

PROJETOS DE COZINHAS

O QUE É UM PROJETO DE COZINHA PROFISSIONAL ?

- O projeto de Cozinha Profissional é um trabalho dedicado ao planejamento de todas as rotinas de serviços de cada Cozinha.

UMA VEZ CONTRATADO UM PROJETO DE COZINHA PROFISSIONAL, SERÁ NECESSÁRIO A CONTRATAÇÃO DE OUTROS PROJETOS OU PROFISSIONAIS ?

- Sim. O projeto de cozinha propõe ao Arquiteto lay out funcional, com base em normas e procedimentos para com o manuseio de alimentos, além de especificar e dimensionar equipamentos e mobiliários. Portanto a contratação de um projeto de cozinha não substitui qualquer projeto de Arquitetura ou de Engenharia. O projeto de cozinha deve ser compreendido como uma “ferramenta” para o sucesso final de um empreendimento, pois será com ele que o investidor será orientado a “quantificar” e a “qualificar” os equipamentos e mobiliários, e isso é realizado no sentido de se propor o que será mais viável economicamente.

QUAIS OS PROJETOS NECESSÁRIOS À EXECUÇÃO DE UMA COZINHA PROFISSIONAL ?

- Sem qualquer comentário adicional sobre o projeto de cozinha, o melhor profissional para relaciona-los será o Arquiteto. Ocorre que os projetos necessários variam de acordo com cada tipo de obra e com cada localidade, bem como o número de aprovações legais.

A título ilustrativo, relacionamos alguns tipos de projetos:

Projeto Arquitetônico, porém compreendendo toda a edificação e áreas fins, fachadas, elevações, cortes, recuos, interiores (paredes, pisos, fôrros, lay-out, interiores).

Projeto Estrutural (das estruturas da edificação, mezaninos, telhados, etc.).

Projeto de Ar Condicionado e de Ventilação.

Projetos de Elétrica – telefonia – lógica.

Projetos de Hidráulica.

Projeto de Combate a Incêndios.

Projeto de Luminotécnica.

Projeto de Comunicação Visual.

QUAIS SÃO OS CLIENTES DESSE TIPO DE SERVIÇO ?

- Principalmente empresários do segmento de alimentação.

O Projetista de Cozinhas pode ter diversas graduações e ou pós graduações, e para o êxito de seus trabalhos é necessário o equilíbrio na aplicação de conceitos técnicos de Hotelaria, Nutrição e Gastronomia, além de noções administrativas, de arquitetura e de engenharia.

O QUE SÃO COZINHAS PROFISSIONAIS ?

- São todas as Cozinhas que têm, dentre seus objetivos, a realização de serviços gastronômicos com finalidades comerciais. Em geral estas cozinhas têm seus planejamentos operacionais similares aos das Indústrias de Alimentação, prezando pelos fluxos, armazenamentos, condições de produtividade, de distribuição, de conservação e de assepsia.

ONDE ESTÃO AS COZINHAS PROFISSIONAIS ?

- Estão em todos os locais onde existem pessoas. Portanto dentro das indústrias em seus refeitórios coletivos, em todos os Restaurantes Comerciais, nos Hospitais preparando as dietas dos pacientes, nas Escolas servindo merendas, nas praças de alimentação de shoppings, nas Cozinhas Centrais – Catering, etc.

QUE INFORMAÇÕES SÃO NECESSÁRIAS PARA A REALIZAÇÃO DE COZINHAS PROFISSIONAIS ?

- A principal é saber que público pretende atingir, com qual nível de serviço, de conforto e de investimento.

QUAL O CUSTO DE UM PROJETO DE COZINHAS ?

- Em geral o custo é de 0,5 a 1,0 % do valor da obra, ou ainda de 1 a 6% do valor da cozinha (varia de acordo com o tipo de cozinha).

HÁ COMO SE OBTER UM PROJETO DE COZINHA “GRÁTIS” ?

- Sim. Alguns fabricantes cedem gratuitamente projetos de cozinhas, acompanhados de seus orçamentos. Observamos que os encaixes dos estoques dos fabricantes serão as principais diretrizes para o projeto grátis.

Alerta: O projeto de cozinha profissionalmente realizado custa **muito menos** que a compra de 01 (um) equipamento mal proposto.

QUAL O MOMENTO DE SE CONTRATAR UM PROJETO DE COZINHA ?

- Assim que se pretender uma reforma ou o planejamento de um novo negócio, o projeto de cozinha será a melhor ferramenta para a obtenção de um orçamento estimativo junto à sua construtora ou arquitetura.

Nota

- A presente “narração” tem o propósito de oferecer, em formato perguntas e respostas, informações gerais **sobre “Projetos de Cozinhas Industriais e Profissionais”**.

- Os respectivos Projetos de Cozinhas são cobrados ora como Serviços Especializados de Arquitetura e ou Engenharia, ora como Serviços Especializados de Consultoria (por profissionais da área de Hotelaria, e ou da Nutrição, e ou da Gastronomia, e ou da Administração, etc.).

Agradecemos a oportunidade em colaborar,

Tuqº Robinson Gonzaga

Editado em Agosto de 2.008