

Ciągi wydawcze

STOŁÓWKA BAZYLIA - POLITECHNIKA WROCŁAWSKA



Samoobsługowy ciąg do ekspedycji potraw, zrealizowany w gmachu Politechniki Wrocławskiej to przykład estetyki i funkcjonalności rozwiązań stosowanych przez naszą firmę. Połączenie kamienia ze szkłem i elementami ze stali nierdzewnej stanowi o elegancji systemu - jednocześnie zapewniając wysoki standard higieniczny. Rozwiązanie indywidualne i niepowtarzalne, ściśle współgrające z architekturą wnętrza.

HOTEL SHERATON - KRAKÓW



Bufety śniadaniowe w hotelu Sheraton w Krakowie stanowią wielofunkcyjny element łączący salę restauracyjną z kuchnią otwartą a la carte. W granitowe blaty wbudowane są podgrzewacze potraw. Goście hotelowi pobierają z nich potrawy nie tylko w porze śniadania. Bufety wykorzystywane są również w porze kolacji lub bankietów do ekspedycji dań dla kelnerów.

BIUROWIEC WTT - WARSZAWA



Przykład niezwykle eleganckiej wydawalni w budynku biurowym WTT w Warszawie. Przeważająca ilość drzewa, którym zostały obudowane bufety odnosi się do projektu całej sali konsumenckiej. Natomiast elementy ze stali nierdzewnej, wykorzystane przez architekta jako tło wydawalni, współgrają z wykończeniem urządzeń gastronomicznych. Najważniejsza jest jednak tu funkcjonalność wydawalni i możliwość zaproponowania - wyeksponowania szerokiego asortymentu potraw. Mamy możliwość przygotowania dań z grilla, jak również podania dań tzw. kuchni domowej. Nieodzownym elementem wydawalni są bufety sałatkowe zlokalizowane centralnie. Wydawalnia jest w stanie obsłużyć ok 600 konsumentów.

WYDAWALNIA POTRAW W BUDYNKU BIUROWYM



Rozwiązanie tradycyjne, aczkolwiek w pełni spełniające swoją funkcję szybkiego i bezkolizyjnego systemu ekspedycji potraw. Stosowane bardzo często w niewielkich budynkach biurowych. Blaty wykonane z kamienia zapewniają temu rozwiązaniu trwałość i estetykę. Zabudowa frontowa ciągu jest dobrana kolorystycznie do elementów dekoracyjnych sali konsumenckiej.

BUFET EKSPEDYCYJNY DO DAŃ GORĄCYCH



Rozwiązanie indywidualne do wykorzystania w restauracji, jak również kantine pracowniczej. Bufet z blatem grzewczym w zależności od aranżacji wnętrza może stanowić ciekawy jego element. Znajduje też zastosowanie jako stanowisko dań gorących /jajecznicza, kiełbaski z grila/ w bufetach śniadaniowych restauracji hotelowej.

SUBWAY - C.H. MAGNOLIA PARK WROCLAW



Przykład wykonania przez naszą firmę sieciowej restauracji "pod klucz". Narzucone przez Inwestora standardy zostały wykonane z dużą starannością. Zachowano w projekcie i realizacji wszelkie detale charakterystyczne dla tej sieci uwzględniając uwarunkowania architektoniczne i techniczne obiektu. Materiały wykończeniowe oraz urządzenia gastronomiczne współgrają ze sobą zapewniając komfort obsługi klientom restauracji SUBWAY.

STANOWISKO DO "LIVE COOKING"



Indywidualne stanowisko "Live Cooking" wykorzystywane w projekcie samoobsługowej wydawalni potraw. Możliwość przygotowania, na oczach klienta, szerokiego asortymentu potraw z uwzględnieniem indywidualnych preferencji co do ich smaku i aromatu. Potrawy kuchni włoskiej, kuchni chińskiej czy polskiej są możliwe do przyrządzenia na tym stanowisku - jednocześnie lub zamiennie.

BUFET ŚNIADANIOWY Z BLATEM CHŁODZONYM



Wielofunkcyjny zestaw bufetów składający się z 4 elementów, z których dwa są neutralne, a dwa posiadają chłodzone blaty. Bufety można zestawić w kwadrat - tak jak to zostało zaprezentowane na zdjęciu, lub wzdłuż jednej linii - posadowione są na kółkach. Kolorystyka bufetów jest zmienna i może być dostosowana do każdego wnętrza. Blaty granitowe doskonale przewodzą chłód i zapewniają eksponowanym potrawom odpowiednią temperaturę. Daszek ze szkła pełni funkcje estetyczne i higieniczne. Wiele takich bufetów znajduje się w hotelach w Krakowie.

WITRYNA CHŁODNICZA DO ZABUDOWY



Do ekspozycji dań zimnych i deserów stosuje się witryny chłodnicze - wielopoziomowe. Zwiększamy w ten sposób powierzchnię ekspedycyjną oraz asortyment wydawanych potraw. Istotne jest aby cyrkulacja zimnego powietrza zapewniała właściwą temperaturę produktu - w każdym miejscu przestrzeni ekspozycyjnej. Tak też się dzieje w tym przypadku, gdzie zaprojektowany system chłodzenia nie wysusza surowca i zapewnia potrawom wysokie walory organoleptyczne i wizualne. Właściwa cyrkulacja zimnego powietrza zapobiega także szronieniu szyb. Pewna satysfakcja dla oczu i podniebienia konsumenta!

BIUROWIEC TP S.A. - WARSZAWA



Kantyna pracownicza dla tego budynku przewiduje ekspedycję ok. 700 posiłków. Samoobsługowa wydawalnia stanowi element rozdzielający kuchnię główną i salę konsumencką. Front ciągu wydawczego - zgodnie z wymaganiami architekta - został zabudowany stalą nierdzewną, co estetycznie konweniuje z urządzeniami usytuowanymi w kuchni. Są to rozwiązania łatwe do utrzymania w czystości i trwałe. Otwarta kuchnia stanowi tu ogromne wyzwanie organizacyjne dla pracowników kuchni-zmuszając ich do szczególnej higieny na stanowisku pracy.

CENTRUM HANDLOWE ALFA - GDAŃSK



Jedno ze stanowisk samoobsługowego ciągu do wydawania potraw. Witryna narożna wbudowana w marmurowy blat służy zamiennie do ekspozycji deserów i soków naturalnych. W tym przypadku pracownik wydawalni podaje konsumentowi wybrany produkt. Na stanowisku obok ustawione są kociołki na zupę i tu klient obsługuje się sam. Restauracja samoobsługowa, zaprojektowana w centrum handlowym przez naszą firmę, usytuowana jest w centralnej części jednej z kondygnacji. Zaproponowany w tym projekcie ciąg wydawczy - to zespół niezależnych bufetów ustawionych w konwencji free-flow. Rozwiązanie to eliminuje zjawisko kolejek i jest uważane za wygodniejsze dla konsumenta.

FOOD COURT GALERIA- WROCLAW



Realizacja projektu "pod klucz". Niewielka powierzchnia, stosunkowo duży asortyment dań i szybkość ekspedycji - to typowe cechy dla tego rodzaju gastronomii. Większość urzędzeń znajduje się w zasięgu ręki obsługi. Najważniejszym i najtrudniejszym elementem realizacji jest koordynacja wielobranżowa. Mnogość zastosowanych materiałów wykończeniowych, sposób ich połączenia z architekturą budynku i instalacją - to wyzwanie dla naszej firmy. Skoordynowana dokumentacja wielobranżowa + wykonawstwo robót budowlano-instalacyjnych + dostawa i montaż urzędzeń gastronomicznych przez naszą firmę - stanowią o sukcesie naszego Inwestora

BUDYNEK BIUROWY CENTRUM FARMACJI POLFARMA - WARSZAWA



Nietypowe rozwiązanie linii wydawczej - z wbudowanymi podgrzewaczami potraw typu "chawing dish" - stosowanymi dość często do ekspedycji dań w gastronomii hotelowej. Celem tego rozwiązania jest podniesienie jakości obsługi i estetyki podawanych potraw. Bufety te służą również do ekspedycji dań zamawianych indywidualnie i przyrządzanych na oczach klienta przy wykorzystaniu urzędzeń zlokalizowanych wzdłuż tylnej ściany wydawalni. Pozostałą część ciągu wydawczego stanowią elementy neutralne i chłodnicze. Centralnie zlokalizowany jest owalny bufet sałatkowy.

STUDIO KULINARNE KAMIS



Kuchnia ekspozycyjna i prezentacyjna z owalną ladą wydawczą. Lada zbudowana jest z dwóch poziomów. Na niższym dodatkowo ustawione są urządzenia do "live cooking". Na uwagę zasługuje konstrukcja sufitu podwieszonego nad blokiem termicznym - w centralnej części kuchni. Z powodu niskiego pomieszczenia, zamiast tradycyjnego okapu, zastosowano kraty wyciągowe nad urządzeniami termicznymi. Materiały wykończeniowe, wykorzystane do budowy ludy ekspedycyjnej, to przede wszystkim stal nierdzewna z elementami kamienia.

