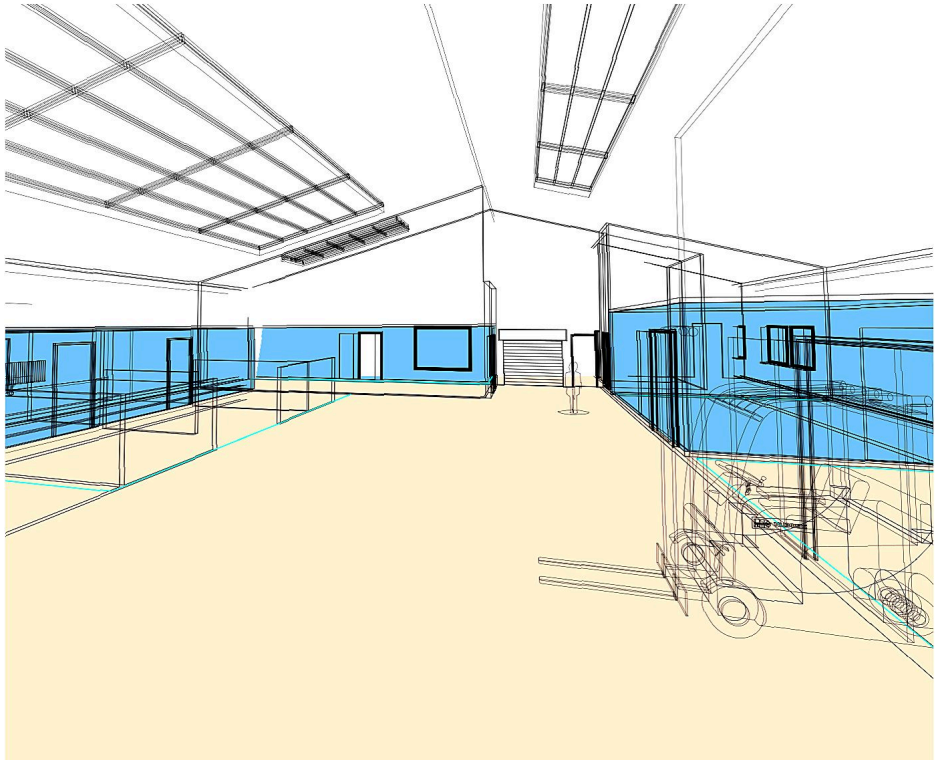


office and school section/prospect

مقطع ومناظر ثلاثية الأبعاد لنظام مناولة البضائع داخل الفضاءات



مدخل برصيف مرتفع لتفريغ البضائع على مستوى الطابق



مناولة داخلية بواسطة الرافعات الشوكية



02

المطاعم

أعمالنا

تصميم المطابخ وذكاء الأعمال والتجهيز للمطاعم والمراكز الرياضية
وخدمات الإطعام والمفاهيم الجديدة، في إيطاليا وخارجها.

تصميم المطابخ

مخطط تموضع التجهيزات



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

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

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

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



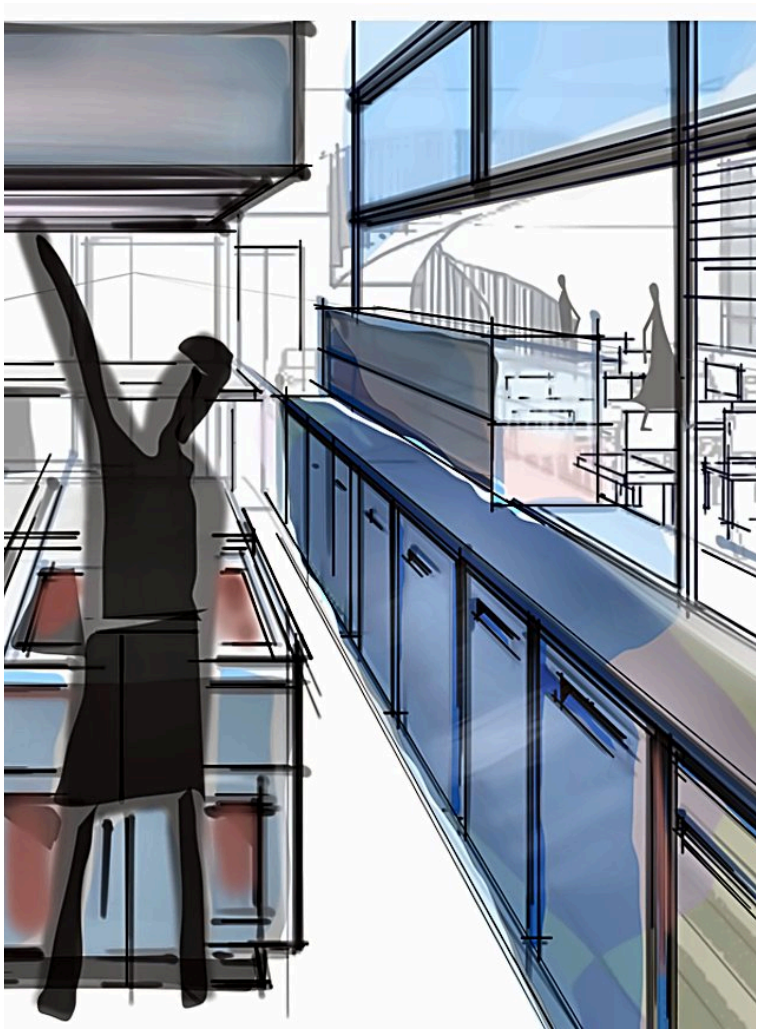
design layout :
Arch. Angela Carvelli
+39 3922185137
www.cucineprofessionali.eu

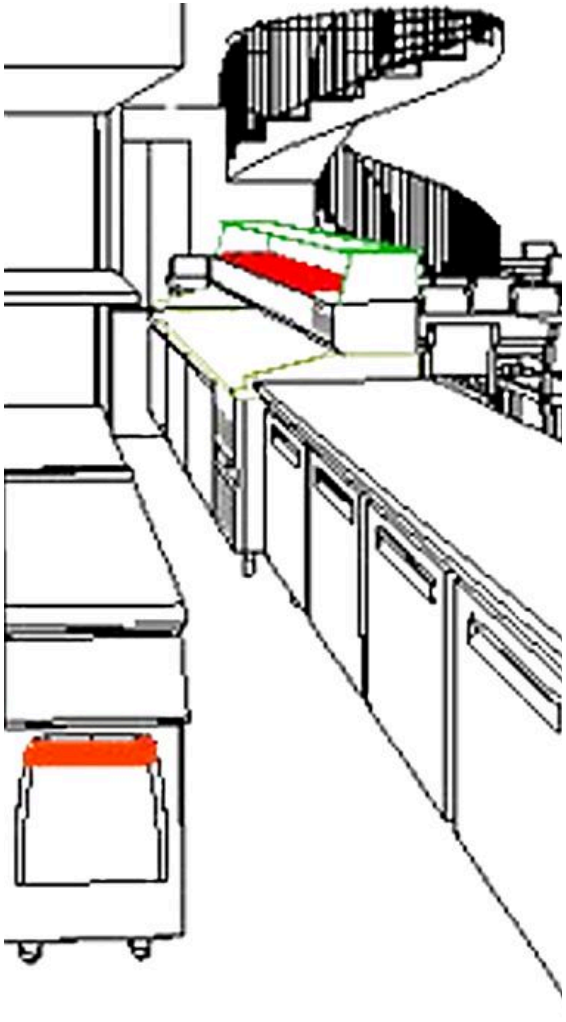
تصميم المطابخ · مجسّم ثلاثي الأبعاد

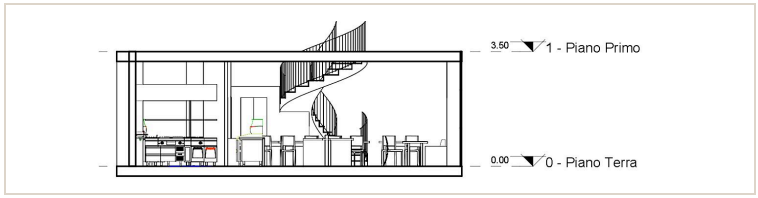


مطعم BARRIO





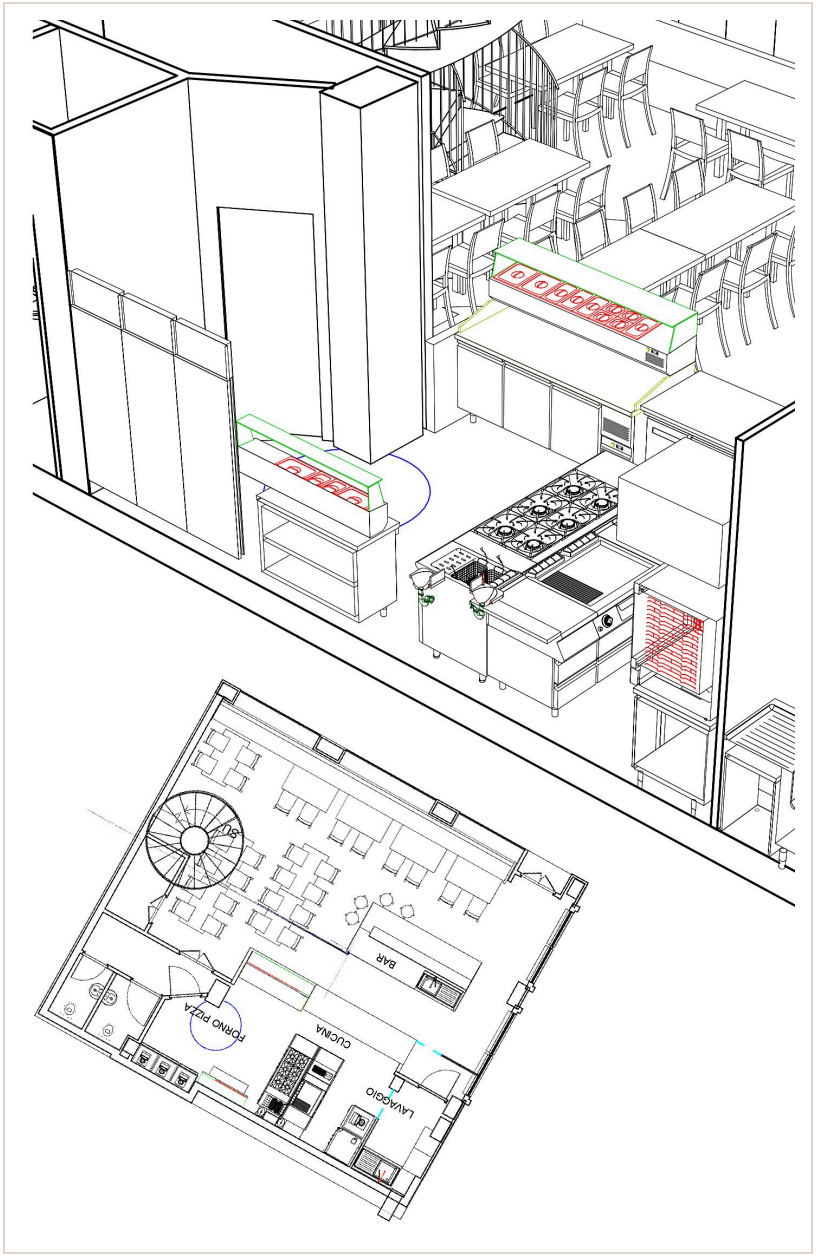




مطعم تابع للمجموعة المالكة للمطبخ المركزي بأليكانتي. Barrio هو الأول ضمن سلسلة من المحلات التي ستعتمد على منتجات المطبخ المركزي.

المطبخ والقاعة



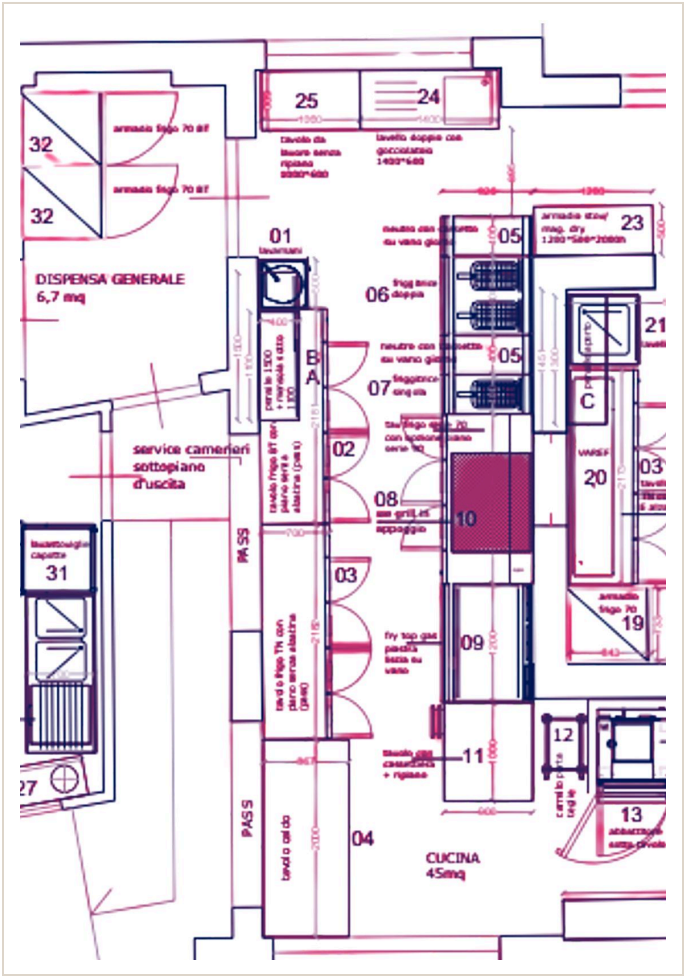


PARCO ROMANO

ذكاء الأعمال | تصميم المطابخ

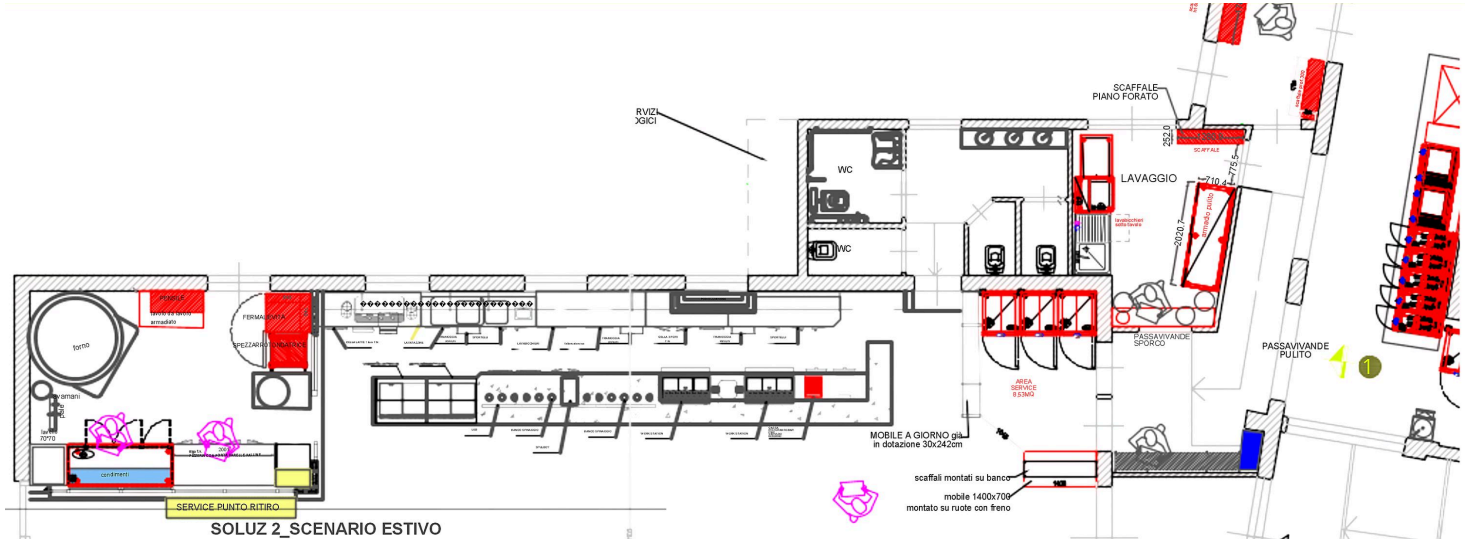
مهمة في ذكاء الأعمال وتصميم المطابخ. كان المحل، الواقع داخل حديقة حضرية، يقدّم عدة خدمات في آن واحد: خدمة على الطاولات داخلياً في الشتاء، طلبات محمولة طوال السنة، وخدمة ذاتية لطاولات الحديقة وخلال التظاهرات الكبرى. وكان التحدي هو التنسيق بين الخدمات الثلاث، لكل منها نقطة إرسالها، وبين عمل الطهاة وصانعي البيتزا والنادلين.



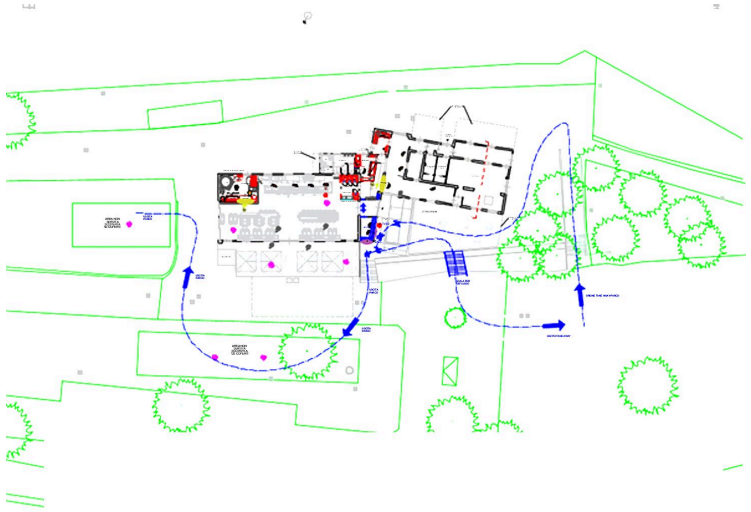


PARCO ROMANO · مسارات الخدمة

- إعادة تنظيم فضاءات الطهي
- دراسة مسارات الخدمة في سيناريو الشتاء / الصيف



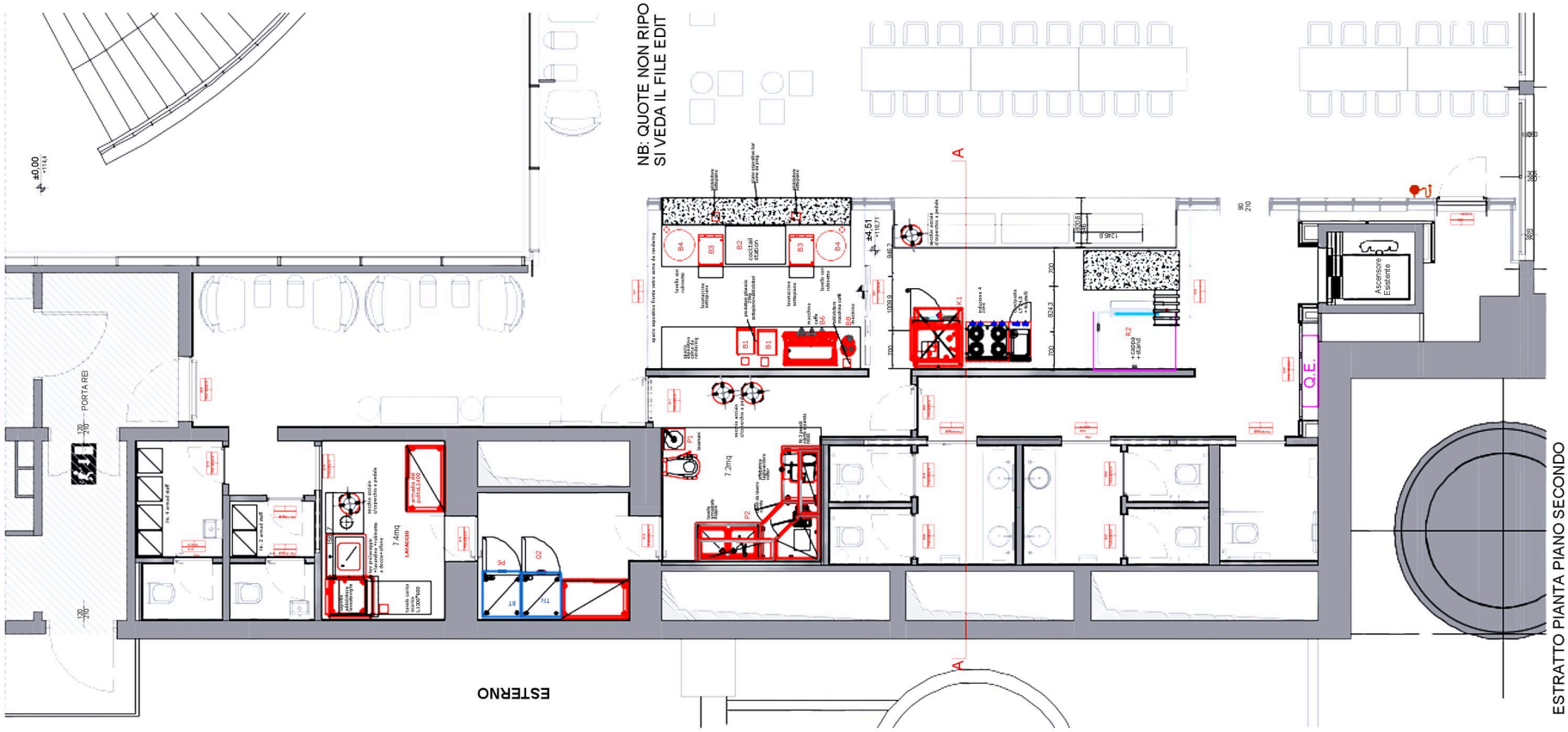


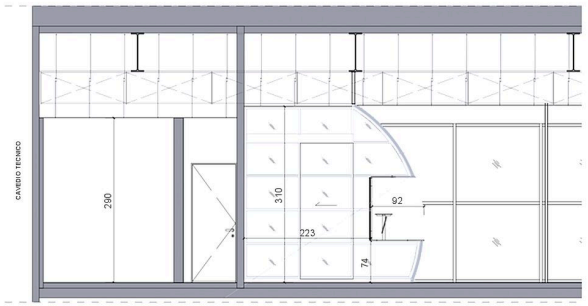


دراسة المسارات في سيناريو الصيف: حديقة مفتوحة، طلبات محمولة وصندوق أداء جديد

ITA AIRWAYS

تصميم المطابخ | دفتر التحملات





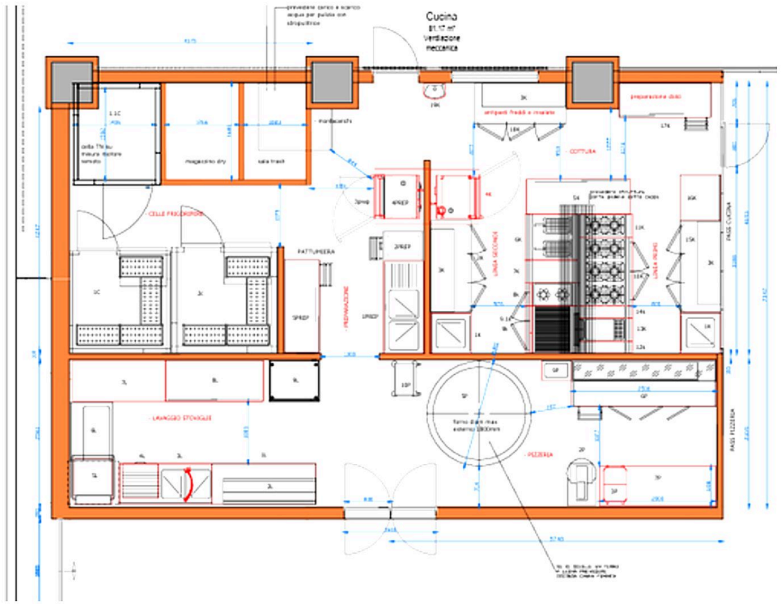
مشروع التجهيز: مطبخ ومطعم وجبات ساخنة، مع لائحة التجهيزات والفضاءات وفق دفتر التحملات. تجهيز موجه لتوريد التجهيزات التقنية وتركيبها وصيانتها لفائدة مقاولة مشاركة في طلب العروض.

مركز رياضي



التشكيل بالطاقة الكاملة: مطبخ وبار ومطعم بيتزا، مع تحديد أبعاد التدفقات والإنتاجية للتظاهرات وخدمات الإطعام.





تصميم المطابخ



مالطا · 2019

مطعم في مالطا

تصميم المطبخ والأجواء لمفهوم «Fumo italian experience –».



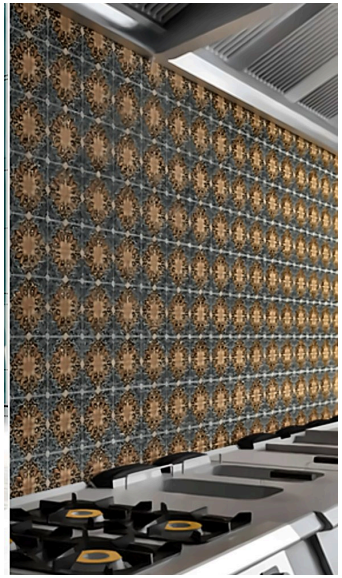
روما

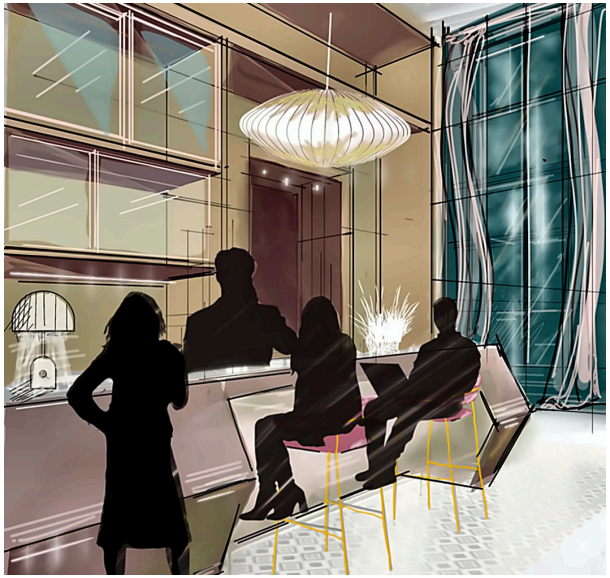
تجديد مطبخ قائم

مطبخ مركزي «عابر»، مع خطوط تبريد وخزائن علوية على امتداد الجدران.

تصميم الأجواء والأفكار الأولى









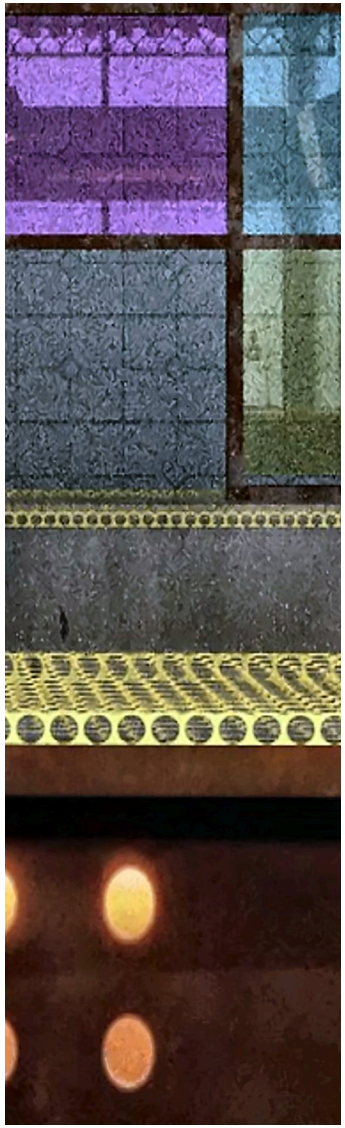


مفهوم جديد · المملكة المتحدة

تطوير مفهوم جديد مرتبط بوحدة الإنتاج الإنجليزية. الانتشار الأولي المتوقع: إنجلترا وأمريكا الجنوبية.

مشروع قيد الإنجاز











03

التظاهرات الكبرى

تصميم وتركيب **مطابخ مؤقتة** لتظاهرات الشركات والفعاليات الكبرى: من توفير التجهيزات إلى التوصيلات، وصولاً إلى المساعدة التقنية طوال مدة الخدمة.

وحدة إنتاج متكاملة، تُركَّب في أيام قليلة وتُفكَّك في الآجال، بأبعاد مضبوطة على عدد الوجبات ومناوبات فريق الطهي الفعلية.

مطابخ مؤقتة للتظاهرات الكبرى

مطبخ التظاهرات | اللوجستيك | المساعدة التقنية

تظاهرة دولية لإحدى الشركات في موقعين بروما: **Cinecittà World**، حيث رُكّب المطبخ داخل استوديو تصوير، و**Sheraton Parco de' Medici**، بمطابخ خارجية لوجبات الفطور والغداء.

≈1200	2	1500	≈80	11
ضيف	موقعان	وجبة في كل خدمة	طباخاً في مناوبتين 24/24	يوماً من العمل



CINECITTÀ WORLD · وصول التجهيزات وتموضعها

الموردون
توفير وتنسيق موردي الآلات والأدوات الصغيرة.

اللوجستيك
النقل والتسليم والتحويل بين المواقع، غرف ومركبات التبريد.

الشبكات
توصيلات الماء والكهرباء والصرف، وخطوط غاز خارجية عند الحاجة.

المساعدة التقنية
حضور تقني في الموقع خلال أيام الذروة وتفكيك في الآجال.

تركيب المطبخ

التركيب | التوصيلات


التركيب


أحواض الطهي وطاولات العمل


خطوط الطهي


توصيلات الماء والكهرباء

الطهي والتبريد السريع والخدمة

عشاء الحفل | مطابخ خارجية



أفران مختلطة وخزانة تبريد سريع



عشاء الحفل · CINECITTÀ WORLD



SHERATON · مطبخ خارجي

SHERATON PARCO DE' MEDICI

مطابخ خارجية تحت خيام، بخطوط طهي وكونتوارات خدمة، لوجبات الفطور والغداء في ثلاث بنايات محجوزة حصرياً.



للتواصل

مجموعة R&PRO إيطاليا
FI&ES SARL المغرب

+39 346 695 8729

+39 392 218 5137

repro@remacohorecalab.com

www.remacohorecalab.com

www.cucineprofessionali.eu

المقرات

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

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

النسخة العربية

