

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	5
Глава 1. ЧТО ТАКОЕ ФАБРИКА-КУХНЯ, ЦЕХ И DARK KITCHEN?	7
Фабрика — не столовая!	8
Трансформация цеха и его новый формат dark kitchen	9
В чем отличие фабрики от цеха?	10
Цех как центр доходов	11
Фабрика в e-commerce	11
Основные процессы при запуске пищевого производства	11
Глава 2. РЕЧЬ О ДЕНЬГАХ, ИЛИ РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КОНЦЕПЦИИ	15
Каким должен быть продукт для разных сегментов рынка сбыта?	19
Срок годности: как продлевать?	22
Как упаковываем?	26
Размер инвестиций	34
Расчет технологической концепции	34
Выбор технологического оборудования	60
Тип заказчика проекта и его роль в разработке технологической концепции	66
Глава 3. ГДЕ ОТКРЫВАЕМ?	69
Строим новое здание или идем на реконструкцию?	70
Экспресс-опросник для выбора объекта под фабрику-кухню	71
Due diligence: аудит выбранного участка под строительство или здания под реконструкцию, управление рисками	75
Возможность избежать типичных ошибок при выборе объекта	83
Как ищем? Секреты поиска объектов	84
Оценка инвестиций в конкретный объект	86
Глава 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ	93
Технологические нормы	95
Особенности процессов и подбора оборудования по зонам	98
Оборудование в различных производственных помещениях	108
Группа помещений по первичной обработке сырья	114
Цеха выпечки и мучных изделий	115
Кондитерский цех	117
Горячий и холодный цеха	117
Камеры готовой продукции и цеха фасовки	118
Кладовые и моечные тары	118

Экспедиция	119
Прессы для пленки, картона	120
Помещения для хранения производственных отходов	121
Бытовые и административные помещения для персонала.....	122
Строительное задание.....	123
Глава 5. ДОКУМЕНТАЦИЯ ПО ПРОЕКТУ	129
Виды технологического проектирования	131
Самые распространенные вопросы экспертов	133
Глава 6. КОМПОНОВКА И ЗОНИРОВАНИЕ.....	137
Инженерные системы	138
Освещение цехов.....	143
Пожарная безопасность	145
Глава 7. ПОИСК ПОДРЯДЧИКОВ И КОНТРОЛЬ	
СТРОИТЕЛЬСТВА (РЕКОНСТРУКЦИИ)	147
Без чего невозможен контроль за строительными работами?.....	148
Как искать подрядчиков?.....	149
Ошибки в сфере контроля за строительными работами	150
Глава 8. БИЗНЕС-ПРОЦЕССЫ ФАБРИКИ-КУХНИ.....	153
Система контроля качества	154
Комплектация и отгрузка продукции.....	167
Система мотивации сотрудников фабрики-кухни	175
Разработка продукта	184
Основные ошибки управления производством	204
Глава 9. SUMMARY, ИЛИ ЧТО ТАКОЕ ХОРОШО	
И ЧТО ТАКОЕ ПЛОХО?.....	213
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	215
Бизнес-кейс компании Grow Food.....	216
Бизнес-кейс комбината социального питания «Виво Маркет».....	222
Бизнес-кейс «Производство в старой столовой».	
Основатель, творческий директор фабрики-кухни	
«Славянская трапеза» Владимир Ройтман	223
Бизнес-кейс «Домодедово Кэтеринг»	224
Нормативно-правовая документация,	
регулирующая вопросы строительства	234