

GUIA PRÁTICO

COMO ENTENDER A PRODUÇÃO DE UMA COZINHA INDUSTRIAL?



Índice

I.	Introdução	3
II.	Capítulo 01 Como entender a produção de uma cozinha industrial?	4
III.	Capítulo 02 Crie seu cardápio	5
IV.	Capítulo 03 Qual é a demanda da sua cozinha?	5
V.	Capítulo 04 Quais os equipamentos necessários para montar uma cozinha industrial?	6

INTRODUÇÃO

Se você tem ou está montando uma cozinha industrial provavelmente já percebeu que tem um grande desafio nas mãos. Neste conteúdo vamos te ajudar a entender melhor o processo da sua área de trabalho e o que não pode faltar em uma cozinha industrial.

Continue a leitura.



Capítulo 01

Como entender a produção de uma cozinha industrial?

Quando estamos montando um negócio, uma das partes mais importantes é escolher os equipamentos certos para executar o trabalho com eficiência. Muitos critérios precisam ser levados em consideração, como preço, qualidade, funcionalidade e tantos outros.

Desenvolver uma linha de produção para restaurantes, bares, hamburguerias, pastelarias e lanchonetes exige organização e estratégia.

Hoje, mais importante do que ter bons funcionários, é entender qual o objetivo do seu negócio, além de saber onde e como você quer atuar no food service.

O segredo não está apenas na receita, também é preciso ter equipamentos de qualidade e todo bom proprietário de restaurantes em geral sabe que a cozinha é a alma do negócio, é lá que a mágica acontece. Por isso é preciso de um espaço que otimize o processo de produção dos pratos e valorize a qualidade do preparo.

Uma cozinha bem elaborada usa tecnologia para economizar na mão de obra, permite mensurar os resultados para observar a eficiência de cada processo, evita desperdícios no fluxo de operação e também na devolução de pratos.





Capítulo 02

Crie seu cardápio

O primeiro passo para encontrar-se dentro da sua cozinha é definir qual será seu cardápio. O que será servido aos seus clientes? Sabendo o que você vai servir podemos entender quais receitas serão preparadas dentro da sua área de produção e em qual nicho de mercado seu estabelecimento irá atuar.

Ao identificar os pratos que serão produzidos, também podemos definir ingredientes, calcular o tempo de produção média e qual a mão de obra necessária para executar o serviço.

Capítulo 03

Qual é a demanda da sua cozinha?

Produzir sem medidas pode ser extremamente prejudicial. Por isso, antes de começar, é preciso saber em qual volume a produção vai acontecer



Depois de definir o cardápio do seu estabelecimento, estabeleça qual será a modalidade de entrega, quais refeições serão servidas (café da manhã, almoço, janta ou se vai trabalhar apenas com lanches). Dentro disto, saiba também quais serão os dias e horários de expediente. A partir dessas informações você irá saber qual é a demanda exata do seu comércio.

+ Converse com um de nossos projetistas.

Antes de comprar um equipamento, é importante saber como ele funciona e como pode otimizar a produção da sua cozinha industrial, assim poderá usá-lo da melhor forma.

Capítulo 04

Quais os equipamentos necessários para montar uma cozinha industrial?

Chegamos à última etapa, mas não menos importante. Esta é a hora de descobrir como montar uma cozinha industrial. Nesta fase surgem muitas dúvidas, como por exemplo:

1. Como fazer um projeto de uma cozinha industrial?
2. Quais equipamentos devo usar?
3. Quanto isso vai custar?

Mas fique tranquilo. Para responder essas e outras perguntas é só lembrar das orientações acima. Entretanto você ainda vai precisar contatar uma empresa especializada em equipamentos para cozinha e entender melhor sobre a particularidade de cada equipamento e como os modelos podem se encaixar dentro do seu espaço disponível de acordo com a sua linha de produção.





Equipamentos para cozinha você encontra na Cozilândia

Venha visitar uma das lojas Cozilândia! Temos em estoque equipamentos para sua cozinha industrial.

Fazendo uma ligação você também pode agendar uma visita em nossa fábrica e conhecer nosso Show Room.

A Cozilândia fabrica [equipamentos e mobiliários de aço inox](#) com qualidade e eficiência, valorizando sempre a necessidade de cada cliente.