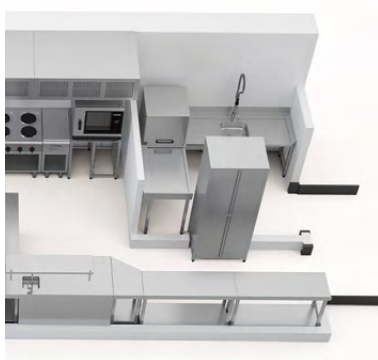


Projekty & Wyposażenie

Niekończące się możliwości



GASTRO



DLACZEGO WARTO NAS WYBRAĆ?

„Czas to waluta, której sam nadajesz wartość”

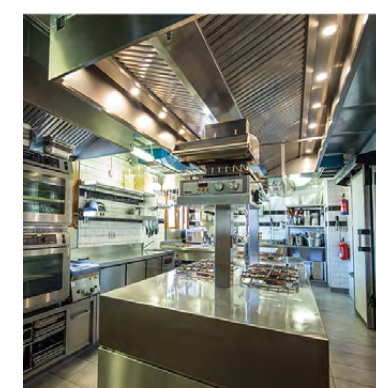
Projektowanie i otwieranie lokalu gastronomicznego to skomplikowany i wielopoziomowy proces. Należy połączyć ze sobą wizję, możliwości, warunki techniczne oraz ostatecznie doprowadzić całość do końca. Kluczenie pomiędzy zawiłościami każdego etapu, koordynacja projektantów i wykonawców może być czasochłonna i kosztotwórcza.

Wychodząc naprzeciw inwestorom, którzy cenią swój czas i chcieliby aby cały proces otwierania lokalu przebiegał sprawnie dajemy możliwość przejęcia części obowiązków takich jak projektowanie zaplecza i wnętrza, przygotowanie wytycznych instalacyjnych, dostosowanie lokalu oraz jego wyposażenie.

Prowadzenie całości lub części inwestycji z jedną firmą daje możliwość lepszej kontroli, brak potrzeby scalania wykonawców oraz oszczędność czasu.

Dodatkowo przygotowaliśmy jasne i klarowne cenniki projektowe podzielone na segmenty oraz przykładowe estymacje wyposażenia lokali i wyposażenia dodatkowego - jeszcze nigdy cały proces nie był tak klarowny.

Zapraszamy do kontaktu i rozmowy.



Konsultacje przed projektowe

Cena netto (PLN)

1	Konsultacja na terenie Krakowa wraz z dojazdem	200,00
2	Konsultacja poza terenem Krakowa	Do ustalenia indywidualnie

Przygotowanie do projektu

3	Przygotowanie rysunków na bazie pliku JPG	400,00
4	Przygotowanie rysunków na bazie pliku PDF	300,00
5	Inwentaryzacja na terenie Krakowa do 25 m²	300,00
6	Inwentaryzacja na terenie Krakowa do 50 m²	500,00
7	Inwentaryzacja na terenie Krakowa do 150 m²	1000,00
8	Inwentaryzacja poza terenem Krakowa	Do ustalenia indywidualnie

Cennik projektów (wydruk w 3 kopiach)

9	Projekt technologiczny lokalu do 25 m² (trzy poprawki)	1 000,00
10	Projekt technologiczny lokalu do 26-50 m² (trzy poprawki)	1 900,00
11	Projekt technologiczny lokalu do 51-150 m² (trzy poprawki)	2 500,00
12	Projekt technologiczny lokalu powyżej 151 m² (trzy poprawki)	3 900,00
13	Opis	300,00
14	Pieczęć rzeczoznawcy	500,00
15	Rysunki mebli pod wycenę (rzut z góry / z przodu / z boku)	30,00/mb
16	Rysunki barów pod wycenę (rzut z góry / z przodu / z boku)	100,00/mb

Dodatkowe

17	Wytyczne instalacyjne lokalu do 25 m²	150,00
18	Wytyczne instalacyjne lokalu od 26-50 m²	250,00
19	Wytyczne instalacyjne lokalu od 51-150 m²	350,00
20	Wytyczne instalacyjne lokalu powyżej 151 m²	450,00
21	Koszt przygotowania odstępstwa od wysokości / zagłębienia w terenie / oświetlenia światłem dziennym	400,00*

*Podana cena za przygotowanie wniosku wraz z niezbędnymi rysunkami. Dodatkowy koszt odstępstwa w sanepidzie około 350 PLN

Wizualizacje

22	Wizualizacja lokalu do 25 m²	100,00 / m²
23	Wizualizacja lokalu do 26 - 50 m²	80,00 / m²
24	Wizualizacja lokalu do 51 - 150 m²	60,00 / m²
25	Wizualizacja lokalu powyżej 150 m²	40,00 / m²

Pozostałe

26	Dojazd do klienta poza terenem krakowa liczony w dwie strony	2,00 / km
27	Rozpoczęta roboczo-godzina projektowa	100,00

Warunki płatności

28	Zaliczka 70% / pozostała kwota po zaakceptowaniu projektu
----	---

Warunki współpracy:

1	Realizacja zlecenia rozpoczyna się po wpłacie 70% zaliczki oraz przekazania wszystkich niezbędnych danych do projektu wraz z dokumentami
2	Cena projektu uwzględni 3 poprawki / JG Gastro może wykonać więcej poprawek i ich ilość uzależnia od „jakości współpracy” / dalsze prace rozliczane według roboczo godzin
3	Cena wizualizacji dotyczy projektowanego zaplecza i nie uwzględnia np. Sali lub toalet dla gości / ściany, okna itp. w uproszczonej formie / ściany jednolite
4	Termin wykonania określa JG Gastro i jest on zawsze przybliżony. Termin uzależniony jest od „jakości współpracy” czyli np. jak szybko inwestor będzie odnosił się do przesyłanych projektów
5	Nie pracujemy w weekendy i święta.
6	Uwagi prosimy przysyłać w formie mailowej (nie telefonicznie / sms / facebook). Ułatwi to pracę i pomoże uniknąć pomyłek
7	Projekt technologiczny nie zawiera projektu wentylacji a jedynie podstawowe wytyczne. Sprawdzenie lokalu pod względem możliwości technicznych związanych z wentylacją leży po stronie inwestora

Jak wygląda zakres Państwa usług?

Jesteśmy w stanie zająć się pełnym procesem projektowym restauracji uwzględniając projekt technologiczny wraz z niezbędnymi odbiorami, wystrojem wnętrza oraz pracami budowlanymi. Jesteśmy w stanie dostarczyć wyposażenie zaplecza kuchennego, barowego, Sali. Jesteśmy w stanie dostarczyć urządzenia, elementy stalowe, drewniane. Możemy zająć się też wybraną częścią całego procesu.

Czy projekt technologiczny jest potrzebny?

Projekt technologiczny nie jest potrzebny o ile całość wyposażenia będzie zrobiona zgodnie ze wszystkimi normami i wymaganiami poszczególnym instytucji kontrolujących. Nie zmiana to faktu, że takie instytucje jak sanepid lubią opierać się na projekcie technologicznym. Projekt technologiczny służy do koordynacji całego procesu projektowego. Pozwala na świadome rozplanowanie zaplecza i Sali; na zaprojektowanie na jego podstawie ścianek, instalacji, wentylacji, dekoracji; na przygotowanie zestawień sprzętowych i koordynację zamówień; na zatwierdzenia planów wcześniej np. przez sanepid.

Jaki jest przybliżony czas otworzenia gastronomii?

Cały proces otwierania gastronomii jest dość skomplikowany i uzależniony od wielu czynników ale można przyjąć że proste lokale nie wymagające wielu prac projektowych i remontowych można otworzyć w około 2 miesiące, większe pomiędzy 3 a 5 miesięcy.

Jakie są koszty otworzenia gastronomii?

Przybliżone koszty otwarcia gastronomii możemy obliczyć na podstawie przygotowanych przez nas estymacji dotyczących zaplecza, baru, małej astronomii oraz wyposażenia dodatkowego. Do tych kosztów należy doliczyć koszt przygotowania lokalu (remont), wnętrza oraz kosztów dodatkowych powstałych podczas każdej inwestycji.

Czy dostanę u Państwa wszystkie urządzenia dostępne na rynku?

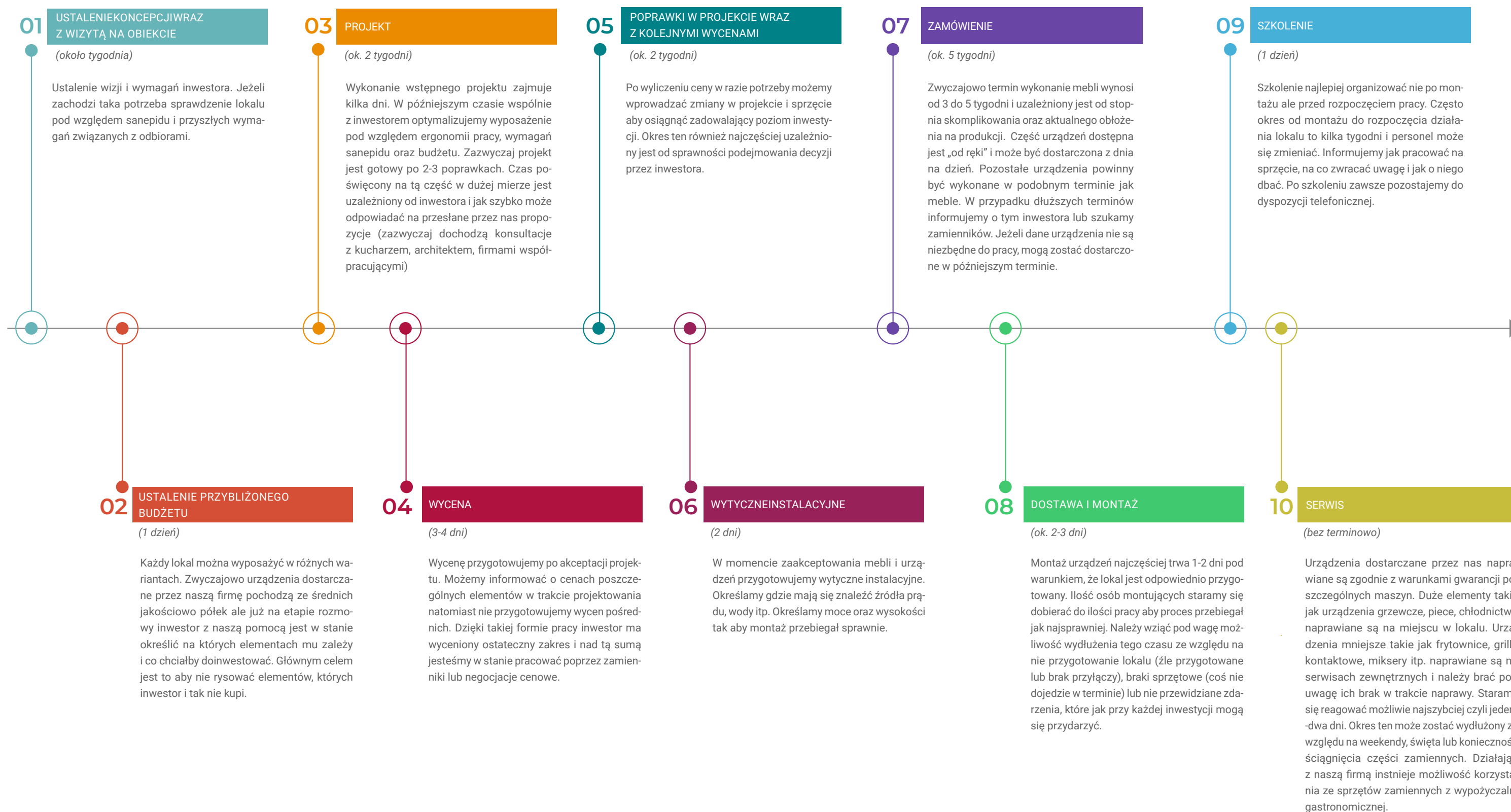
Nie. Nasza firma działając na rynku od 2007 roku wypracowała zoptymalizowane standardy sprzętowe co oznacza, że dostarczamy urządzenia wybranych marek zajmujących się najczęściej produkcją wyspecjalizowanych urządzeń w danym segmencie, do których posiadamy lub są łatwo dostępne części zamienne i które sprawdziły się w praktyce przy poprzednich realizacjach.

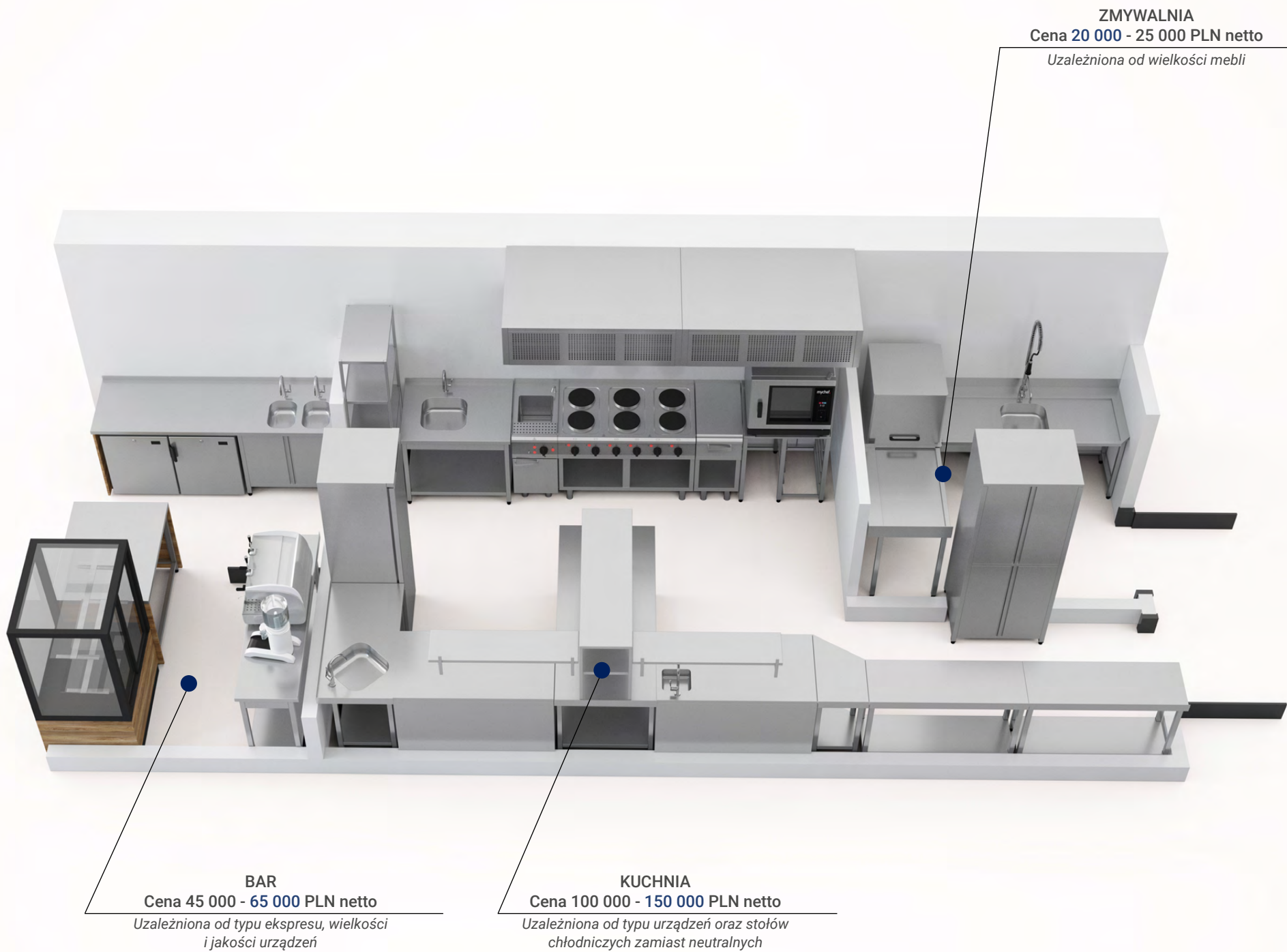
Jak wyglądają płatności?

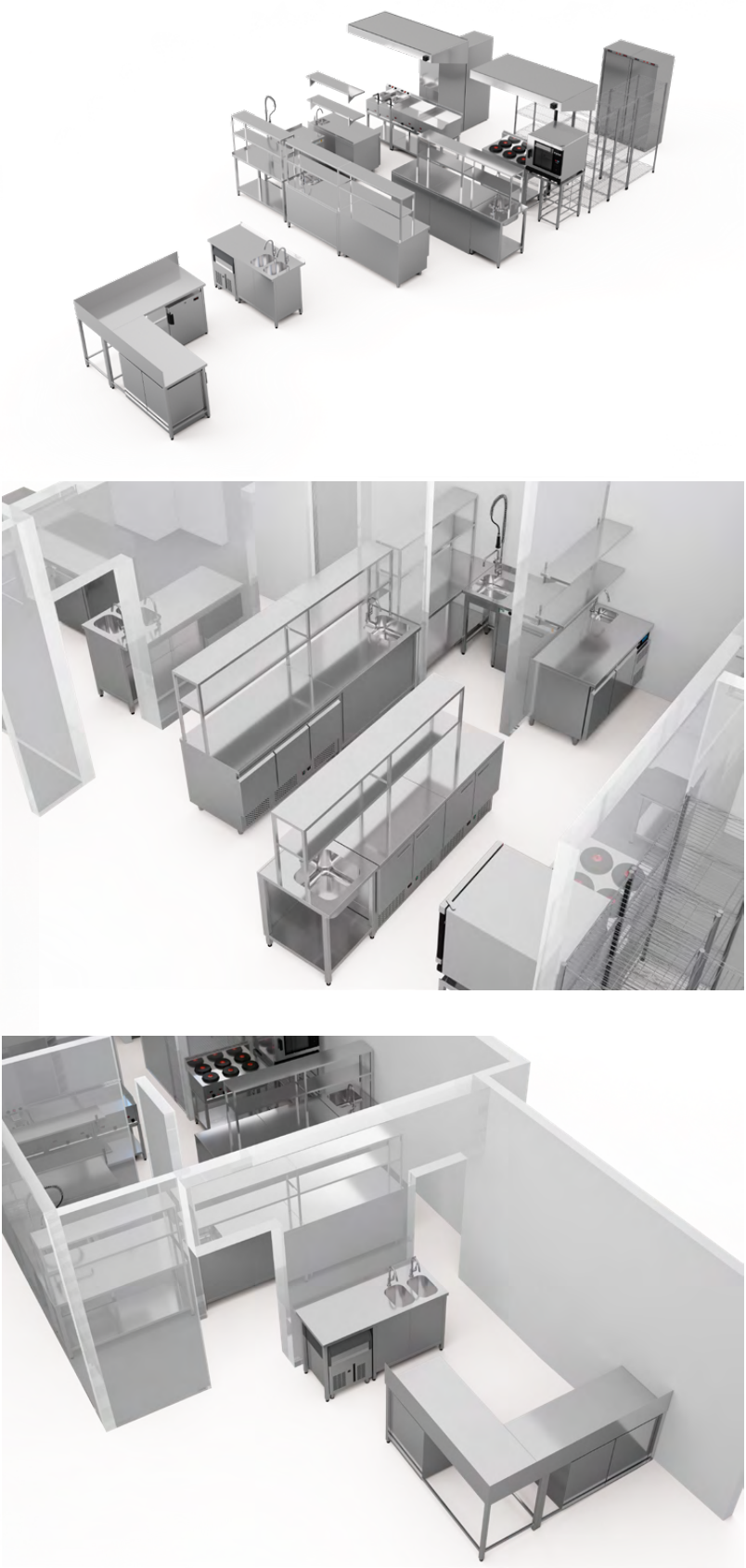
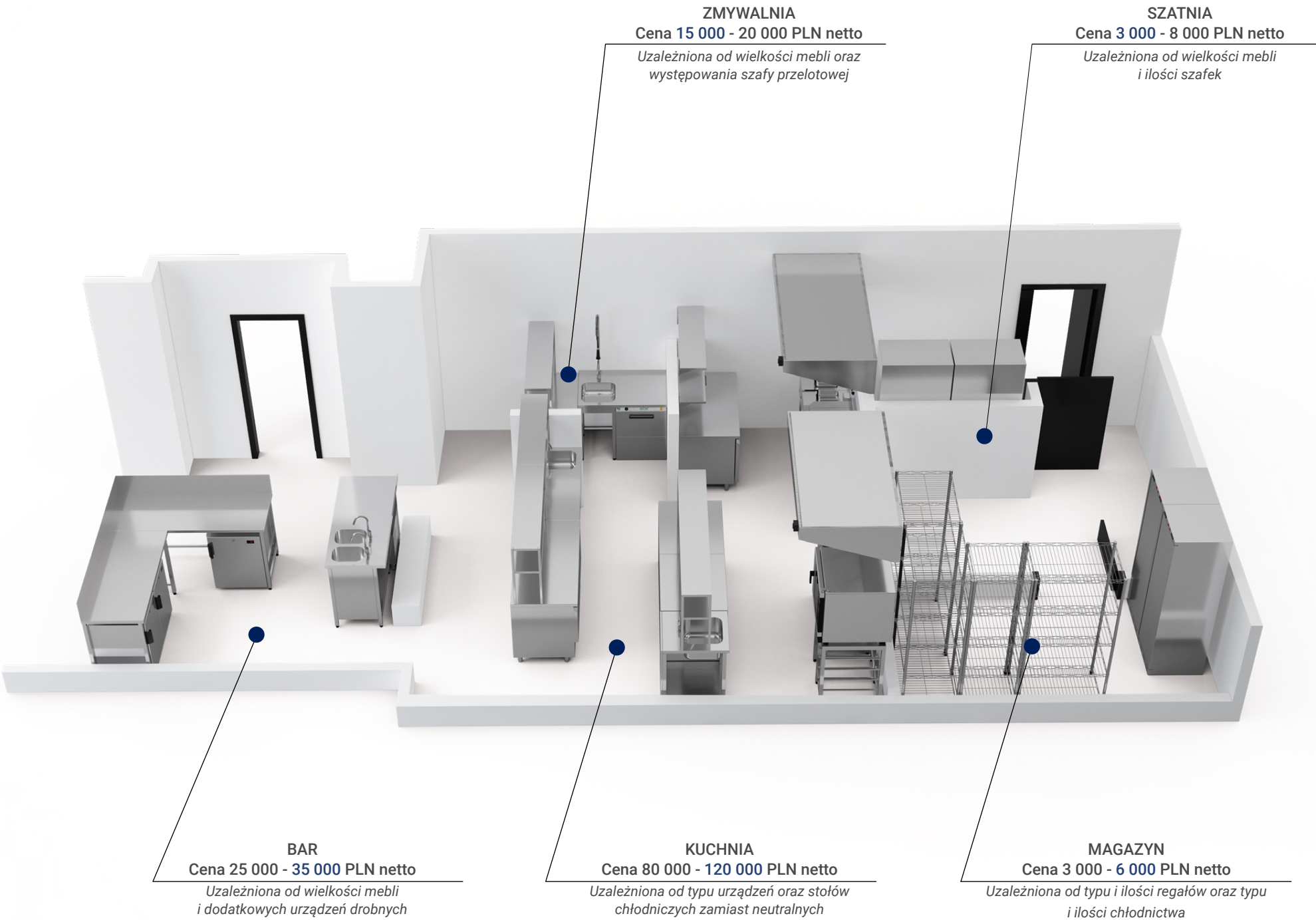
Przy kompleksowych realizacjach pobieramy zaliczkę w wysokości 30%. Druga transza wynosząca 50% jest płatna najpóźniej w dniu dostawy, oraz 20% pozostawiamy jako rozliczenie po zrealizowaniu inwestycji.

Jak wygląda obsługa po sprzedażowa i serwis?

Wszelkie usterki i wady ujawnione w okresie obowiązywania gwarancji są usuwane zasadniczo w najszybszym możliwym terminie, nie dłuższym niż 2 dni robocze. Termin ten może zostać przedłużony w przypadku dni świątecznych oraz o czas niezbędny na zamówienie np. części. Po okresie gwarancji nadal jesteśmy w stanie opiekować się i serwisować maszyny na tych samych zasadach.







* Ceny zaznaczone na niebiesko – przybliżone ceny wyposażenia z wizualizacji



ZABUDOWA BAROWA
Cena 40 000 - 50 000 PLN netto
*Uzależniona od długości baru
oraz jego skomplikowania*

* Ceny zaznaczone na niebiesko – przybliżone ceny wyposażenia z wizualizacji



URZĄDZENIA BAROWE
Cena 30 000 - 50 000 PLN netto
Uzależniona od ilości i jakości urządzeń

Ceny netto. Należy doliczyć VAT 23%



MAŁA GASTRONOMIA
Cena 80 000 - 110 000 PLN netto
Uzależniona od wielkości lokalu
oraz ilości wyposażenia



Dodatkowe wyposażenie baru

	Nazwa	Przybliżona cena sprzedaży (PLN netto)	Przybliżony czas zwrotu inwestycji / miesiącach	Podstawa obliczenia
1	Wyciskarka do cytrusów	2 450	1	Koszt 0,2 l soku 3 PLN / sprzedaż 8 PLN / ilość 20 / zysk dzienny 100 PLN
2	Sokowirówka	5 900	2,5	Koszt 0,5 l soku 2,5 PLN / sprzedaż 8 PLN / ilość 20 / zysk dzienny 110 PLN
3	Blender	900	0,2	Koszt 0,3 l drinka 4 PLN / sprzedaż 17 PLN / ilość 20 / zysk dzienny 260 PLN
4	Urządzenie do gorącej czekolady	1 500	0,5	Koszt 0,3 l czekolady 3,5 PLN / sprzedaż 10 PLN / ilość 20 / zysk dzienny 130 PLN
5	Ekspres do kawy z młynkiem	17 000	2	Koszt czarnej kawy 1 PLN / sprzedaż 8 PLN / ilość 50 / zysk dzienny 350 PLN
6	Urządzenie do wody	8 950	1,5	Koszt 0,5 l wody 0,02 PLN / sprzedaż 5 PLN / ilość 50 / zysk dzienny 249 PLN

Dodatkowe wyposażenie kuchni

	Nazwa	Przybliżona cena sprzedaży (PLN netto)	Przybliżony czas zwrotu inwestycji / miesiącach	Podstawa obliczenia
1	Zmywarka do garnków	1 500	10	Oszczędność na 1 cyklu vs umycie ręczne 3 PLN / ilość cykli dziennie 20 / zysk dzienny 60 PLN
2	Pakowarka próżniowa dobrej jakości	7 500	-	-
3	Szatownica dobrej jakości	4 900	-	-
4	Krajalnica dobrej jakości	1 500	-	-
5	Mikes ręczny dobrej jakości	1 500	-	-
6	Cutter-wilk dobrej jakości	3 800	-	-
7	Mikser spiralny dobrej jakości	3 500	-	-

Koszty dodatkowe, które warto wziąć pod uwagę

	Nazwa	Zakres cenowy PLN (PLN netto)
1	Podstawowe akcesoria barowe	1 000 - 1 500
2	Zestaw garnków i patelni	5 000 - 10 000
3	Zestaw pojemników GN	2 000 - 3 000
4	Zestaw noży i akcesoriów kuchennych	2 000 - 3 000
5	Sztućce dla 50 osób dobrej jakości	3 000 - 4 000
6	Porcelana dla 50 osób dobrej jakości	8 000 - 10 000
7	Szkoło dla 50 osób dobrej jakości	3 000 - 4 000

Przykładowe realizacje

PLAC NOWY 1

Robert i Wojtek swojego czasu prowadzili własny lokal w przemysłowej części Krakowa. Lokal odnosił spore sukcesy. Zrezygnowali jednak z własnego biznesu, aby podjąć wyzwanie prowadzenia dużej restauracji w centrum krakowskiego Kazimierza.

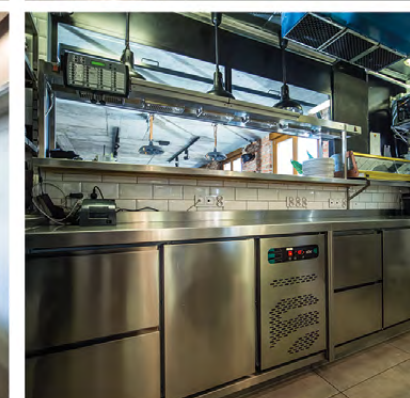
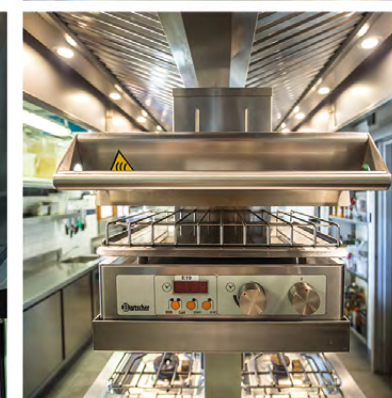
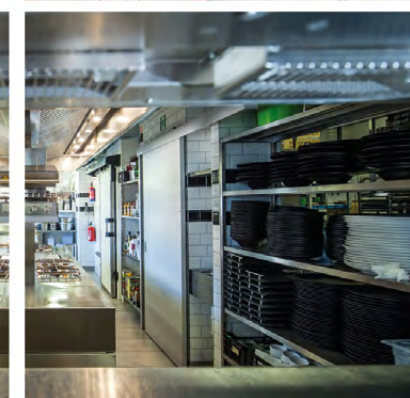
Restauracja działała bardzo dobrze, dlatego padła decyzja o rozbudowie na kolejne piętra. Początkowy projekt, który Panowie otrzymali od warszawskiego dostawcy, był typowo zaprojektowaną kuchnią z modułowymi urządzeniami oraz typowymi meblami. Po dłuższej rozmowie, przedstawieniu argumentów za i przeciw, całość została przeprojektowana.

Kuchnia została ułożona na murowanych cokołach dla łatwego czyszczenia, wszystkie blaty zostały wykonane w dużych elementach, stoły chłodnicze zabudowane tworząc całość. W samej wyspie znalazły się palniki gazowe najwyższej jakości, plancha indukcyjna, piekarnik, stół chłodniczy oraz ultra szybki salamander. Najładniejsza kuchnia na Kazimierzu już działa.

Sprawdź film z realizacji:



www.youtube.com/watch?v=X0h0g9dB2UI&t=32s





Przykładowe realizacje

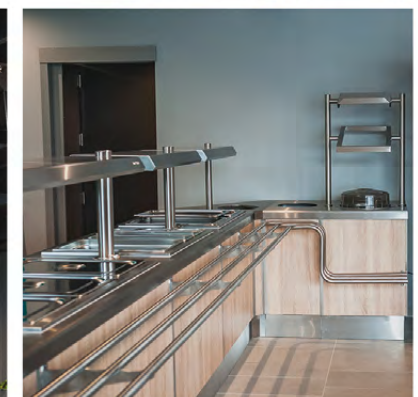
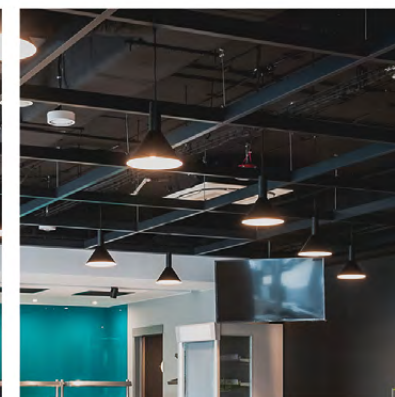
Astris

Z Panem Sylwestrem, ale właściwie już Sylwkiem znamy się długo. Przez prawie 10 lat znajomości obserwowaliśmy rozwój jego firmy.

Z początku prowadził pizzerię, w której sprzedawali również dania obiadowe. Później garmazzeria i kilkanaście własnych sklepów.

Dziś zarządzają dodatkowo trzema kantynami w Krakowie. Z każdym kolejnym lokalem rozmach jest coraz większy bo i doświadczenia inne.

Kantyna pracownicza w biurowcu Astris to flagowy lokal, który ma przyciągnąć kolejne lokalizacje. Trzymamy kciuki.



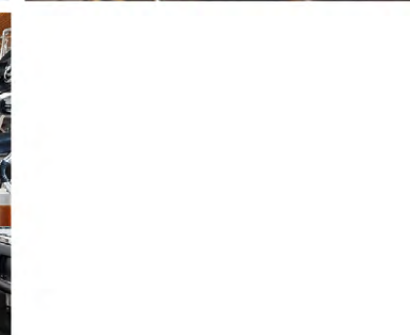
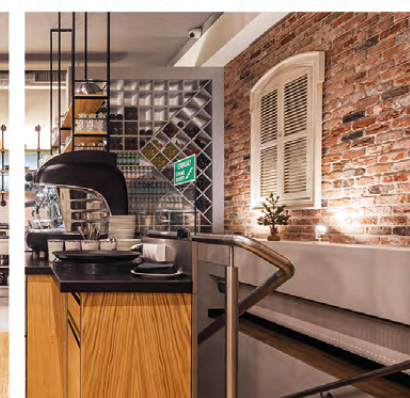
Przykładowe realizacje

Urban Garden

Pani Ewelina napisała do nas w sprawie modernizacji kuchni. Tak naprawdę niedawno wyposażyła zaplecze, jednak nie do końca była z niego zadowolona.

Urban Garden to niewielki lokal w sercu Krakowa, połączony z apart hotelem. Rano serwuje śniadania dla gości a popołudniu zamienia się w przytulną restaurację.

Kuchnia połączona jest z barem i prawie w całości otwarta. Od początku było wiadomo, że całość musi prezentować się pięknie a zarazem być funkcjonalne. Wyspa okazała się idealnym rozwiązaniem ze względu na możliwość dopasowania jej do zastanej przestrzeni. Razem ze szklanym okapem oraz meblami nierdzewnymi zabudowanymi kamieniem, drewnem oraz szkłem prezentuje się niesamowicie.



Przykładowe realizacje

Relax

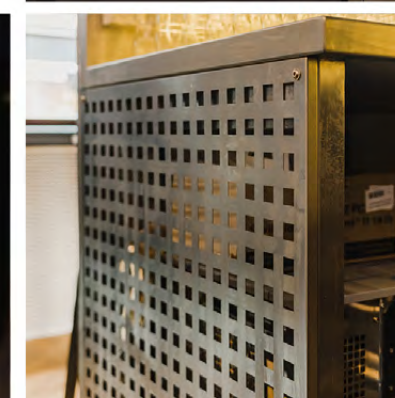
Właściciele Klubokawiarni Relax postanowili odświeżyć wnętrze lokalu po kilku latach pracy.

Wykonaliśmy zabudowę barową stanowiącą ważny element wystroju tego wnętrza.

Bar oprócz spełniania swojej głównej i zasadniczej funkcji miał ciekawie wyglądać, być elementem dekoracyjnym.

Tylna ściana została obłożona aglomarmurem, ten sam akcent znalazł się na froncie zabudowy.

Duże znaczenie w całym projekcie ma również oświetlenie - zarówno to pod półkami jak i pod kontuarem.





JG Gastro
Al. Dygasińskiego 42/3
30-820 Kraków

+ 12 658 21 09
887 448 836
mobile@jggastro.com

Pełna oferta przyczep, wózków
i rowerów gastronomicznych na
www.jggastro.com