

CATALOGUE DES PROJETS

R&PRO GROUP

ITALIE · REMACO HORECA LAB & PROJECT

FI&ES sarl

MAROC · FOOD INDUSTRY & ENGINEERING SOLUTION

Bureau d'études intégré en conception technique et business intelligence pour la food industry

www.remacohorecalab.com · www.cucineprofessionali.eu



VERSION FRANÇAISE

BROCHURE EN FRANÇAIS · FR

NOTRE APPROCHE

« La différence fondamentale entre équiper et concevoir réside dans la pensée stratégique qui guide chaque choix. »

R&PRO group
ITALIE

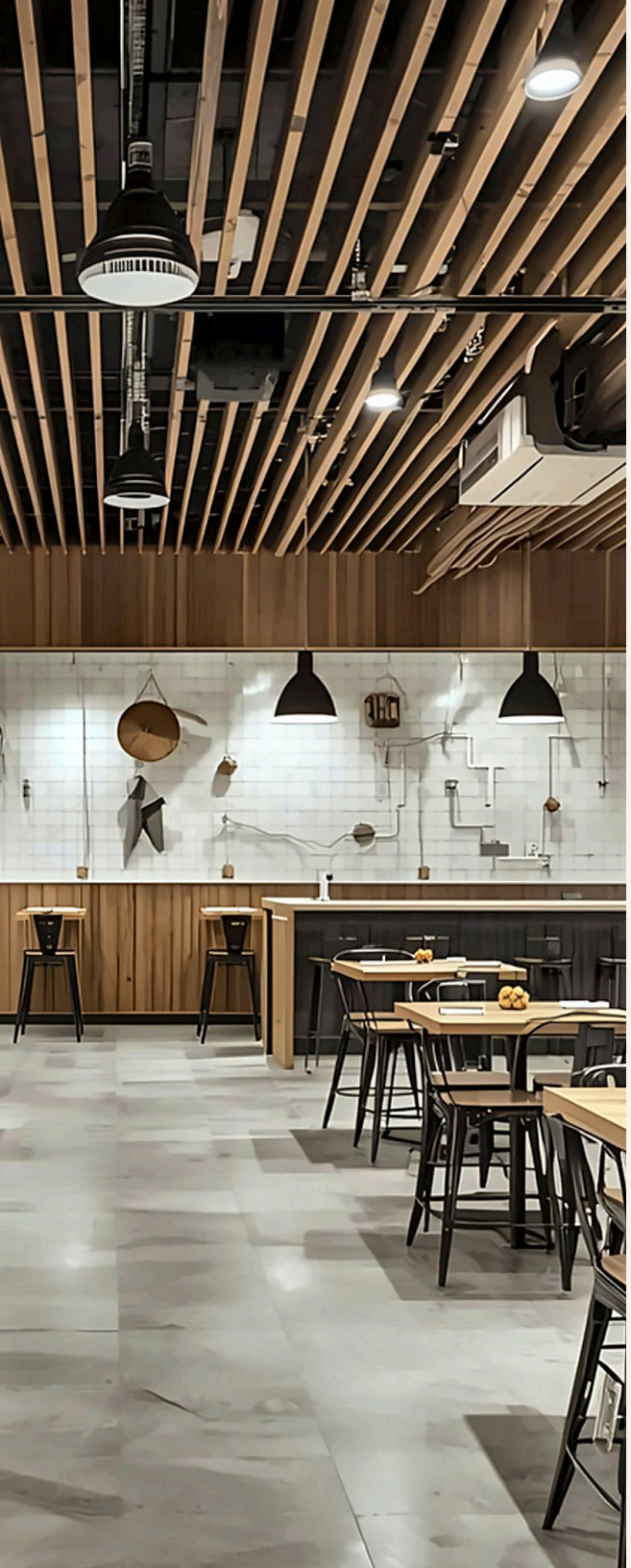
FI&ES sarl
MAROC

Chez FI&ES, l'objectif premier est de garantir la **performance opérationnelle**, en transformant chaque espace en un actif productif et efficace.

Chacun de nos projets est guidé par le principe de **durabilité économique**, avec une mission précise : garantir que chaque processus fonctionne à la perfection. Ce résultat ne s'obtient que par une analyse approfondie de chaque besoin de production, afin d'aboutir à un **dimensionnement technico-opérationnel précis et sur mesure**.

Pour expliquer notre méthode, nous utilisons une métaphore navale : la partie visible d'un navire, sa coque, n'est que les œuvres mortes. La véritable force qui lui permet de naviguer, ce sont les œuvres vives – la partie immergée, invisible à l'œil mais essentielle au mouvement et à la stabilité.

> C'est précisément là que nous intervenons, dans les œuvres vives : c'est dans cet espace que nous créons la valeur qui fait la différence.



SOMMAIRE

CONTENUS

QUI SOMMES-NOUS 05

L'ÉQUIPE 06

SERVICES 07

MÉTHODE ET MISSION 08

FOOD FACTORIES 09

- Alicante · Espagne 10
- Italo Pizza Lab · Hayes, Angleterre 19
- Dimensionnement par blocs · Espagne 26
- Factory & Nursery · Rome 27

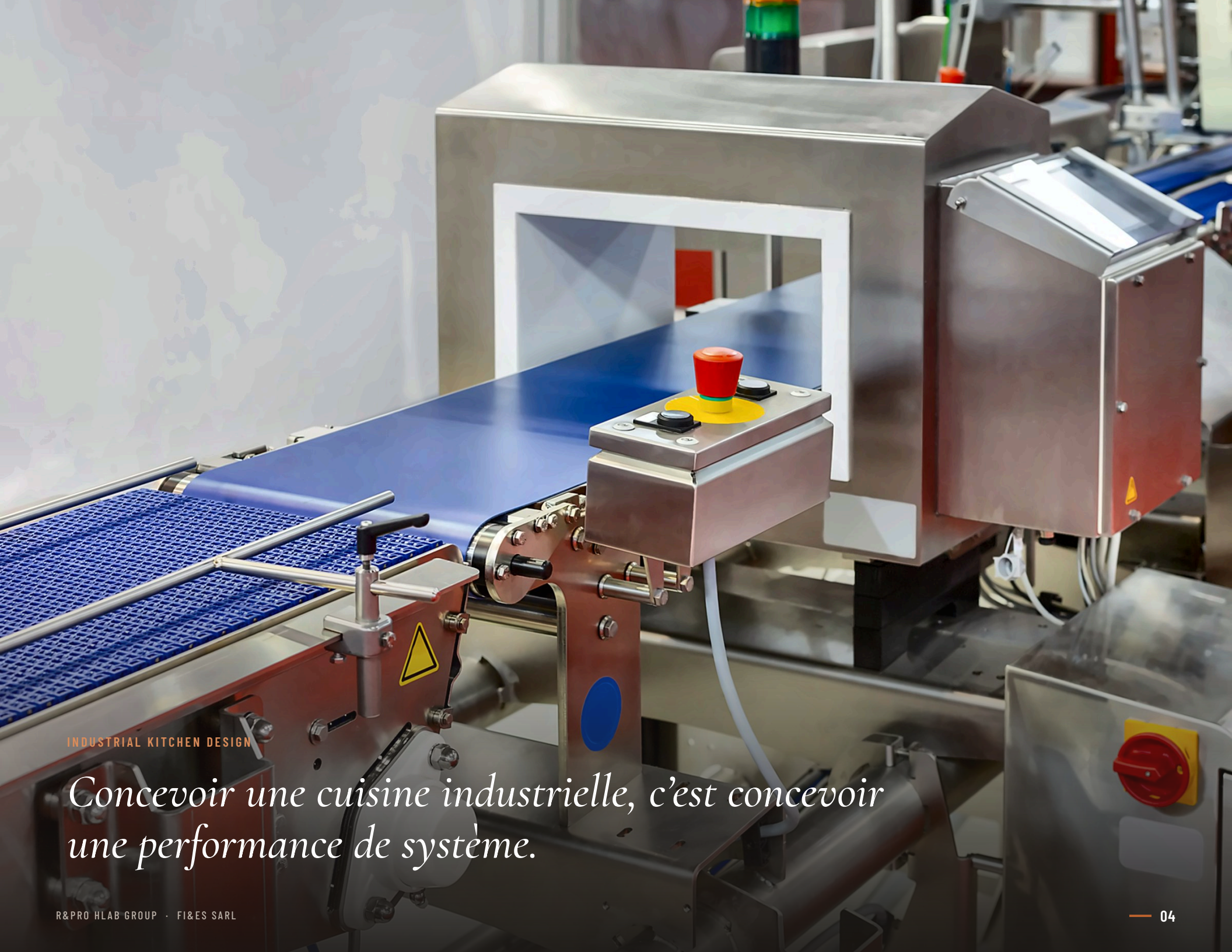
RESTAURANTS 32

- Kitchen design · Rabat, Maroc 33
- Restaurant Barrio · Espagne 35
- Parco Romano · Rome 37
- Appel d'offres ITA Airways 39
- Centre sportif · Milazzo 40
- Malte · Rome 41
- Mood design 42
- Nouveau concept · Royaume-Uni 43

GRANDS ÉVÉNEMENTS 44

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

CONTACTS 48



INDUSTRIAL KITCHEN DESIGN

Concevoir une cuisine industrielle, c'est concevoir une performance de système.

SECTEUR CHR

QUI SOMMES-NOUS

R&PRO est l'organisation spécialisée dans la food industry : du grand centre de production à la petite cuisine de restaurant, le secteur CHR (HoReCa) est notre cœur de métier.

FI&ES sarl, fondée en 2025 au Maroc par le groupe italien R&PRO, est la dernière-née du groupe et poursuit l'activité de conception technique et de business intelligence à l'international et hors d'Europe.

Grâce à des partenaires internationaux, FI&ES a élargi son offre à la conception technique des espaces de travail à toutes les échelles : de l'urbanisme et des infrastructures jusqu'aux appartements.

NOTRE PROFIL

BUREAU D'ÉTUDES INTÉGRÉ EN CONCEPTION TECHNIQUE ET BUSINESS INTELLIGENCE

Nous dimensionnons et concevons des espaces de travail dédiés au food, du restaurant au grand laboratoire de production.

De l'étude de la cible de marché aux **performances de l'installation**, nous faisons de votre activité un investissement **économiquement rentable**.

Grâce à ses partenaires, FI&ES peut aussi mener des projets à grande échelle et dans d'autres secteurs, comme le bâtiment et les infrastructures.

01 UNITÉS DE PRODUCTION

Dimensionnement et conception :

- de l'architecture au détail
- bâtiments : neufs ou redistribués
- lignes de production
- stockages en entrée et en sortie
- salles blanches et manutention
- conception hygiénique et sécurité
- maîtrise des flux de travail

Mais aussi bureaux, vestiaires, salles de réunion : une conception complète pour chaque besoin.

02 FOOD INDUSTRY EQUIPMENT

Conception de cuisines industrielles pour la restauration collective et commerciale. Dimensionnement et contrôle de la productivité, conception sur mesure, accompagnement du client dans l'achat des équipements, installation et service après-vente.

03 BUSINESS INTELLIGENCE

Durabilité économique, faisabilité technique, investissement prévu, rotations de service, effectifs, retour sur investissement : tout pour que l'activité vaille la peine d'être réalisée. La BI intervient aussi sur des activités existantes qui ont besoin d'une analyse financière des flux, pour revoir leur positionnement ou dresser un état des lieux.

04 ENTREPRISE GÉNÉRALE

Gestion à 360° de l'hôtellerie et des cuisines professionnelles : chaque phase, de la conception à l'aménagement final, y compris les installations temporaires pour événements et grands événements.

LES PERSONNES



BUSINESS INTELLIGENCE

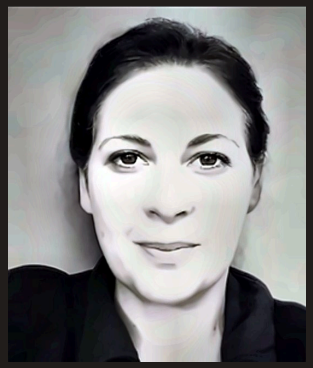
SERGIO AMARAL FERNANDES

RESPONSABLE BI · CHEF EXÉCUTIF

Chef exécutif chevronné, fort de 35 ans d'expérience dans des cuisines en Italie et à l'international. Passionné de mathématiques et de physique, il approfondit les mathématiques financières appliquées aux processus de production et à la gestion d'entreprise, en croisant les deux systèmes.

Son expérience directe d'entrepreneur lui permet de développer des logiciels propriétaires pour la gestion complexe des entreprises et de leurs investissements, en reliant le dimensionnement des lignes de production et leur coût au contrôle du personnel et de toutes les charges annexes. La BI s'applique aussi à l'estimation des activités, des coûts d'exploitation, de la durabilité et de la cohérence des investissements.

> *« Dans la vie, ce n'est pas celui qui ne se trompe jamais qui gagne, mais celui qui se trompe le moins et commet les erreurs les moins graves. Pour les éviter, la qualité des informations sur lesquelles on décide est essentielle. »*



CONCEPTION

ANGELA CARVELLI

RESPONSABLE TECHNIQUE · ARCHITECTE

Diplômée de l'Université La Sapienza de Rome en architecture et génie civil, inscrite à l'Ordre des architectes de Rome (section A). Elle fait ses premiers pas dans la food industry en tant que manager de restauration.

Elle suit régulièrement des formations en conception et design, référentiels HACCP, sécurité au travail et normes sectorielles italiennes et européennes. Elle a réalisé des projets en Espagne et en Angleterre pour des unités de production, de transformation alimentaire et des concepts de restauration, et collabore au Maroc avec des partenaires internationaux aux nouveaux développements du pays.

> *« Ma première source de conception est l'expérience directe sur les lieux de travail ; la seconde est l'espace disponible, avec ses limites. Le projet naît de leur combinaison. »*

SERVICES

CE QUE NOUS FAISONS

BUSINESS INTELLIGENCE

01 Études de faisabilité technique

02 Études de durabilité économique

03 Analyse de la cohérence de l'investissement

04 Dimensionnement de la production et des lignes

05 SOP – Standard Operating Procedures

06 Planification des équipes (roster)

07 Estimation des locaux et des équipements

BUREAU TECHNIQUE

01 Conception architecturale

02 Conception technique et des réseaux

03 Rénovations et réhabilitations

04 Économies d'énergie des installations food

05 Estimation des locaux et des équipements

06 Accompagnement à la fourniture

07 Installation et après-vente

UN INTERLOCUTEUR UNIQUE, DE L'IDÉE À L'APRÈS-VENTE

01
ANALYSE
Faisabilité, durabilité et cohérence de l'investissement

02
PROJET
Architecture, réseaux et dimensionnement des lignes

03
FOURNITURE
Choix des équipements et accompagnement à l'achat

04
DÉMARRAGE
Installation, SOP, roster et assistance après-vente

LA MÉTHODE & LA MISSION

LA MÉTHODE

Le développement du projet s'appuie sur notre pôle interne de Business Intelligence, qui permet d'étudier la productivité de l'entreprise et de dimensionner machines et lignes de production.

La Business Intelligence permet aussi de préfigurer une entreprise grâce aux simulations dynamiques **DAES** (*Dynamic Analysis of Economic Sustainability*), qui évaluent la cohérence d'un investissement.

Pour nous, l'industrial kitchen design n'est pas une simple question d'équipement : concevoir une cuisine industrielle, c'est **concevoir une performance de système**, capable de garantir la productivité de l'investissement dès la phase de planification.

Parler de cuisines industrielles, c'est parler de productivité, de business, d'économie financière, de plans d'investissement, de durabilité de l'investissement et de faisabilité technique. Ce n'est pas une affaire commerciale du type « tu vends, j'achète ».

LA MISSION

R&PRO et FI&ES sarl permettent à leurs collaborateurs d'exprimer leur valeur, en travaillant en synergie avec toute l'organisation tout en prenant en charge, avec professionnalisme et autonomie, leur propre unité de travail.

Évolution professionnelle et **formation continue** sont les mots-clés qui permettent à nos partenaires de rester à la pointe des nouvelles technologies, et à nos clients de bénéficier d'un service toujours efficace, professionnel et compétent.

Le monde de la food industry évolue en permanence : les attentes des consommateurs changent et, avec elles, celles des entrepreneurs du secteur.

LE NOUVEAU DÉFI

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

Pleinement réalisables dans notre secteur, grâce à des équipements de nouvelle génération et à la mise à niveau de l'existant.



01

FOOD FACTORIES

Une unité de production alimentaire est un site où les aliments sont préparés, transformés et conditionnés, avec une attention particulière à la **qualité des ingrédients**. Le contrôle qualité et le souci du détail y sont maximaux.

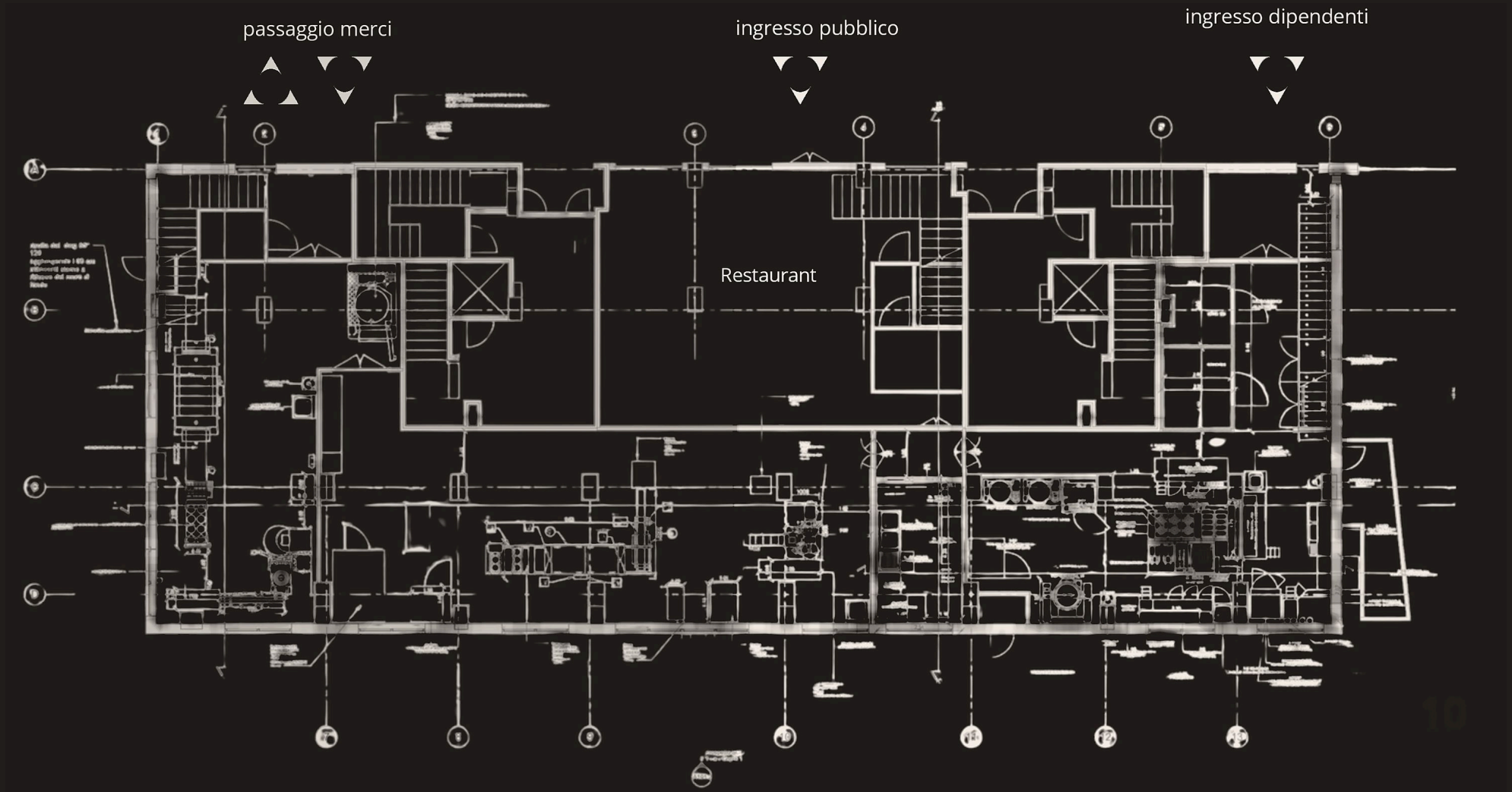
Nos unités se distinguent par leur **flexibilité**, leur capacité à s'adapter aux besoins du marché local et à produire des spécialités alimentaires uniques.

ESPAGNE · FACTORY · CONCEPTION BIM

ALICANTE

DOMAINES D'INTERVENTION

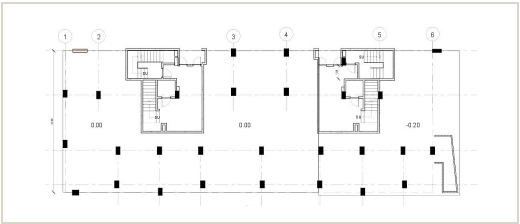
- TECHNICAL DESIGN STUDIO
- BUSINESS INTELLIGENCE
- FOOD INDUSTRY EQUIPMENT
- ESTIMATE & SUSTAINABILITY



ARCHITECTURE

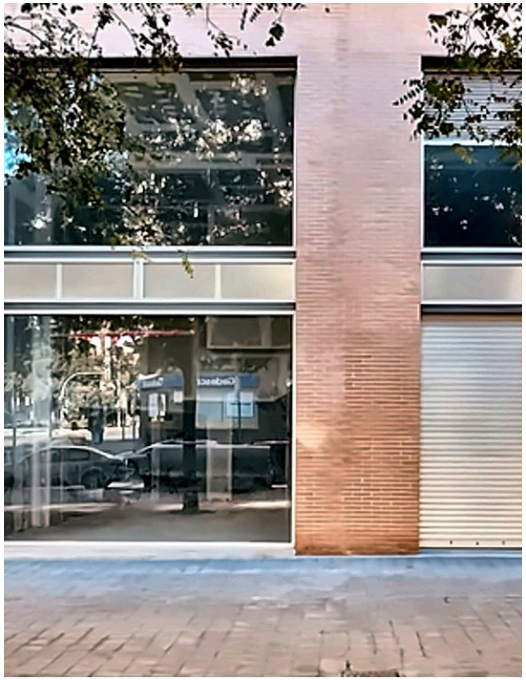
CONCEPTION BIM

AVANT TRAVAUX

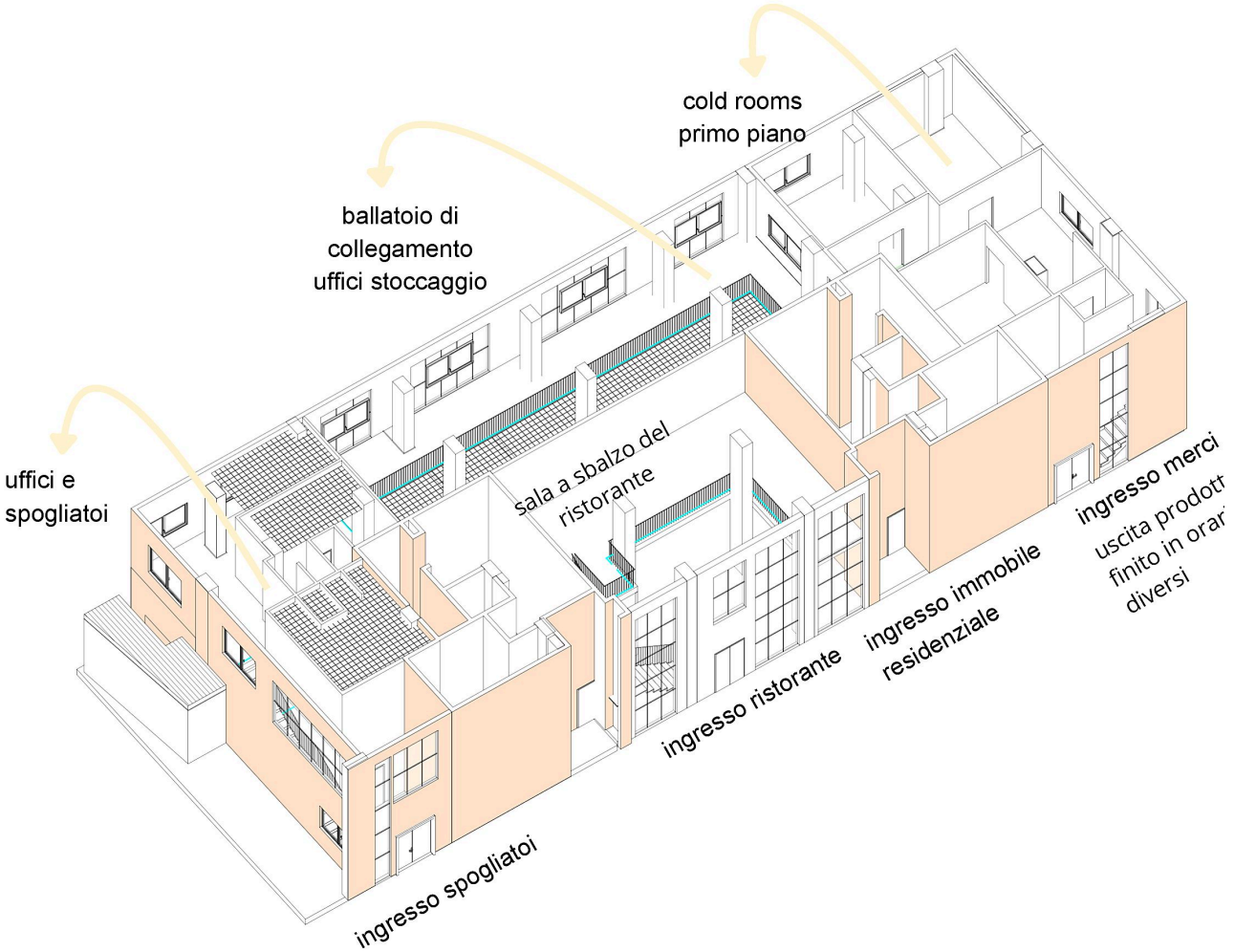


Plan de base en « forêt de piliers » avec de faibles entraxes. Le rez-de-chaussée, au service de l'immeuble au-dessus, avait été conçu comme un parking.

Les piliers et le choix du propriétaire de placer un restaurant au centre ont fortement conditionné la conception de l'ensemble du site.



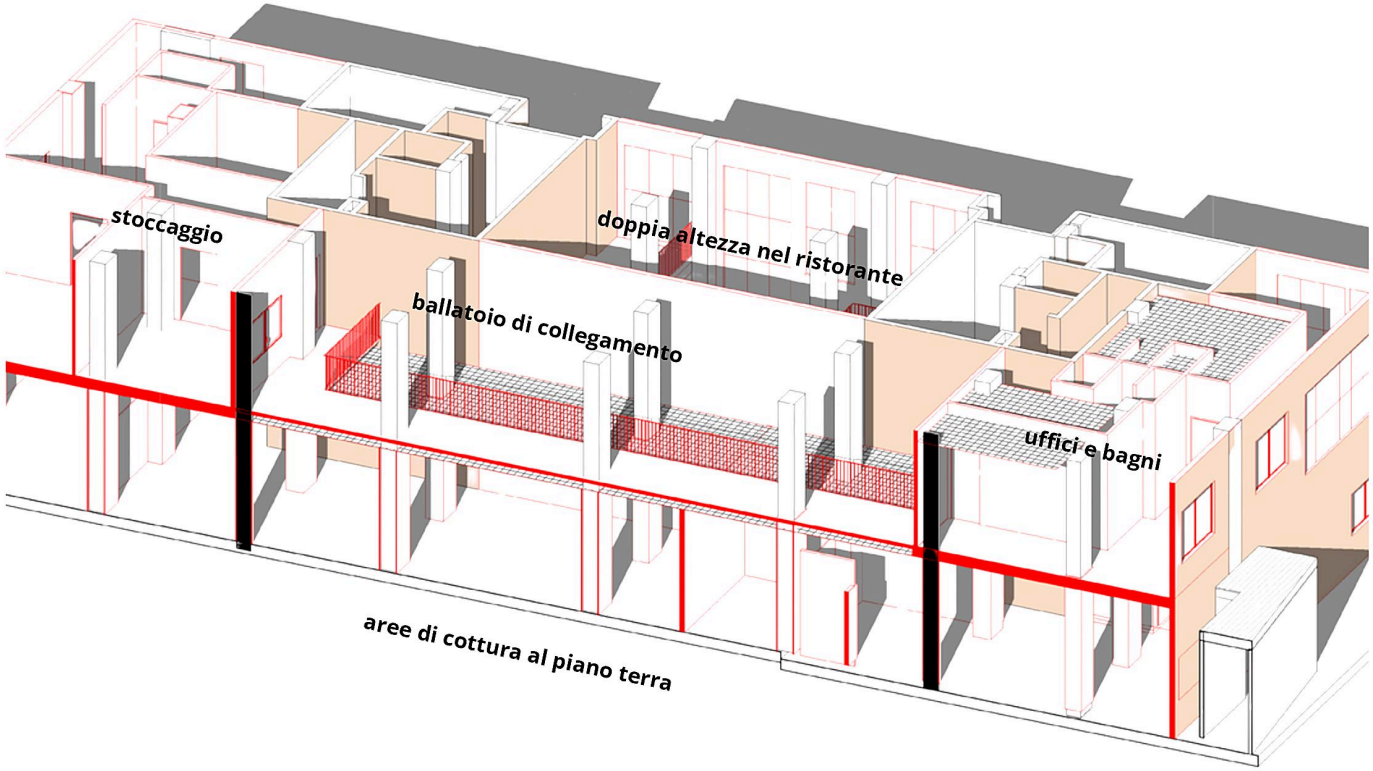
APRÈS TRAVAUX





VUE AXONOMÉTRIQUE

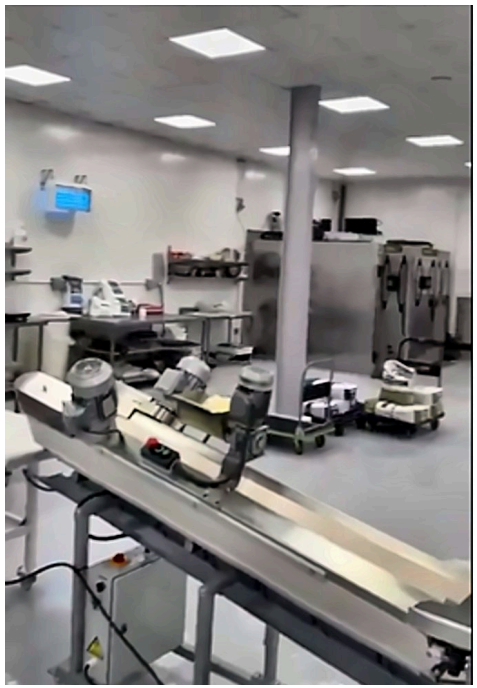
CONCEPTION BIM



UNITÉ DE PRODUCTION

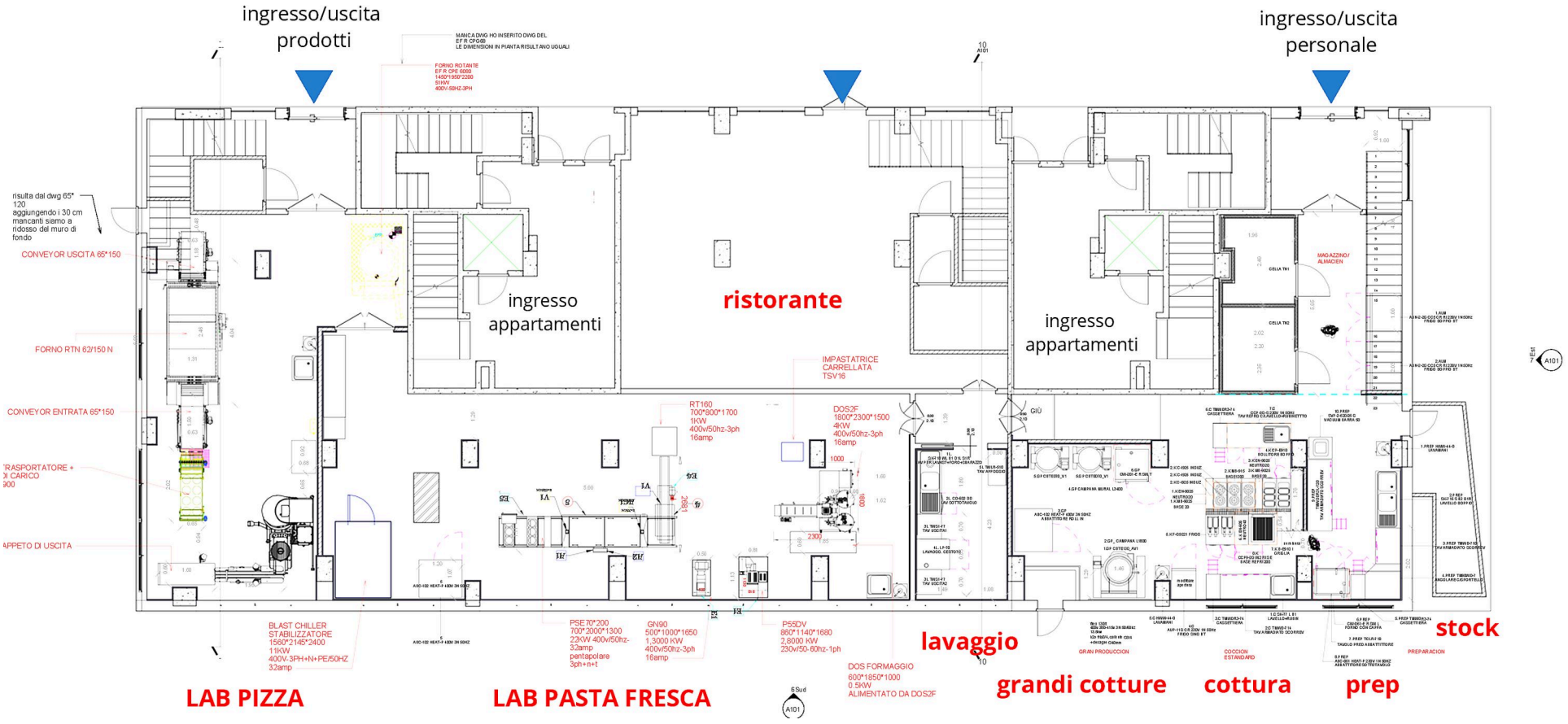
Le bâtiment en double hauteur est divisé par l'ajout d'une mezzanine, qui augmente le volume de stockage. Une partie du niveau accueille bureaux et vestiaires ; au centre, la mezzanine devient une salle en surplomb sur le restaurant, donnant à l'espace une configuration dynamique.

ÉQUIPEMENTS EN SALLE BLANCHE





AMÉNAGEMENT TECHNIQUE



AMÉNAGEMENT TECHNIQUE DU REZ-DE-CHAUSSÉE : TROIS ZONES DE TRAVAIL DISTINCTES

- Cuisine centrale au service du restaurant et produits de 5e gamme (sauces et pâtes farcies)
- Zone de préparation des pâtes fraîches
- Zone de préparation de bases pizza précuites à finir en ligne

DÉVELOPPEMENT TECHNIQUE PRÉLIMINAIRE

LABORATOIRE PÂTES | RACCORDEMENTS ET FLUIDES

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 Toma o cable 230v-1N-50HZ

23 Qtà.01 **ABBATITORE/ABATIDOR**
conexion electrica:
- Nr. 01 aladores 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 (*agua fria 2")
carico acqua calda (*) agua caliente 2")
scarico sifonato/desague con sifon Ø50mm per:
Nr. 01 lavelli/fregadero

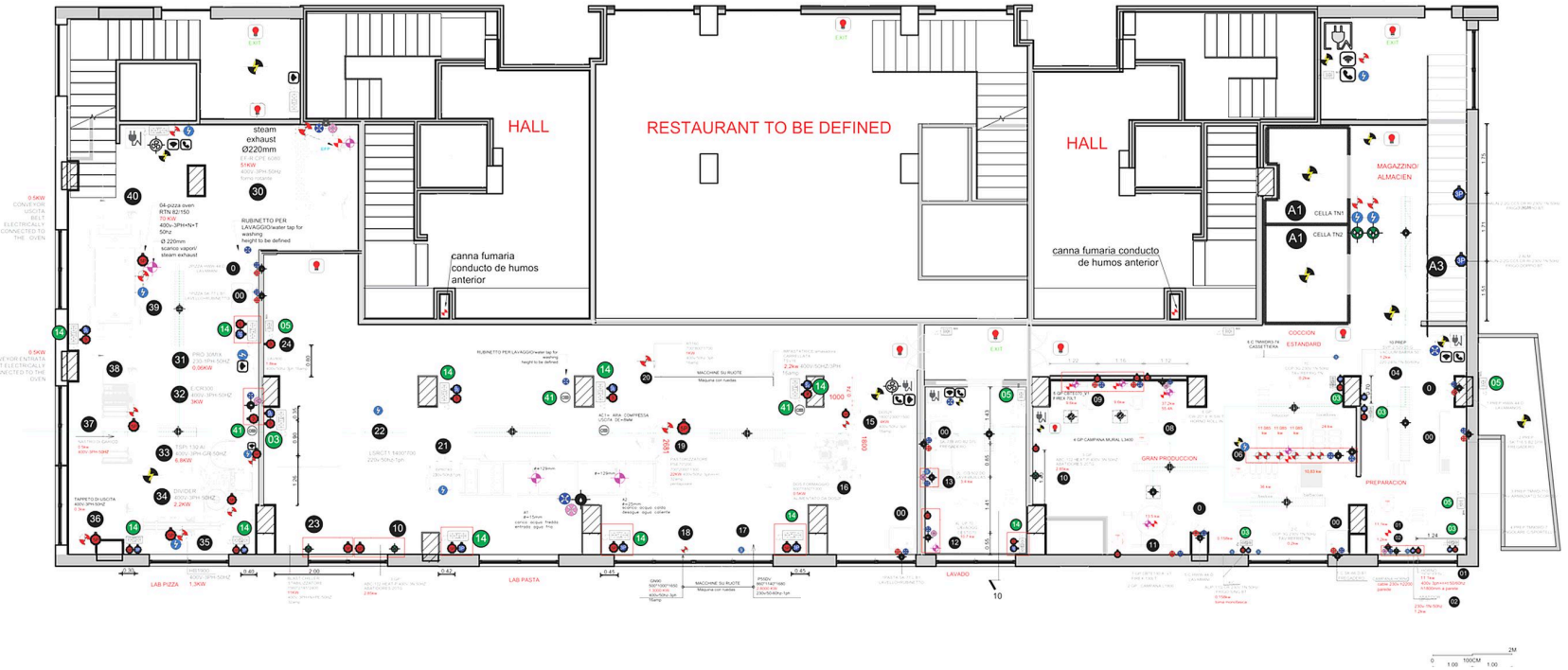
10 Qtà.01 **ABBATITORE/ABATODIRES**
conexion electrica:
Nr. 02 aladores de temperatura -H1800mm da suelo 400v-3Ph-50HZ -2.85Kw **cad/una**
conexión hidráulica:
Nr 02 condensados Ø40 H suelo

ALMACIEN GROUND FLOOR

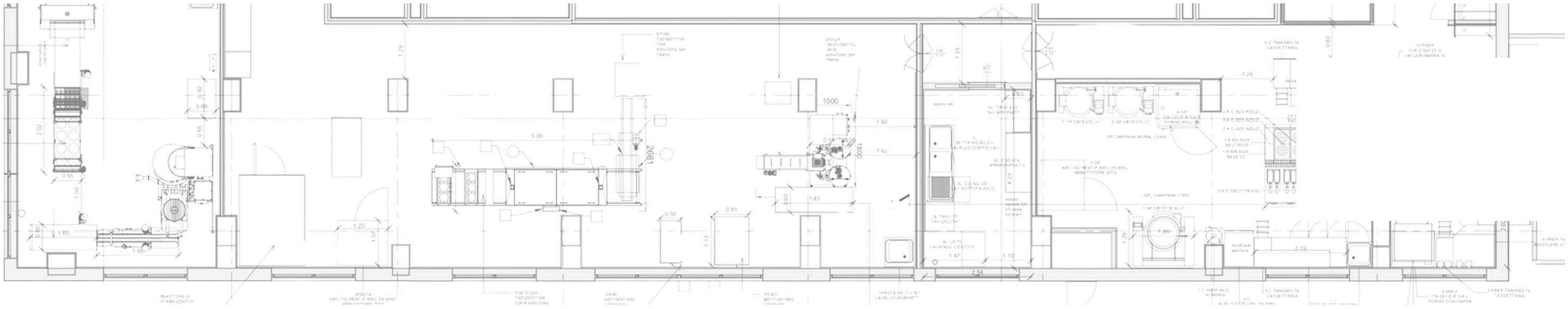
A1 Qtà.02 **COLD ROOM**
conexion electrica:
ver caracteristicas del productor
vedi caratteristiche del produttore
iluminacion
conexión hidráulica:
Nr. 02 cold rooms condensados

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



PRODUCTION ANNUELLE PAR POSTE ET ÉQUIPEMENT



	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
herale 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.
E	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
O 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

PRIX DE PRODUCTION B2C

QUADRO GENERALE DI VALORI PRODOTTO PREZZO MEDIO B2C ITALIA

									BOTTOM LINE PREVEDIBILE	
TAGLIATELLE	RIC% SU FCOST 60.00%	PREZZO PER vendita x PORZ.	VALORE REALIZZATO	PREZZO AL KG RELATIVO	costo della produzione	MARK UP	MDC GROSS	MOL		
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%	PREZZO PER vendita x PORZ.	VALORE REALIZZATO	PREZZO AL KG RELATIVO	costo della produzione	MARK UP	MDC GROSS			
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%	PREZZO PER vendita x PORZ.	VALORE REALIZZATO	PREZZO AL KG RELATIVO	costo della produzione	MARK UP	MDC GROSS			
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%	PREZZO PER vendita x PORZ.	VALORE REALIZZATO	PREZZO AL KG RELATIVO	costo della produzione	MARK UP	MDC GROSS			
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	RIC% SU FCOST 60.00%	PREZZO PER vendita x PORZ.	VALORE REALIZZATO	PREZZO AL KG RELATIVO	costo della produzione	MARK UP	MDC GROSS			
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%	PREZZO PER vendita x PORZ.	VALORE REALIZZATO	PREZZO AL KG RELATIVO	costo della produzione	MARK UP	MDC GROSS			
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%	PREZZO PER vendita x PORZ.	VALORE REALIZZATO	PREZZO AL KG RELATIVO	costo della produzione	MARK UP	MDC GROSS			
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	RIC% SU FCOST 60.00%	PREZZO PER vendita x PORZ.	VALORE REALIZZATO	[illegible] RELATIVO	costo della produzione	MARK UP	MDC GROSS			
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	RIC% SU FCOST 60.00%	PREZZO PER vendita x PORZ.	VALORE REALIZZATO	PREZZO AL KG RELATIVO	costo della produzione	MARK UP	MDC GROSS			
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%	PREZZO PER vendita x PORZ.	VALORE REALIZZATO	PREZZO AL KG RELATIVO	costo della produzione	MARK UP	MDC GROSS			
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%	PREZZO PER vendita x PORZ.	VALORE REALIZZATO	PREZZO AL KG RELATIVO	costo della produzione	MARK UP	MDC GROSS			
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%	PREZZO PER vendita x PORZ.	VALORE REALIZZATO	PREZZO AL KG RELATIVO	costo della produzione	MARK UP	MDC GROSS			
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 €

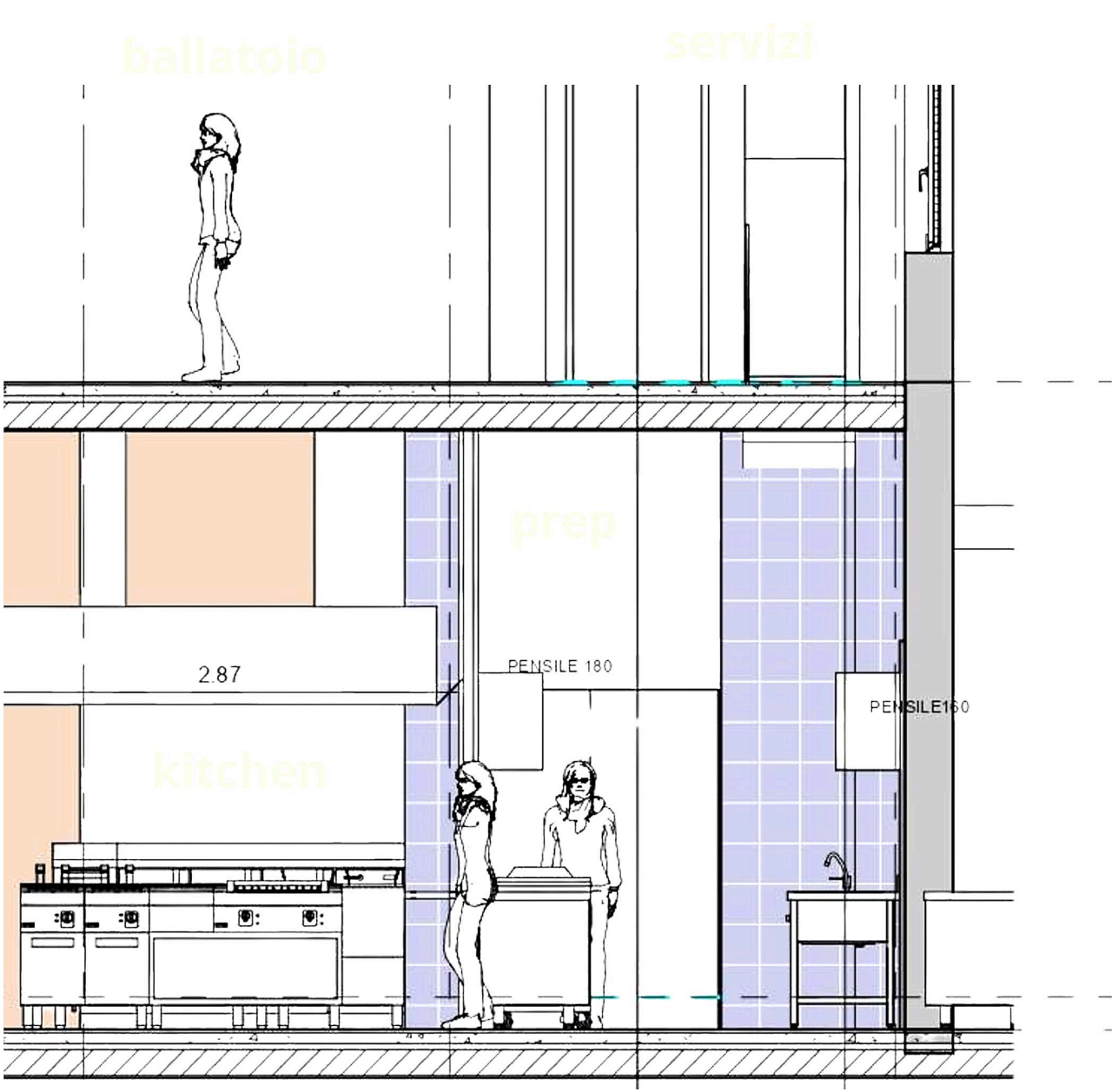
fac simile

FICHE DE PRODUCTION B2C

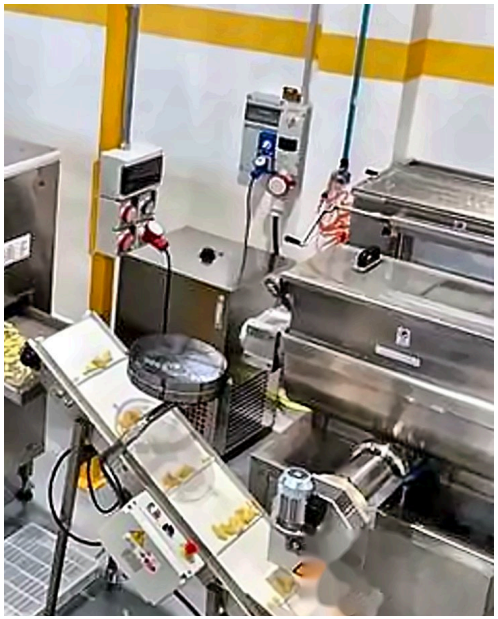
À titre d'exemple, voici un fac-similé de fiche de production destinée au B2C.

> Toutes les fiches de production et de préparation, avec leurs coûts, sont traitées de manière confidentielle.

COUPE CUISINE ET COURSIVE

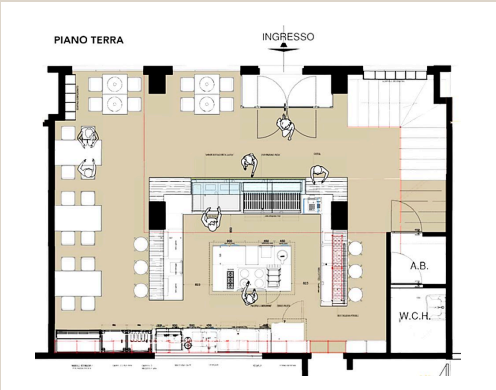






ALICANTE · ESPAGNE

CENTRAL RESTAURANT



PLAN DU REZ-DE-CHAUSSÉE

Restaurant au centre du site, sur deux niveaux. Au rez-de-chaussée (plan ci-contre), les zones de service au public ; en mezzanine, avec vue sur la salle, des places assises supplémentaires.

Partenaire pour l'ambiance : **Tecnoarredamenti**

- AMÉNAGEMENT DE LA SALLE
- AMÉNAGEMENT DU COMPTOIR
- VENTE À EMPORTER
- ESPACE SHOW COOKING
- COMPTOIR AVEC SERVICE COCKTAIL



MEZZANINE · 1ER ÉTAGE



MARKET · REZ-DE-CHAUSSÉE



COMPTOIR · REZ-DE-CHAUSSÉE



HAYES · ANGLETERRE · 2024

ITALO PIZZA LAB

INVESTISSEMENT ÉQUIPEMENT

860.000 GBP

- CONCEPTION ARCHITECTURALE BIM
- DIMENSIONNEMENT DES LIGNES DE PRODUCTION
- AMÉNAGEMENT
- BUSINESS INTELLIGENCE

PLAN ARCHITECTURAL

PHASE 1

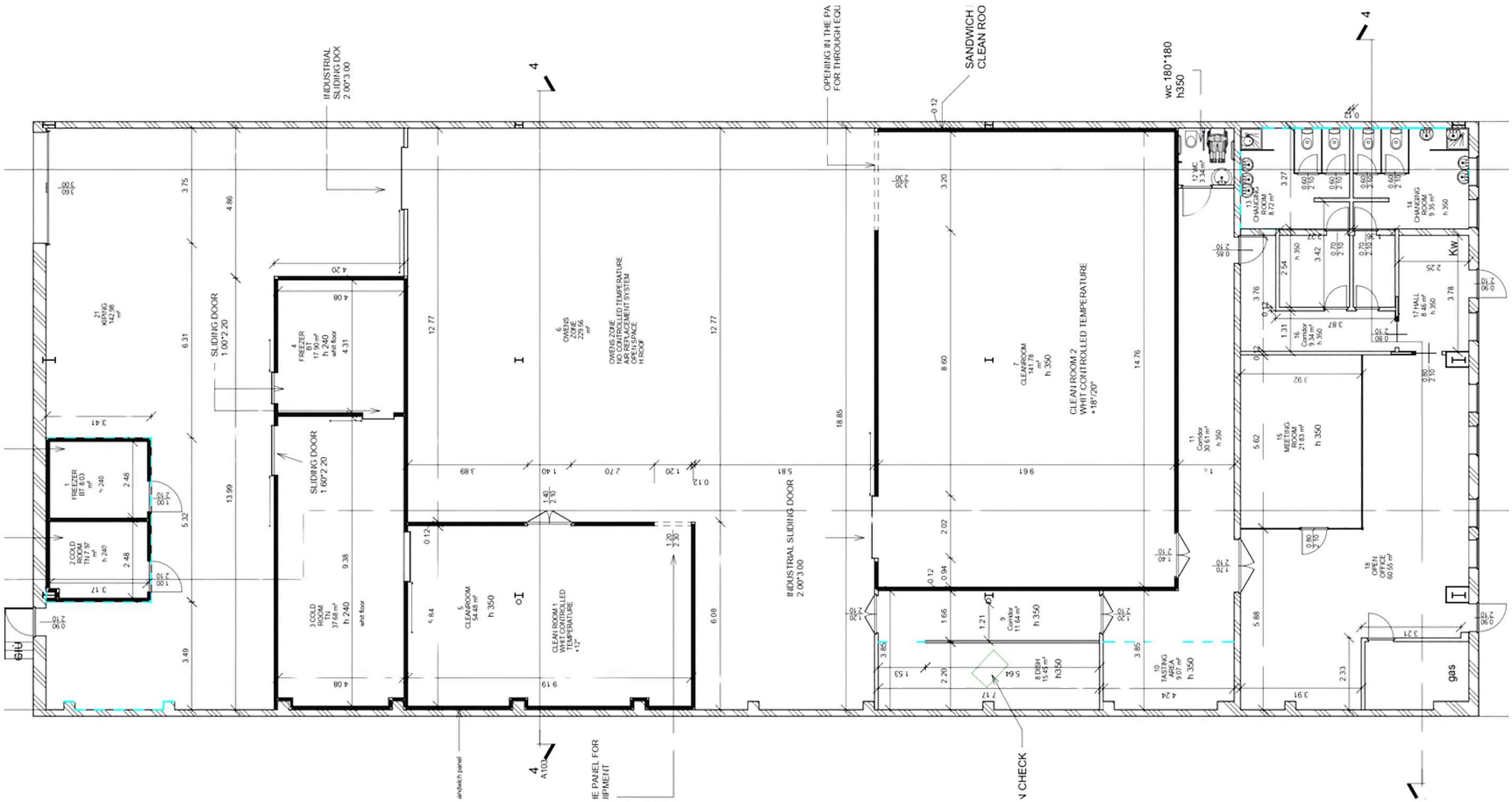
START UP

PHASE 2

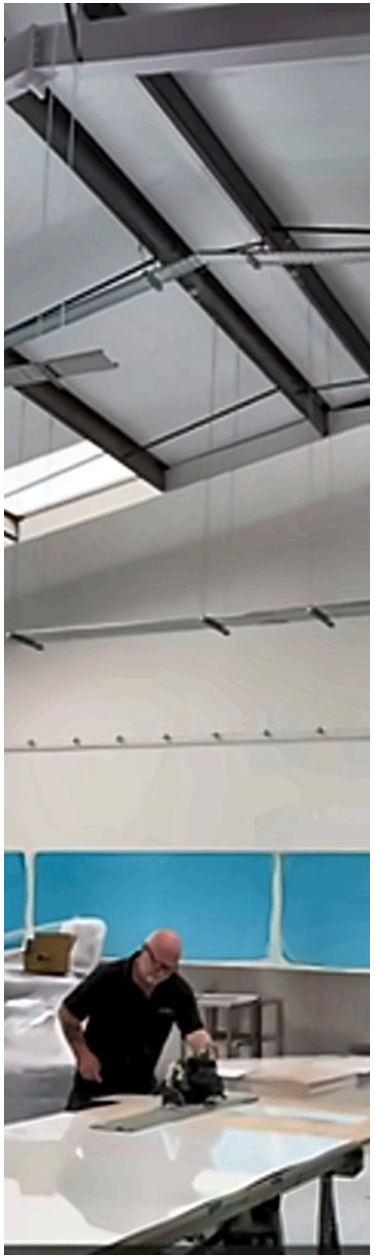
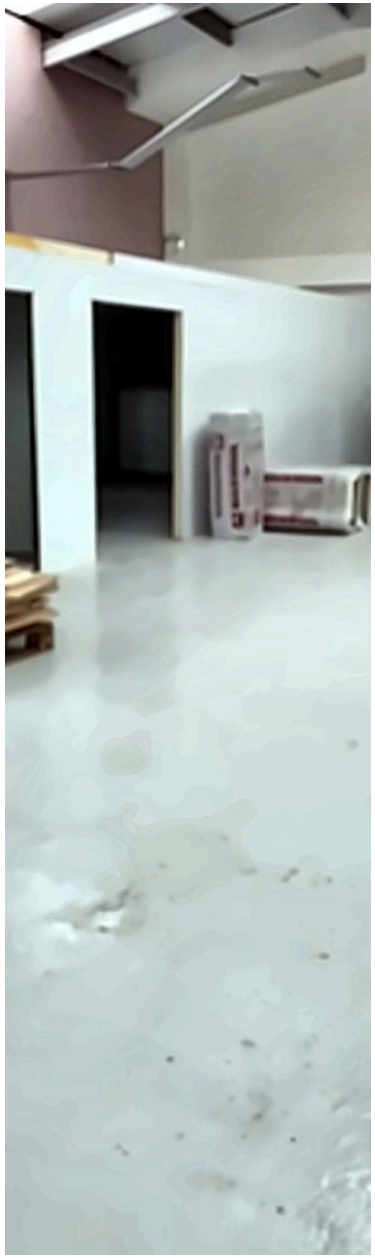
PLEIN RÉGIME

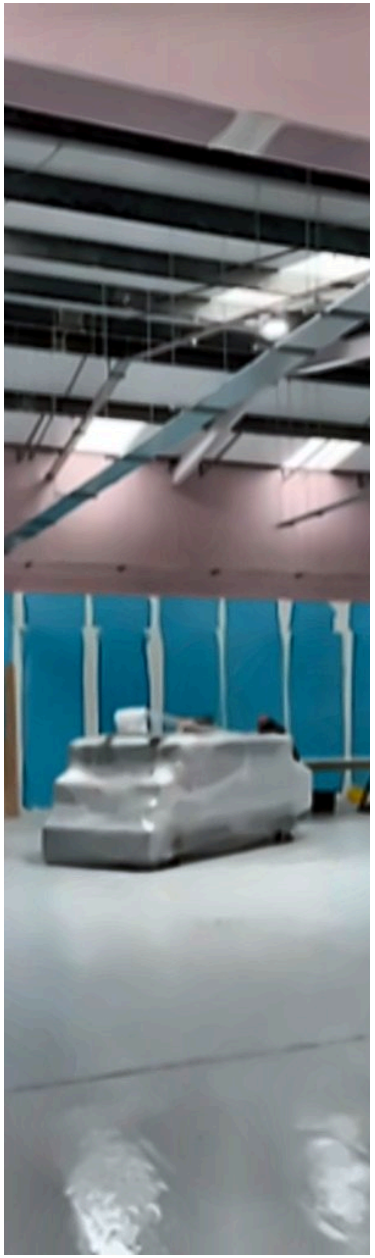
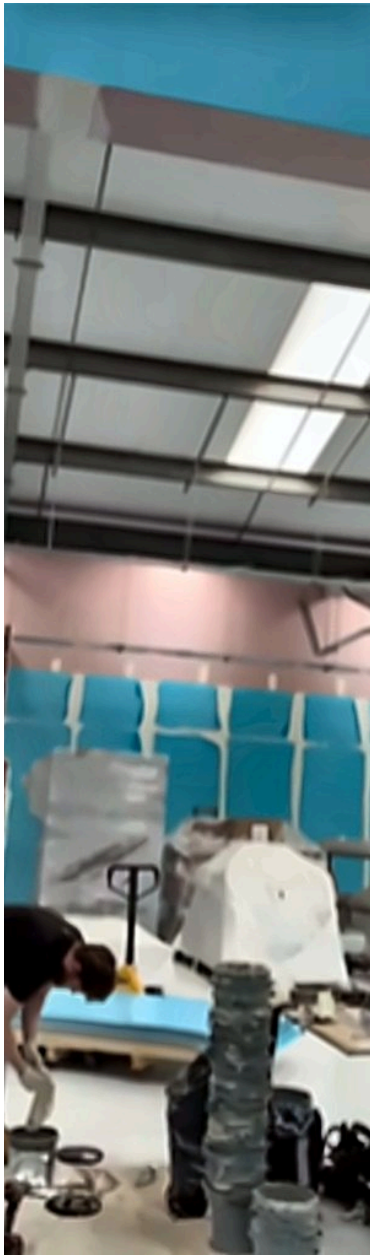
Le projet Italo Pizza Lab s'est développé en deux phases, permettant d'échelonner l'investissement. Le premier investissement, en start-up, a permis au site de démarrer ; le second a prévu tous les raccordements nécessaires au développement futur, avec les nouveaux équipements déjà planifiés.

- Projet architectural
- Salles blanches
- Dimensionnement des lignes de production
- Business intelligence et aménagement technique
- Espaces annexes : vestiaires, bureaux, espace dégustation



BÂTIMENT · IMAGES DU CHANTIER

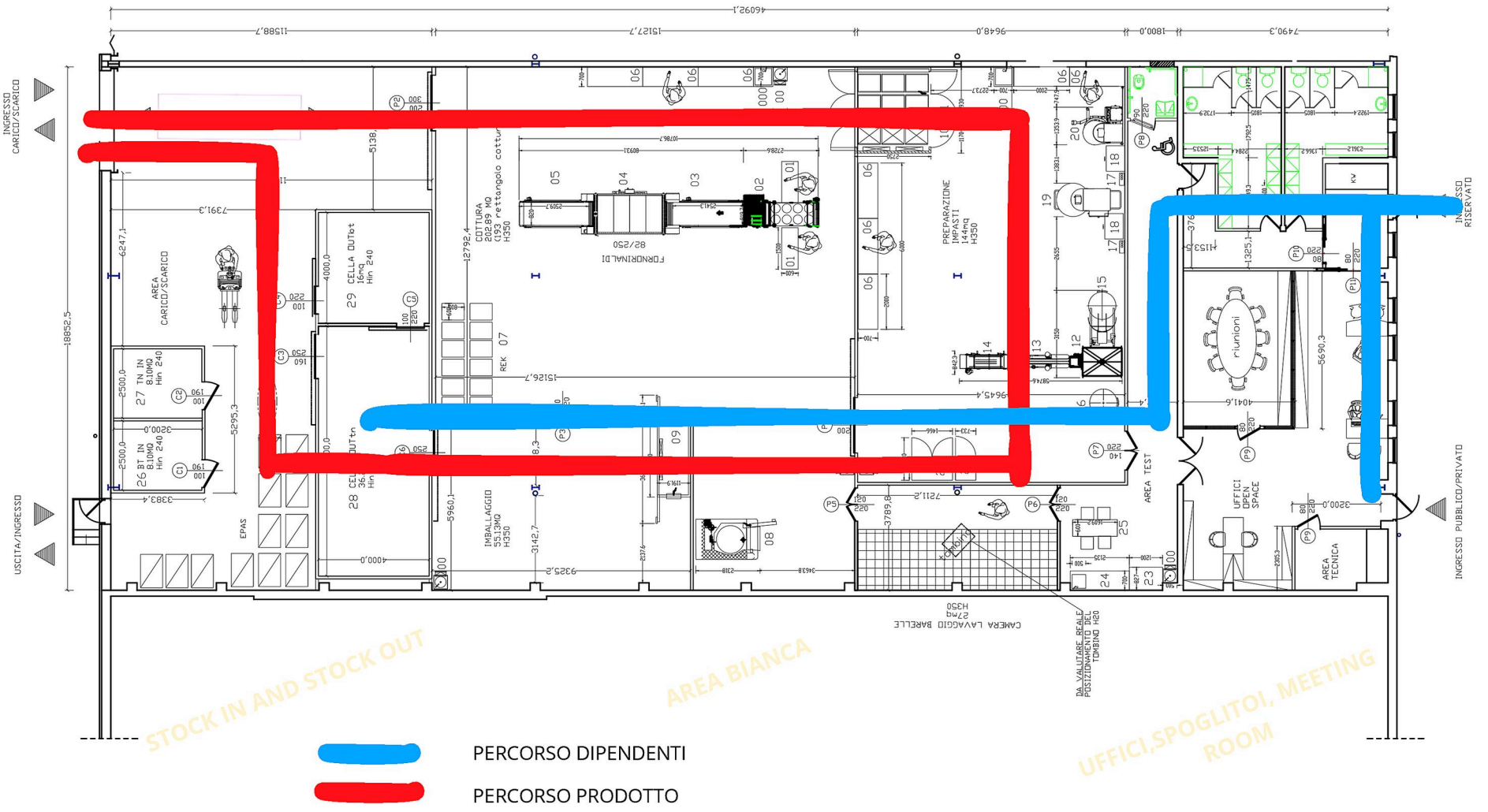



AMÉNAGEMENT START-UP

FLUX PRODUITS ET PERSONNEL

Les stockages ont été dimensionnés pour le plein régime dès le départ, avec plusieurs groupes frigorifiques pour rendre les chambres froides modulables dans le temps.



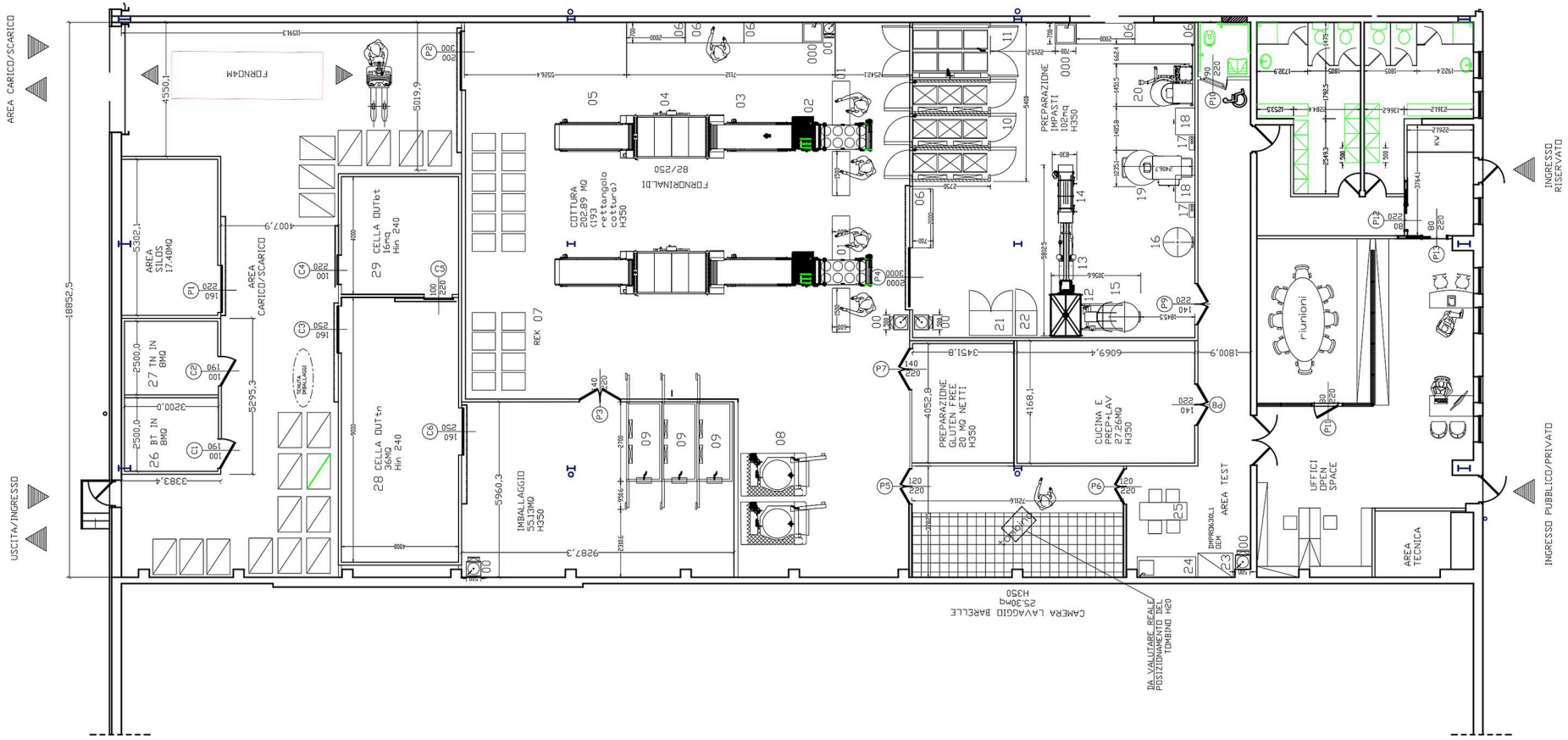
AMÉNAGEMENT À PLEIN RÉGIME

DOUBLEMENT DE LA LIGNE DE FOURS TUNNEL

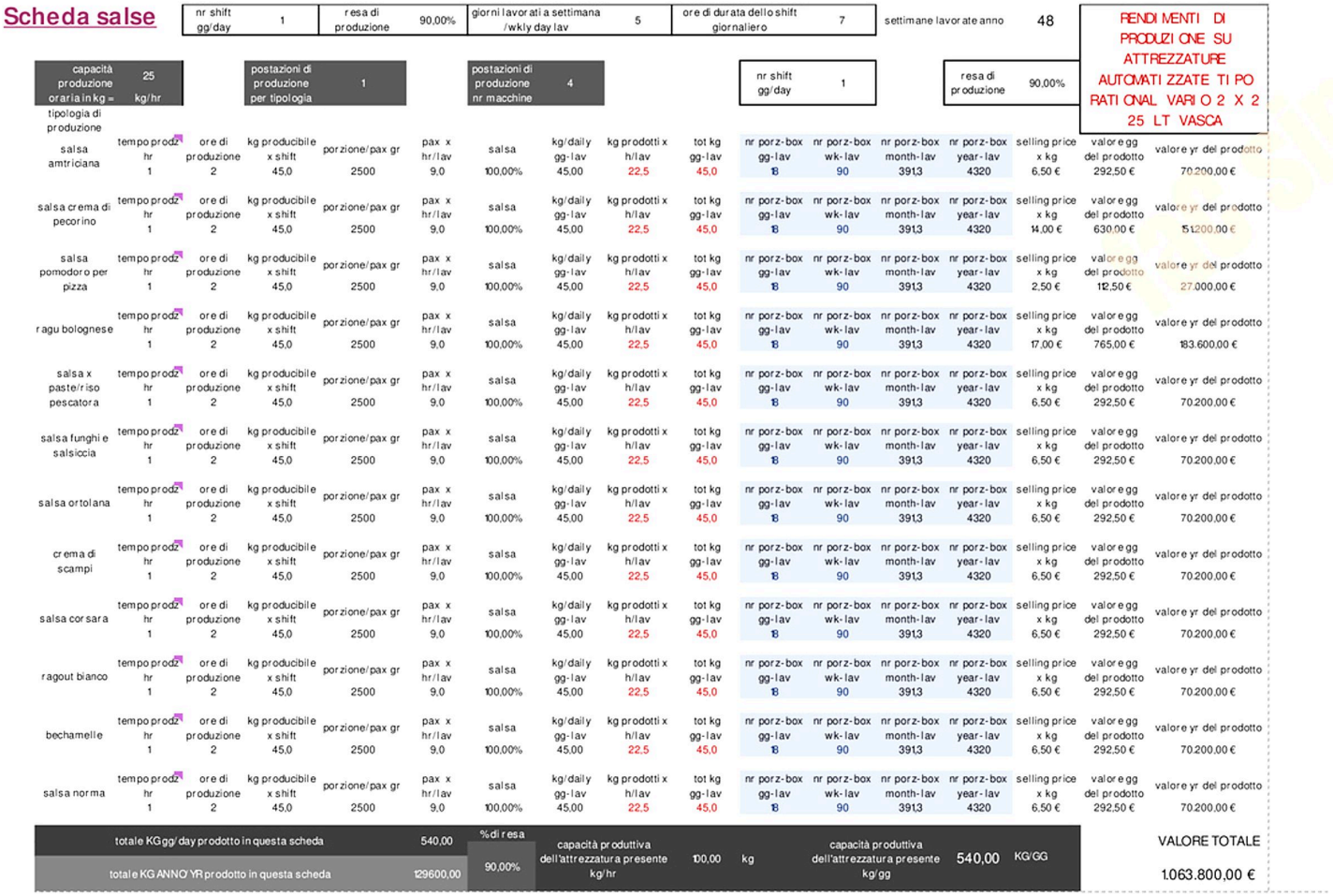
DOUBLEMENT DES FOURS ROTATIFS

CAPACITÉ ACCRUE DES CHAMBRES DE POUSSE CONTRÔLÉE

CAPACITÉ ACCRUE DE LA LIGNE DE CELLULES DE REFROIDISSEMENT



CALCULS DE PRODUCTION



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

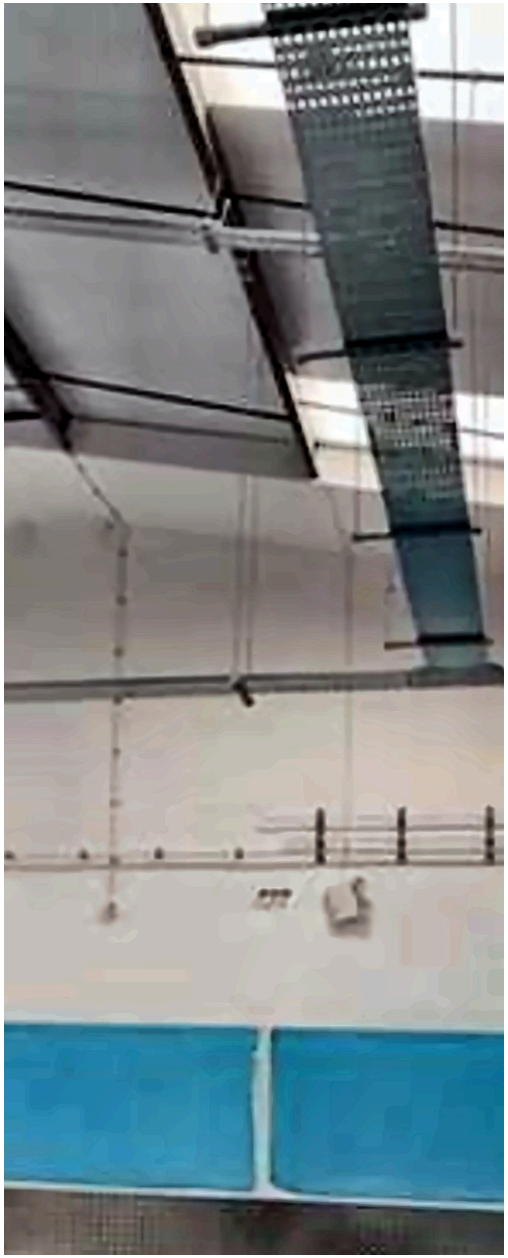
REM ACO & PRO HORECA LAB. Via del pesce luna 100 zip code 00054 Fiumicino Rome Italy p.i. 16135841001

FICHE « SAUCES »

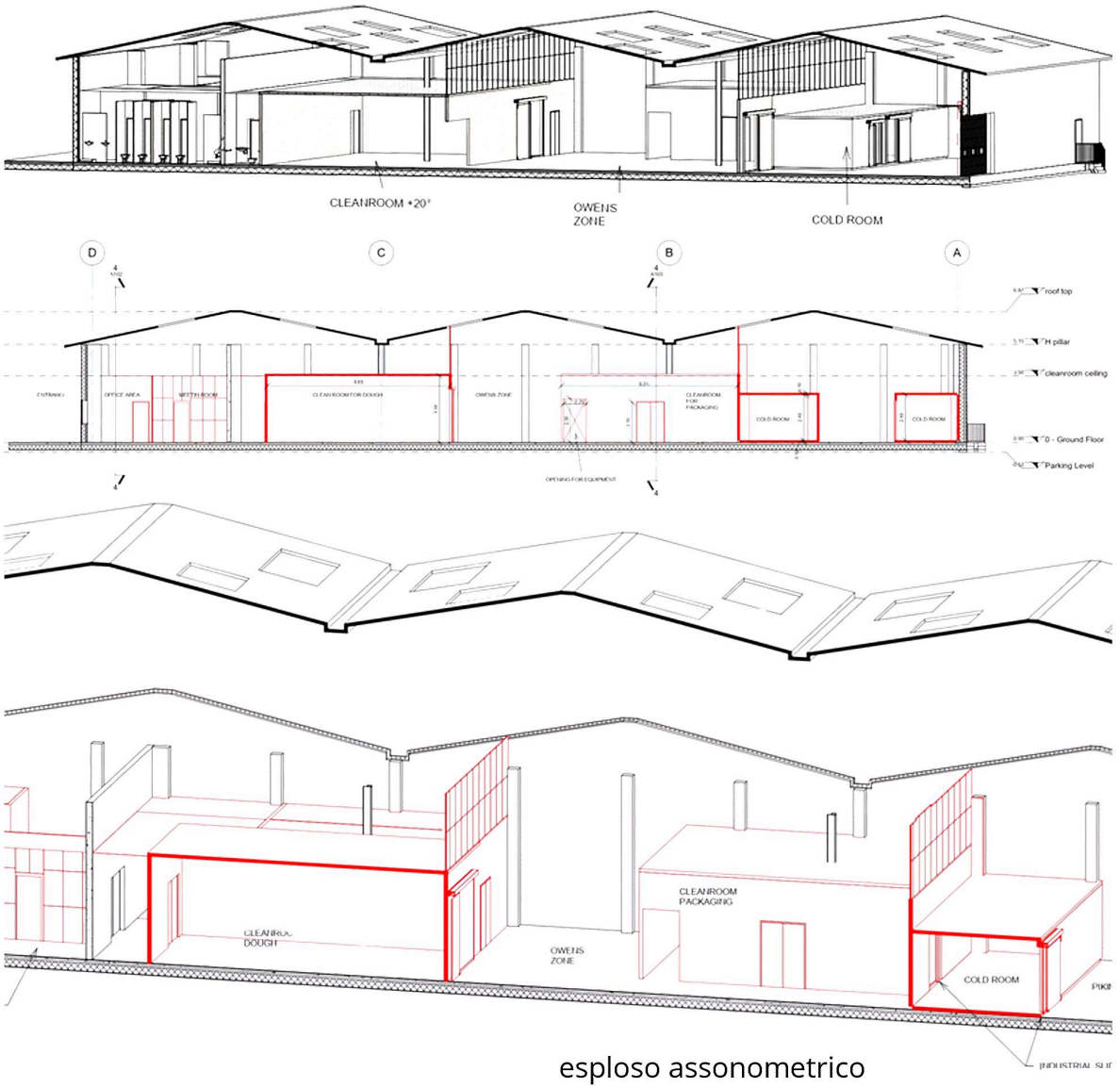
Fiche de production rapportée aux lignes prévues, aux postes de production et aux coûts horaires, avec le rendement horaire de chaque ligne.

> Fac-similé à titre d'exemple : toutes les fiches de production et de préparation, avec leurs coûts, sont traitées de manière confidentielle.

CHAMBRES FROIDES & SALLES BLANCHES



Détail de conception des chambres froides, salles blanches et passages des réseaux.

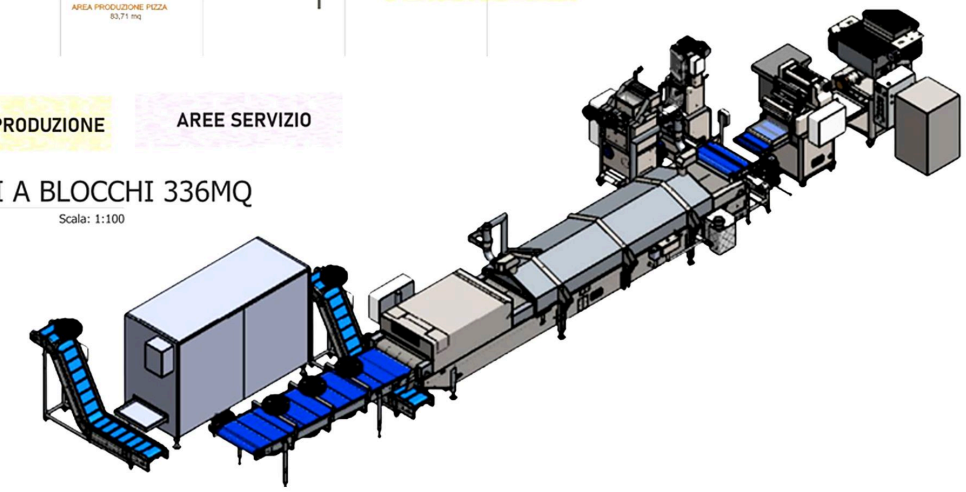


esploso assonometrico

DIMENSIONNEMENT PRÉLIMINAIRE PAR BLOCS

ZONES FROIDES | ZONES DE PRODUCTION | ZONES DE SERVICE

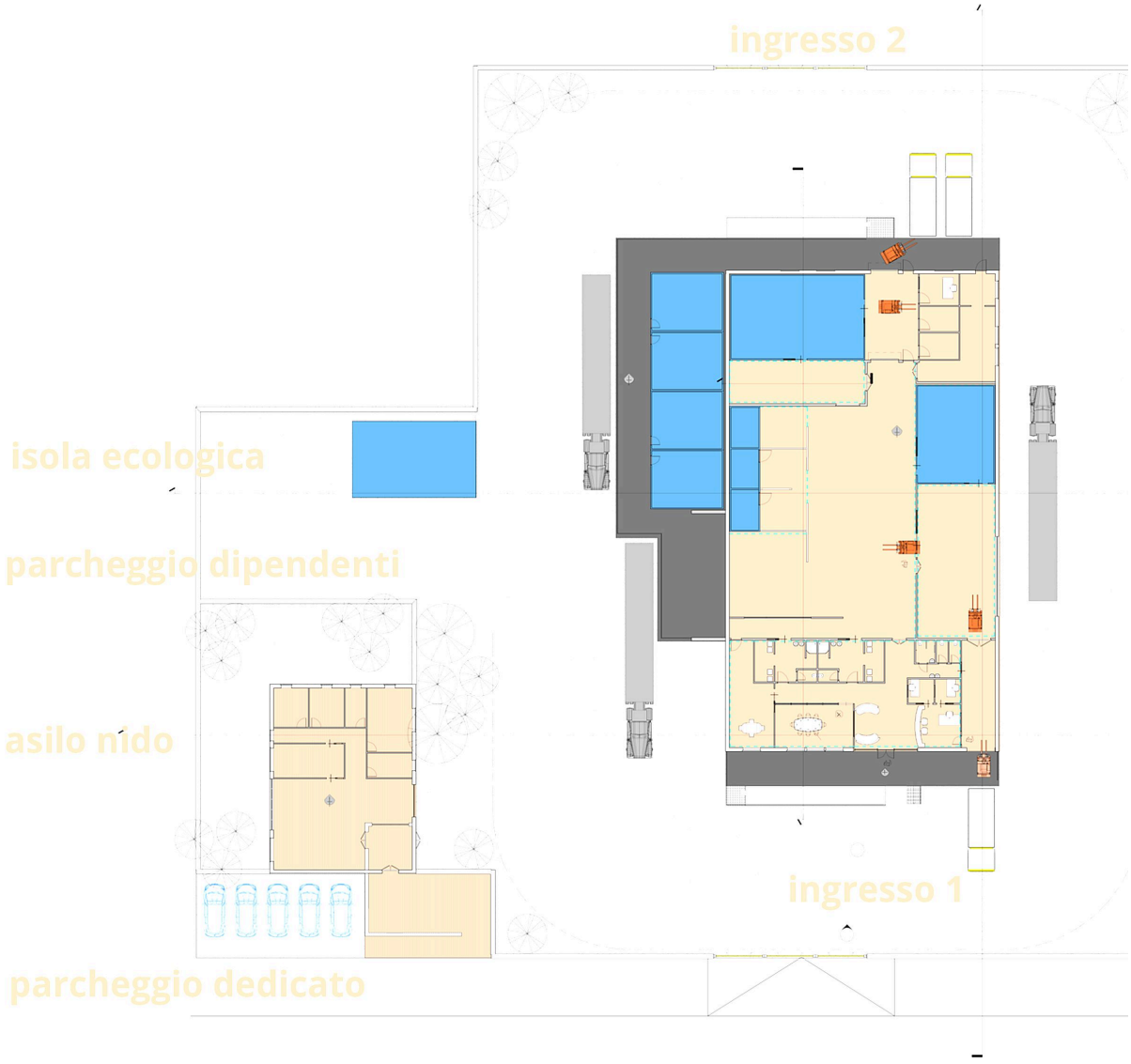




ÉTUDE DE LA LIGNE DE PRODUCTION

IMAGE : PAMAROMA

AVANT-PROJET



INVESTISSEMENT PRÉVU

2,2 millions €

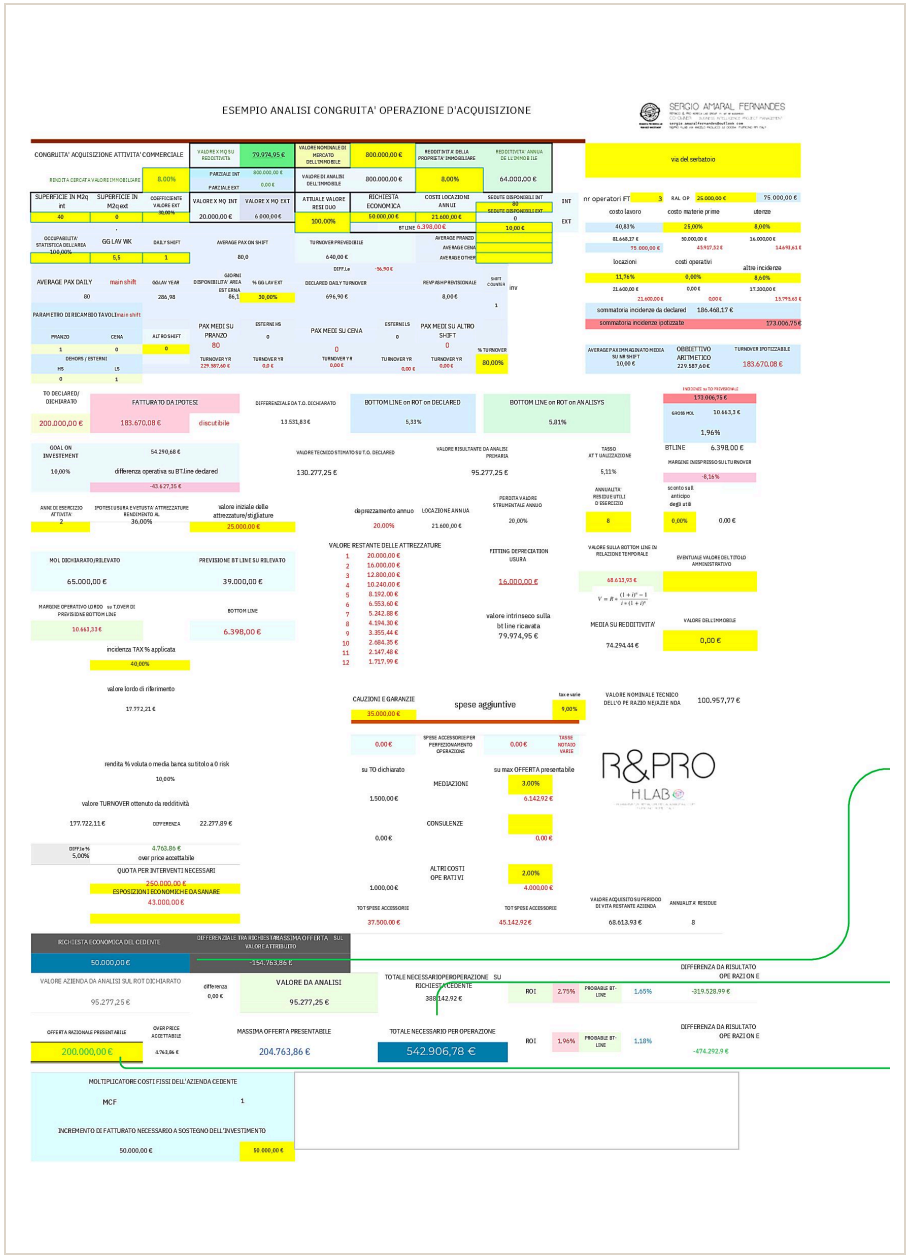
Le projet prévoit l'acquisition du terrain constructible et la construction neuve du bâtiment de production, avec une crèche annexe dédiée aux salariées.

L'idée est née de la possibilité d'utiliser les fonds pour l'entrepreneuriat féminin : direction et personnel sont exclusivement féminins.

- Bâtiment neuf
- Étude des zones et dimensionnement des locaux
- Étude des flux et manutention
- Crèche, aire de tri, parkings

ÉTUDE DE COHÉRENCE DE L'INVESTISSEMENT

BUSINESS INTELLIGENCE



COHÉRENCE

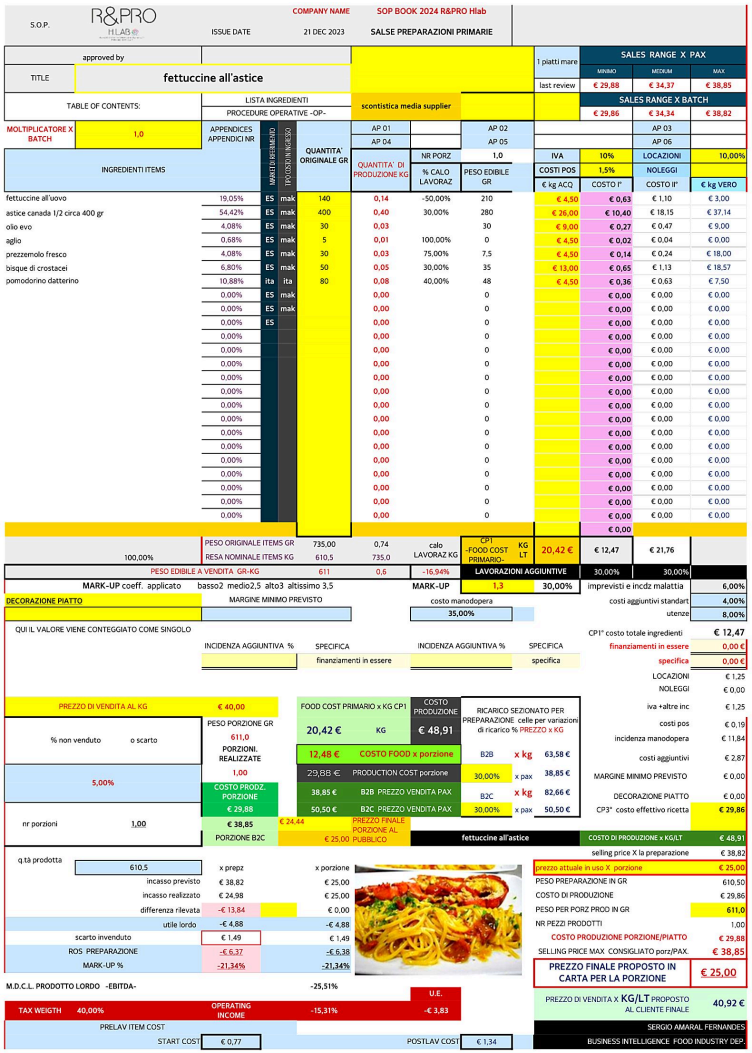
La cohérence d'un investissement mesure son adéquation aux objectifs financiers et stratégiques d'une personne ou d'une organisation : l'investissement choisi doit être en ligne avec les ressources disponibles, les limites de risque acceptables et le plan financier global.

L'évaluer permet de garantir une allocation efficace des ressources et la contribution de l'investissement aux objectifs fixés, en évitant le gaspillage et en maximisant le rendement potentiel : un critère essentiel pour des décisions financières réfléchies et durables.

1. **DEMANDE DU MAÎTRE D'OUVRAGE**
2. **TOTAL DE L'INVESTISSEMENT, TRAVAUX ET FRAIS À ENGAGER COMPRIS**
3. **RÉSULTAT DE L'ANALYSE : OFFRE MAXIMALE POUR QUE L'INVESTISSEMENT RESTE RENTABLE**

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

SALES RANGE X PAX

	MINIMO	MEDIUM	MAX
last review	€ 29,88	€ 34,37	€ 38,85
	€ 29,86	€ 34,34	€ 38,82

SALES RANGE X BATCH

MOLTIPLICATORE X BATCH: 1,0

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

INGREDIENTI ITEMS	MARCHIO RIFERIMENTO	PROVENIENZA INGREDIENTE	QUANTITA' ORIGINALE GR	QUANTITA' DI PRODUZIONE KG	% CALO LAVORAZ	PESO EDIBILE GR	€ kg ACQ	COSTO I°	COSTO II°	€ kg VERO
				NR PORZ 1,0			IVA 10%		LOCAZIONI 10,00%	
							COSTI POS 1,5%		NOLEGGI	
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%; costi aggiuntivi standart 4,00%; utenze 8,00%

DECORAZIONE PIATTO — MARGINE MINIMO PREVISTO — costo manodopera 35,00%

QUI IL VALORE VIENE CONTEGGIATO COME SINGOLO

INCIDENZA AGGIUNTIVA % — SPECIFICA: finanziamenti in essere — INCIDENZA AGGIUNTIVA % — SPECIFICA: specifica

CP1° costo totale ingredienti € 12,47; 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 — 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

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

12,48 € COSTO FOOD x porzione — 29,88 € PRODUCTION COST porzione — 38,85 € B2B PREZZO VENDITA PAX — 50,50 € B2C PREZZO VENDITA PAX — € 24,44 PREZZI FINALI PORZIONE AL € 25,00 PUBBLICO

B2B	x kg	63,58 €	
	30,00%	x pax	38,85 €
B2C	x kg	82,66 €	
	30,00%	x pax	50,50 €

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

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

q.tà prodotta 610,5

	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%

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

U.E. -€ 3,83

TAX WEIGTH 40,00% — OPERATING INCOME -15,31%

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

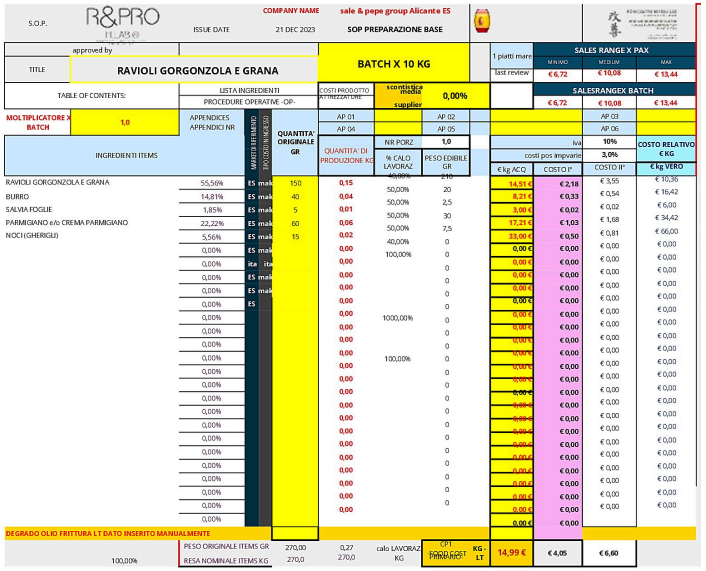
Les SOP sont des instructions détaillées et documentées qui décrivent précisément comment réaliser certaines opérations en cuisine, afin que toutes les tâches soient exécutées de façon uniforme, sûre et efficace, quel que soit l'opérateur : préparer, cuire et conserver les aliments, utiliser correctement les équipements. L'objectif : maintenir un haut niveau de qualité et de sécurité alimentaire, limiter les erreurs et garantir une expérience constante aux clients.

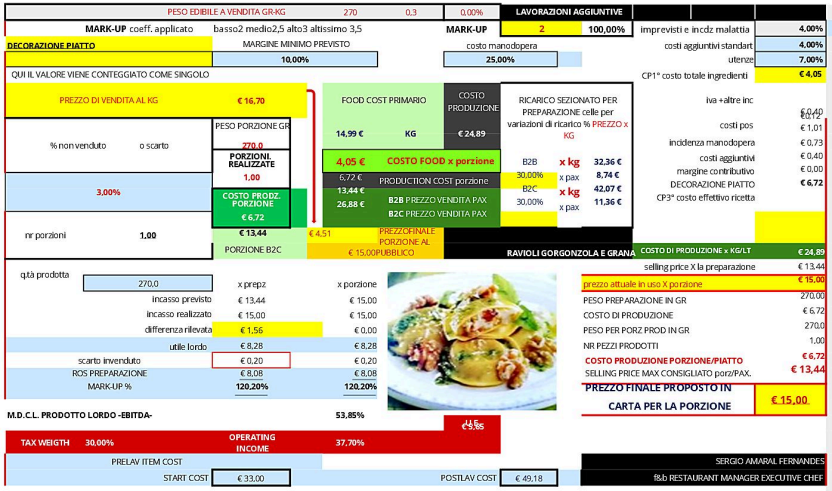
ECONOMY SCHEDULE

Dans le cadre des SOP, l'economy schedule est le programme qui optimise les ressources et réduit les coûts d'exploitation : il planifie les activités pour limiter le gaspillage, organise les équipes pour maximiser la productivité, programme la maintenance pour réduire les arrêts et optimise l'usage des matières premières, en préservant efficacité et qualité et en améliorant la durabilité économique de l'entreprise.

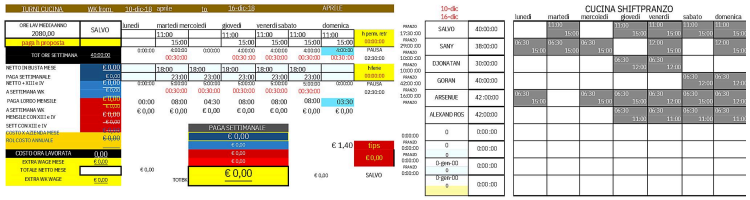
S.O.P. & ROSTER

SOP BOOK ROSTER





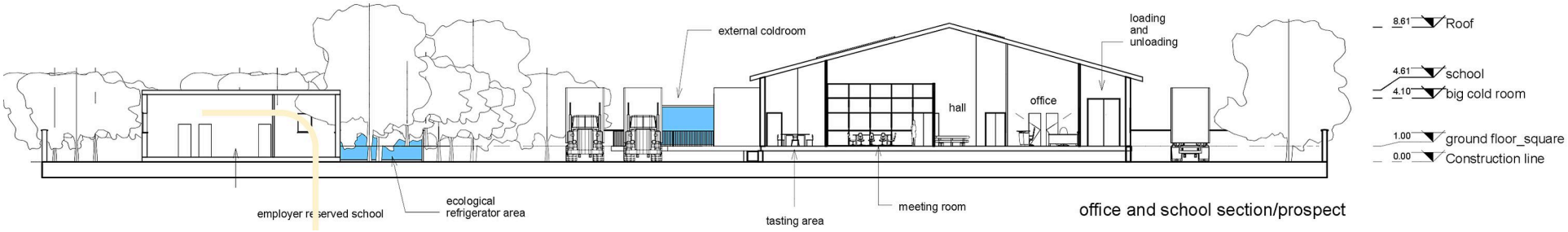
Batch 10 kg. En cuisine, le batch désigne une quantité préparée en une seule fois, en un seul cycle : l'idée est l'efficacité et la gestion groupée des éléments, pour optimiser ressources et temps.



ROSTER

Le roster est le planning des équipes : il organise les postes hebdomadaires ou mensuels en précisant qui travaille, quels jours et à quelles heures. Il garantit en permanence le bon effectif en service ; il peut aussi indiquer les rôles (chefs, serveurs, agents d'entretien) et d'autres informations utiles à une gestion efficace de l'établissement.

PROJET DE BÂTIMENT NEUF

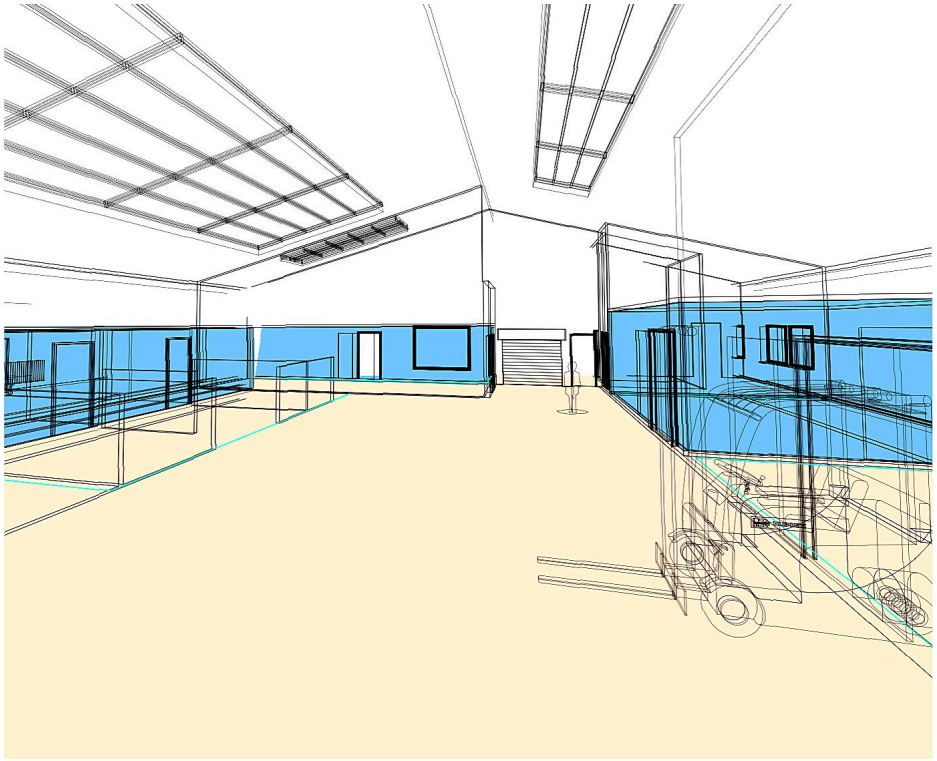


office and school section/prospect

COUPE ET VUES 3D DU SYSTÈME DE MANUTENTION À L'INTÉRIEUR DES ESPACES



ENTRÉE AVEC QUAI SURÉLEVÉ POUR LE DÉCHARGEMENT DES MARCHANDISES DE PLAIN-PIED



MANUTENTION INTERNE PAR CHARIOTS ÉLÉVATEURS



02

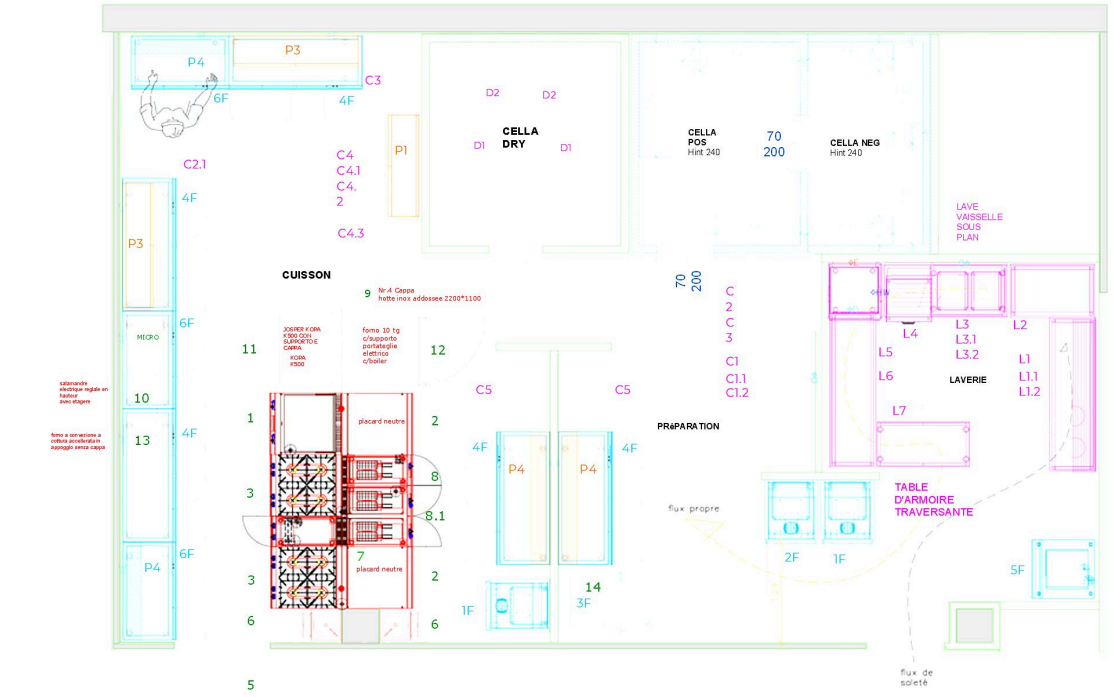
RESTAURANTS

RESTAURANTS · WORKS

Kitchen design, business intelligence et aménagement pour restaurants, centres sportifs, traiteurs et nouveaux concepts, en Italie et à l'international.

KITCHEN DESIGN

PLAN D'IMPLANTATION DES ÉQUIPEMENTS



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

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

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



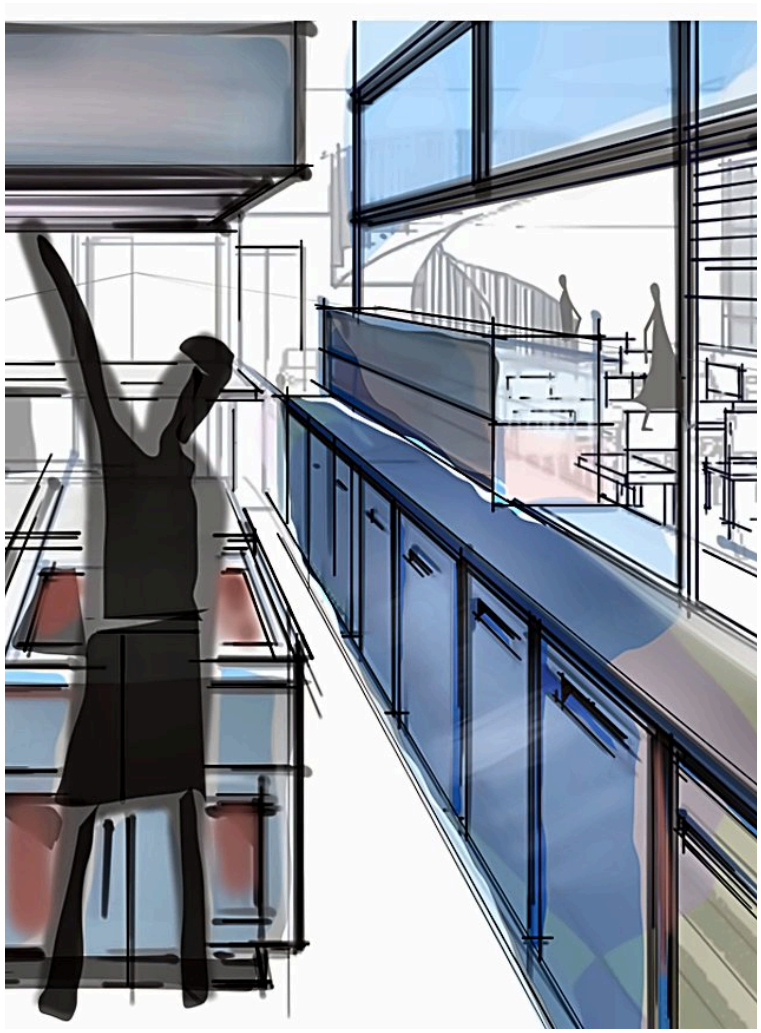
design layout :
Arch. Angela Carvelli
+39 3922185137
www.cucineprofessionali.eu

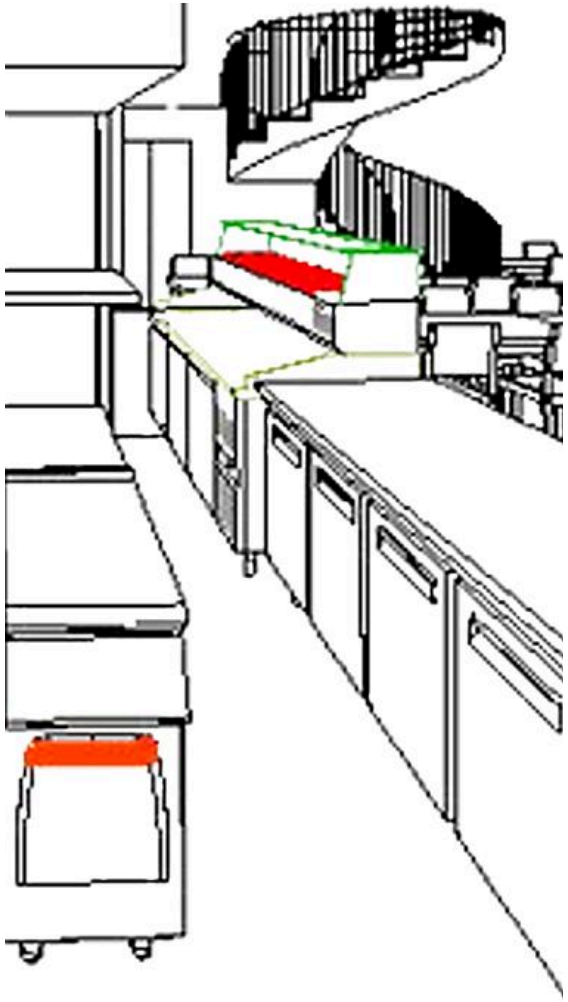
KITCHEN DESIGN · RENDU 3D

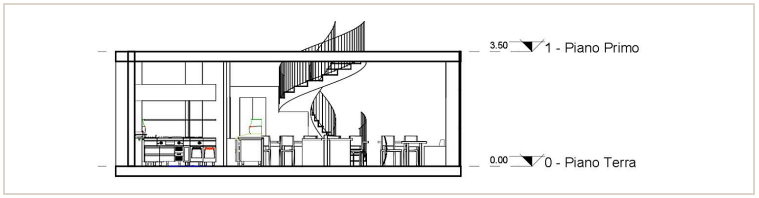


RESTAURANT BARRIO



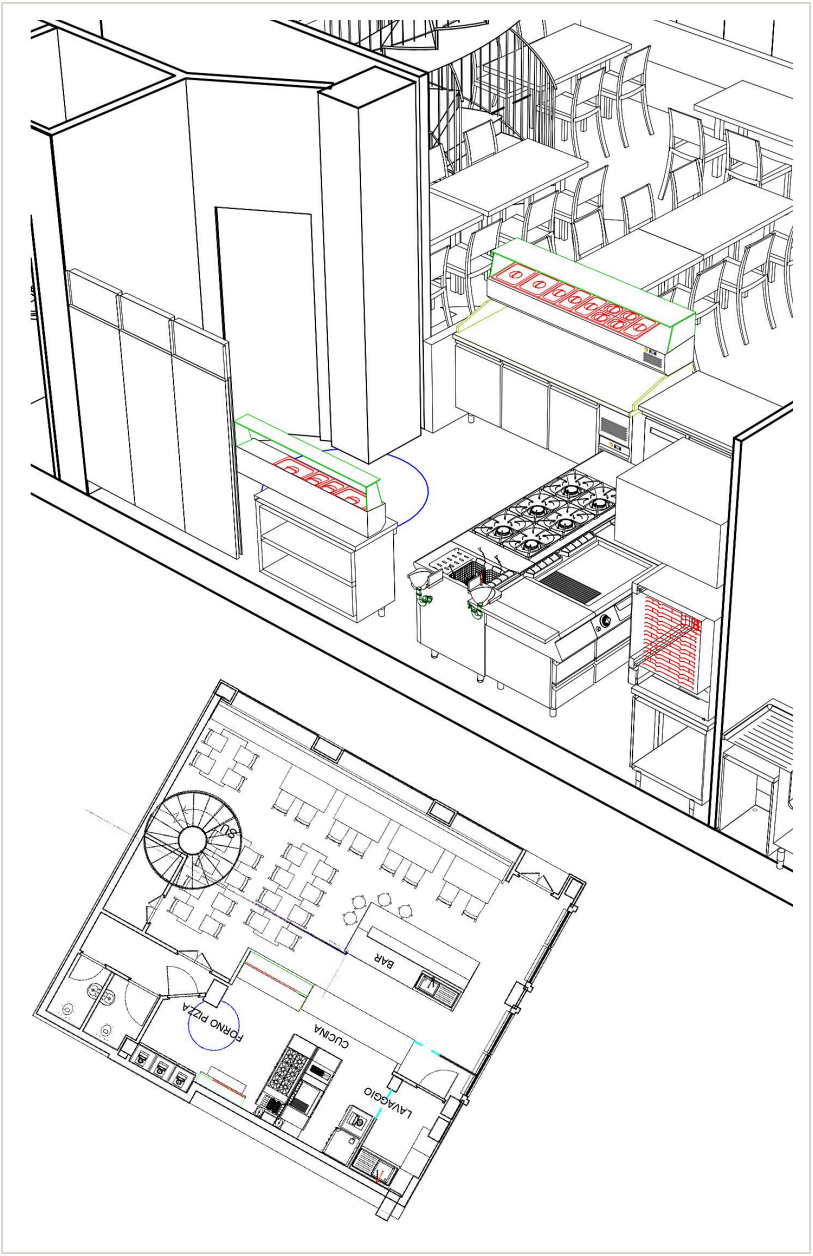






Restaurant du groupe propriétaire de la cuisine centrale d'Alicante. Barrio est le premier d'une série d'établissements qui utiliseront les productions de la cuisine centrale.

CUISINE ET SALLE

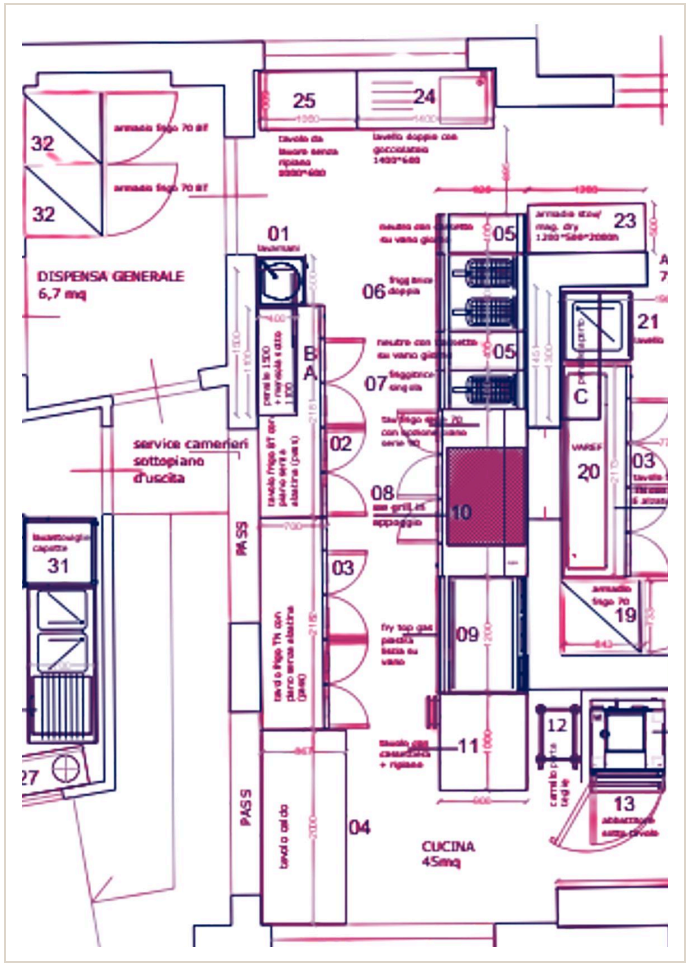




PARCO ROMANO

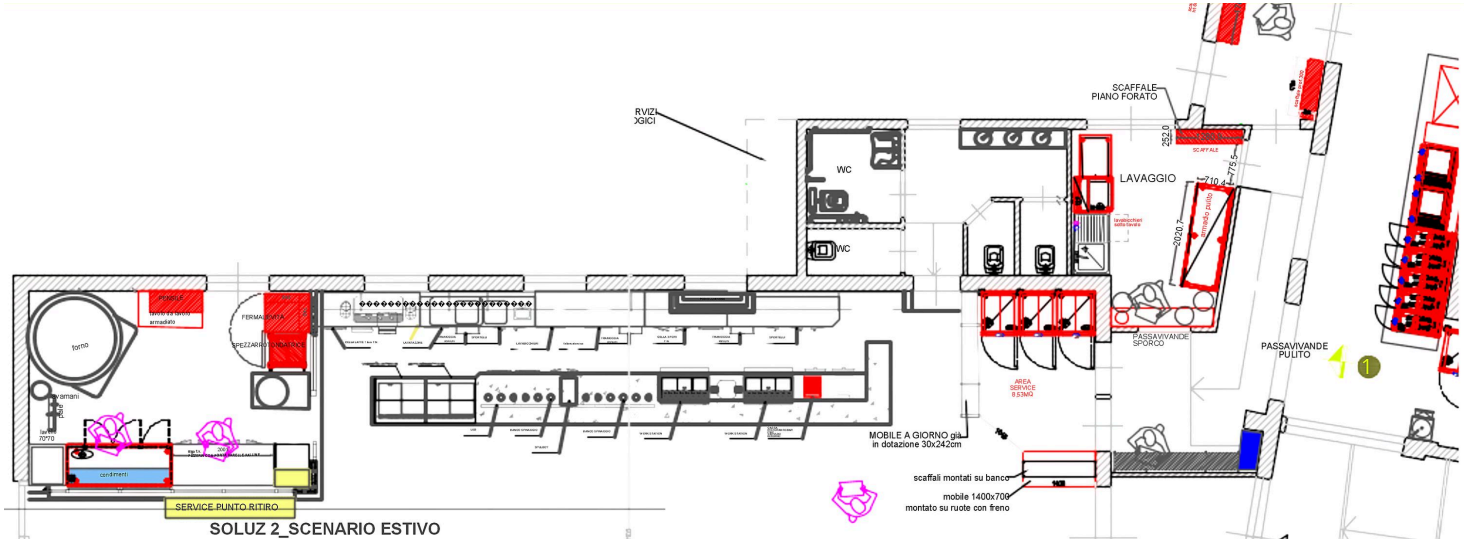
BUSINESS INTELLIGENCE | KITCHEN DESIGN

Mission de business intelligence et de conception de cuisines. L'établissement, situé dans un parc urbain, proposait plusieurs services simultanés : service à table en intérieur l'hiver, vente à emporter toute l'année, self-service pour les tables du parc et lors des grands événements. La difficulté : coordonner les trois services, chacun avec ses propres « envois », et le travail des cuisiniers, pizzaïolos et serveurs.

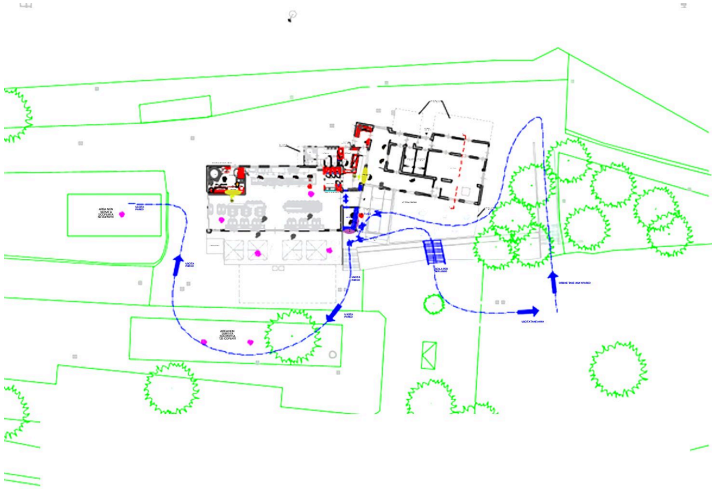




PARCO ROMANO · FLUX DE SERVICE



- Réorganisation des espaces de cuisson
- Étude des flux de service en scénario hiver / été

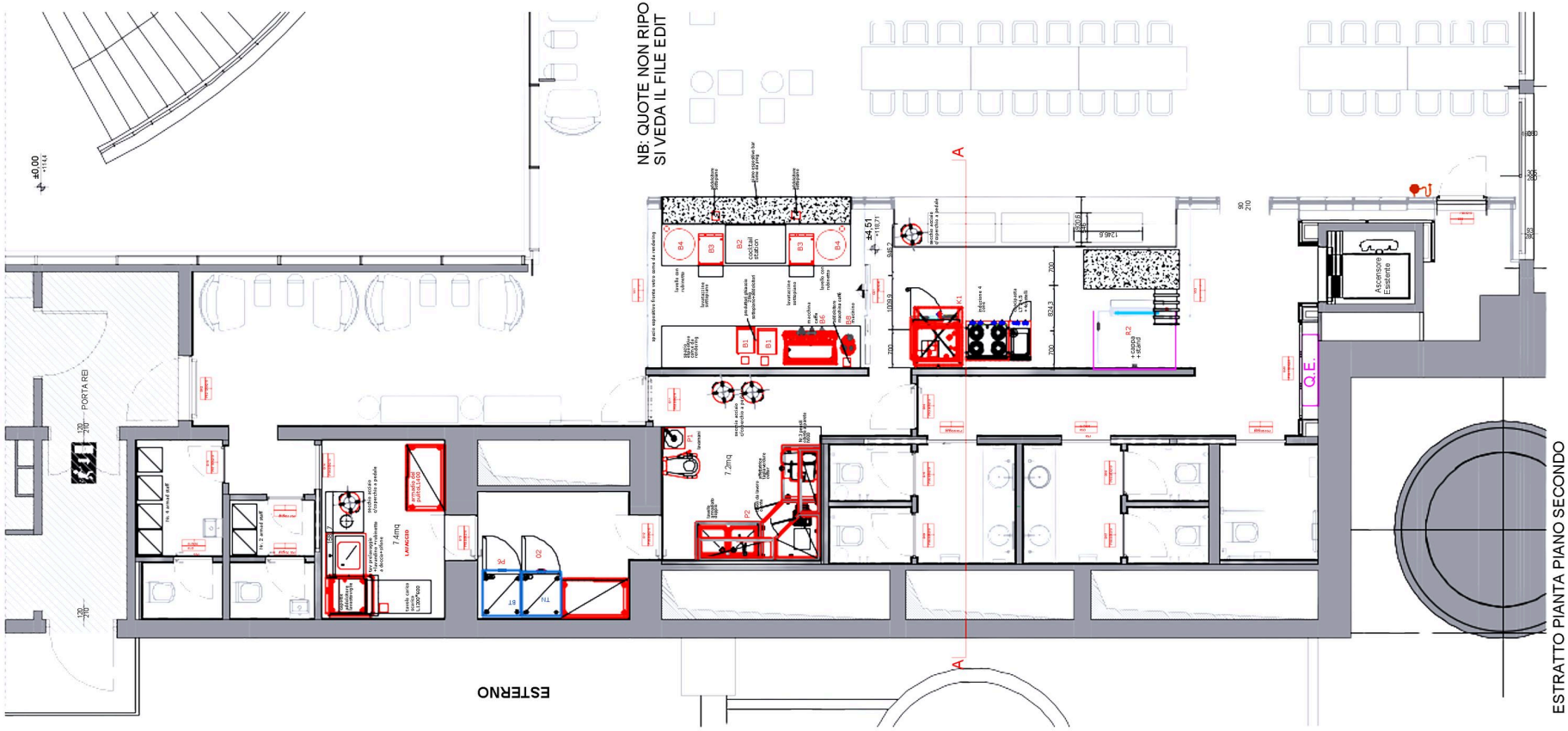


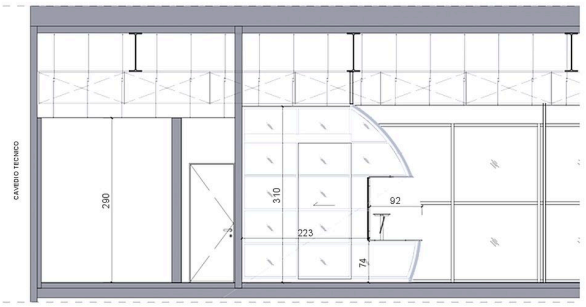
ÉTUDE DES FLUX EN SCÉNARIO ESTIVAL : PARC OUVERT, VENTE À EMPORTER ET NOUVELLE CAISSE



ITA AIRWAYS

KITCHEN DESIGN | CAHIER DES CHARGES





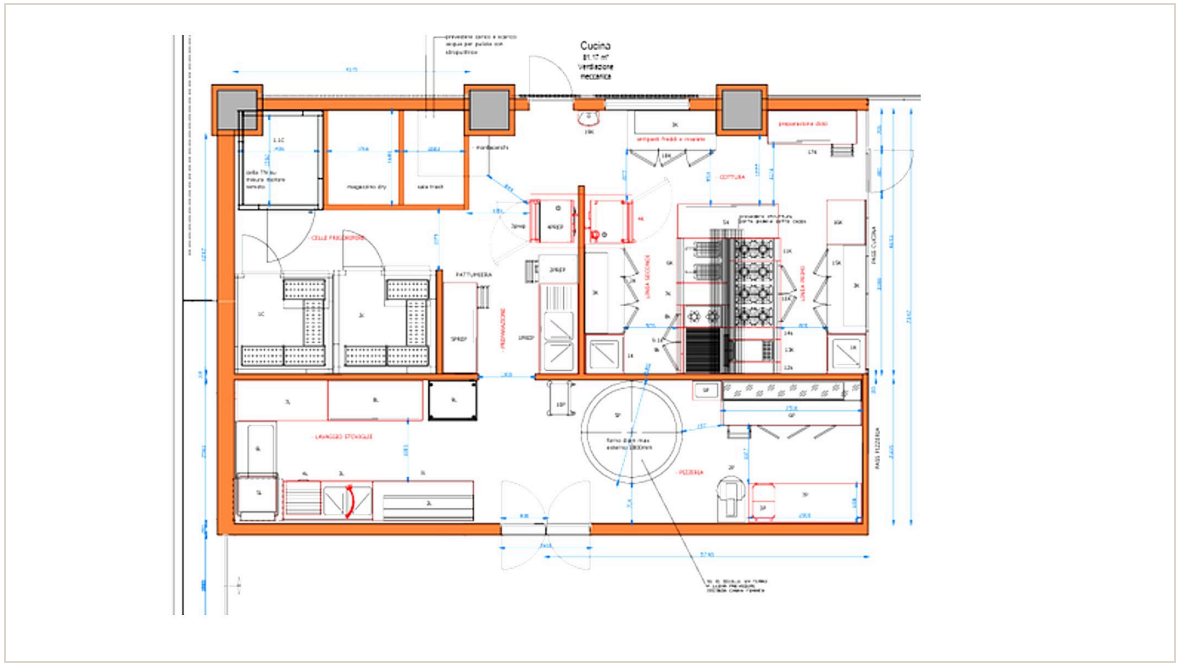
Projet d'aménagement : cuisine et restauration rapide, avec liste des équipements et des locaux conforme au cahier des charges. Aménagement destiné à la fourniture, l'installation et l'assistance d'équipements techniques pour le compte d'une entreprise soumissionnaire.

CENTRE SPORTIF



Configuration à plein régime : cuisine, bar et pizzeria, avec dimensionnement des flux et de la productivité pour événements et traiteur.





KITCHEN & DESIGN



MALTE · 2019

RESTAURANT À MALTE

Kitchen & design pour le concept « Fumo – italian experience ».



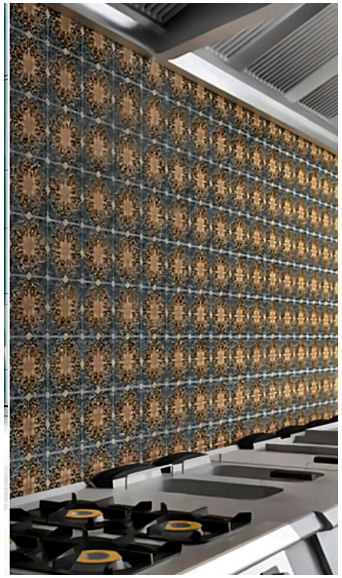
ROME

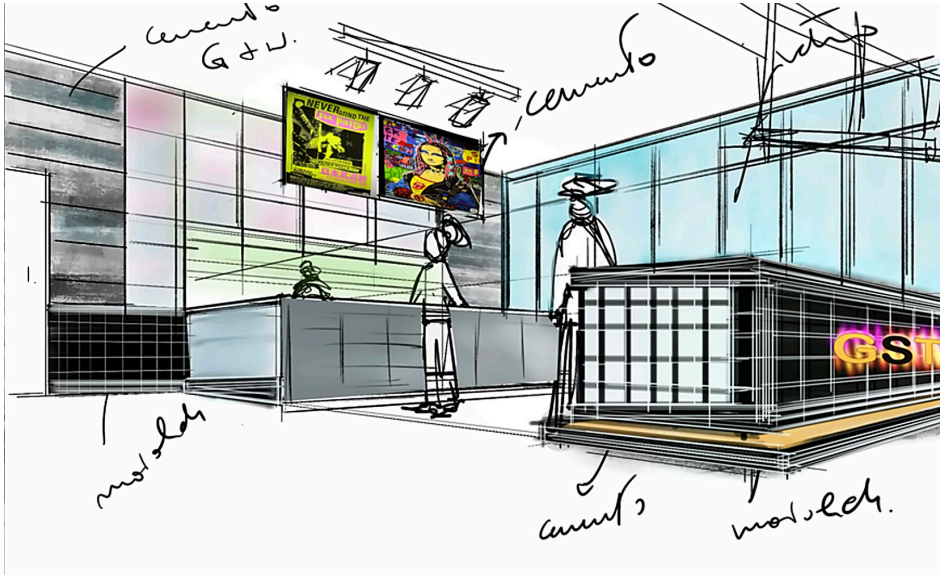
RÉNOVATION D'UNE CUISINE EXISTANTE

Cuisine centrale « traversante », avec lignes réfrigérées et éléments hauts le long des murs.

MOOD DESIGN ET IDÉES INITIALES











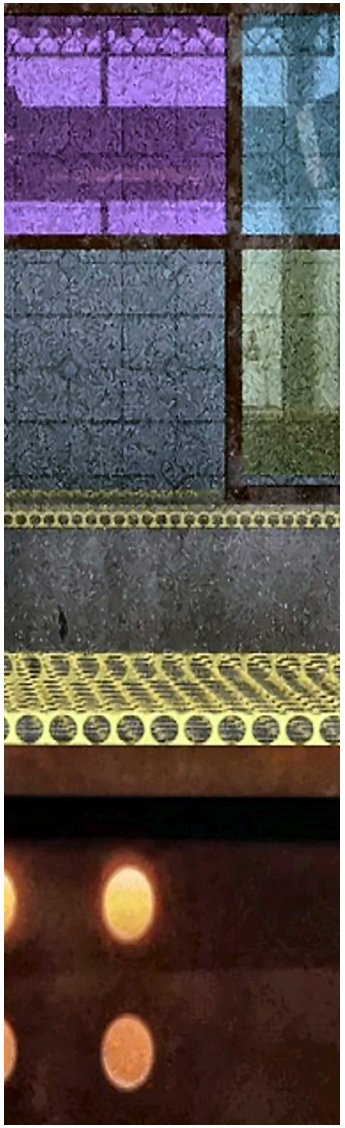
NOUVEAU CONCEPT · ROYAUME-UNI

Développement d'un nouveau concept lié à l'unité de production anglaise. Déploiement initial prévu : Angleterre et Amérique du Sud.

PROJET EN COURS











03

GRANDS ÉVÉNEMENTS

Conception et installation de **cuisines temporaires** pour événements d'entreprise et grands événements : de la recherche des équipements aux raccordements, jusqu'à l'assistance technique pendant toute la durée du service.

Une unité de production complète, montée en quelques jours et démontée dans les délais, dimensionnée sur les couverts et les rotations réelles de la brigade.

CUISINES TEMPORAIRES POUR GRANDS ÉVÉNEMENTS

CUISINE ÉVÉNEMENTIELLE | LOGISTIQUE | ASSISTANCE TECHNIQUE

Événement d'entreprise international sur deux sites à Rome : **Cinecittà World**, avec la cuisine installée dans un studio de tournage, et le **Sheraton Parco de' Medici**, avec des cuisines extérieures pour les petits-déjeuners et déjeuners.

~1 200	2	1 500	~80	11
INVITÉS	SITES	COUVERTS PAR SERVICE	CUISINIERS EN 2 ÉQUIPES 24H/24	JOURS DE PROJET



CINECITTÀ WORLD · ARRIVÉE ET MISE EN PLACE DES ÉQUIPEMENTS

FOURNISSEURS
Recherche et coordination des fournisseurs de matériel et de petit équipement.

LOGISTIQUE
Transports, livraisons et transferts entre sites, chambres et véhicules frigorifiques.

RÉSEAUX
Raccordements eau, électricité et évacuations ; lignes de gaz extérieures si prévu.

ASSISTANCE TECHNIQUE
Présence technique sur place aux temps forts de l'événement et démontage dans les délais.

INSTALLATION DE LA CUISINE

MONTAGE | RACCORDEMENTS



MONTAGE



SAUTEUSES ET PLANS DE TRAVAIL



LIGNES DE CUISSON



RACCORDEMENTS EAU ET ÉLECTRICITÉ

CUISSON, REFROIDISSEMENT ET SERVICE

DÎNER DE GALA | CUISINES EXTÉRIEURES



FOURS MIXTES ET CELLULE DE REFROIDISSEMENT



DÎNER DE GALA · CINECITTÀ WORLD



SHERATON · CUISINE EXTÉRIEURE

SHERATON PARCO DE' MEDICI

Cuisines extérieures sous tente, avec lignes de cuisson et comptoirs de service, pour les petits-déjeuners et déjeuners dans trois établissements privatisés.



CONTACTS

GROUPE R&PRO ITALIE
FI&ES SARL MAROC

+39 346 695 8729

+39 392 218 5137

repro@remacohorecalab.com

www.remacohorecalab.com

www.cucineprofessionali.eu

SIÈGES

Italie · Via A. Paolucci, 33 – 00054 Fiumicino (RM)
Maroc · Rue Moulay Abdelaziz, Imm. 4 – Hassan, Rabat

VERSION FRANÇAISE

