

CONCEPTION & SAVOIR-FAIRE

Une cuisine efficace commence par une conception réfléchie

Du premier croquis à la pratique quotidienne, une cuisine professionnelle doit être agréable à regarder et, surtout, parfaitement fonctionner.

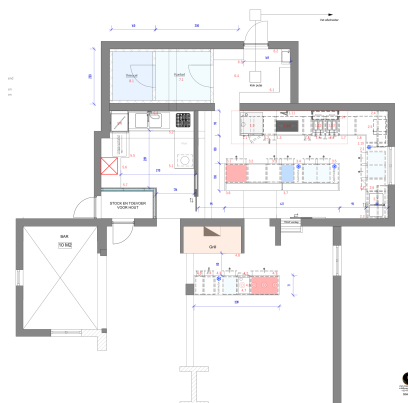
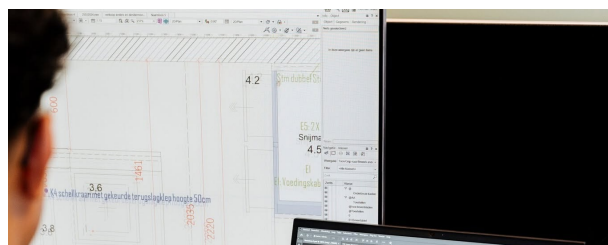
Une cuisine professionnelle est bien plus qu'un ensemble d'appareils. C'est un lieu de travail où rapidité, précision et collaboration se rejoignent chaque jour. Chez Maes Kitchens, un projet réussi commence donc par la compréhension du chef, de son équipe et de l'espace disponible.

LE FLUX DE TRAVAIL COMME POINT DE DÉPART

Un plan bien pensé organise la réception, le stockage, la préparation, la cuisson, l'envoi et la plonge. En articulant logiquement ces fonctions, on limite les déplacements inutiles et on donne à l'équipe l'espace nécessaire pour travailler efficacement.

TECHNIQUE ET SUR-MESURE

Le plan technique montre comment intégrer, dès la conception, les espaces de réfrigération et de congélation, une installation de cuisson TESMAE, les zones de lavage et le mobilier en inox. Les dimensions et les raccordements techniques sont essentiels.



Plan technique : cuisson, froid et zones de travail réunis dans une organisation cohérente.

Une conception réfléchie fait la différence au quotidien.