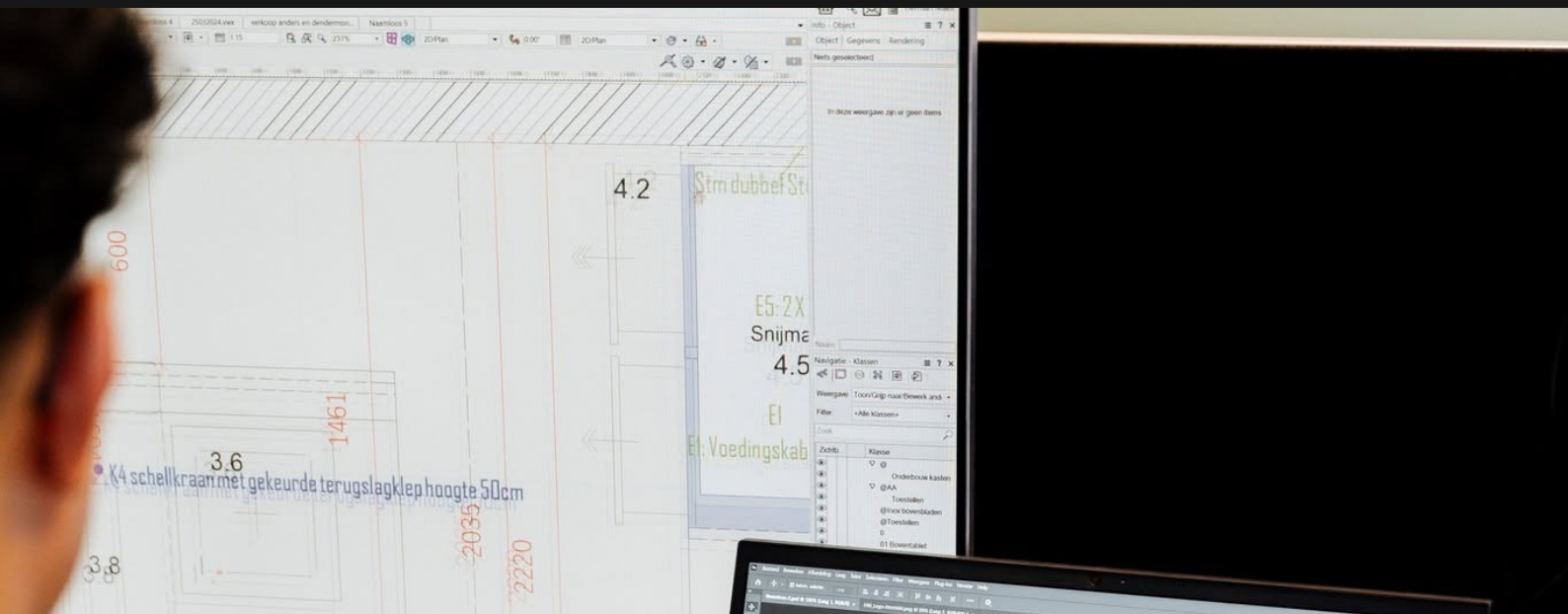




ONTWERP & VAKMANSCHAP

Een efficiënte keuken begint bij een doordacht ontwerp

Van de eerste schets tot de dagelijkse praktijk: een professionele keuken moet niet alleen mooi ogen, maar vooral goed functioneren.

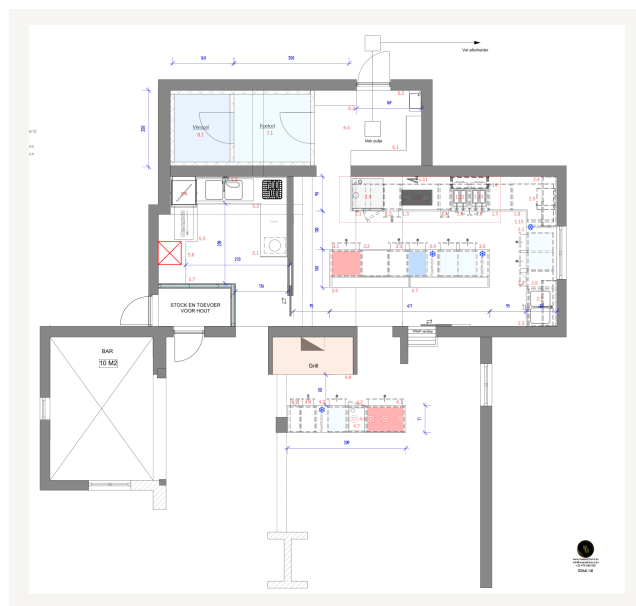
Een professionele keuken is meer dan een verzameling toestellen. Het is een werkplek waar snelheid, precisie en samenwerking elke dag samenkomen. Daarom begint een geslaagd project bij Maes Kitchens met het begrijpen van de chef, zijn team en de beschikbare ruimte.

DE WORKFLOW ALS VERTREKPUNT

Een doordacht grondplan brengt ontvangst, opslag, voorbereiding, bereiding, uitgifte en afwas in kaart. Door deze functies logisch op elkaar af te stemmen, worden onnodige verplaatsingen beperkt en krijgt het team de ruimte om efficiënt te werken.

TECHNIEK EN MAATWERK

Het technische plan toont hoe koel- en vriesruimte, een TESMAE-kookopstelling, spoelzones en inox meubilair al tijdens het ontwerp worden ingepast. Maatvoering en technische aansluitingen zijn daarbij essentieel.



Technisch grondplan: de samenhang tussen kookzone, koeling,

Een doordacht ontwerp maakt elke werkdag het verschil.

werken.