

جدول نیازمندیهای طراحی رختکن ها شرکت کاسپین تامین

جانمایی ساختمان	ضلع شمالی پارت H ، از گوشواره ورودی مدیریت تا پارکینگ مدیران
طبقه	همکف
تعداد نفرات	۴۰۰ نفر با در نظر گرفتن سطوح مدیر و کارشناس و عمومی ۲۵۰ نفر خانم و ۱۵۰ نفر آقا
متراژ	۸۰۰ تا ۹۰۰ متر مربع
تعداد و نوع ورودی و خروجی (نفرات- اقلام- اضطراری و...)	ورودی و خروجی اصلی از گوشواره مدیریت- درب اضطراری- پله و آسانسور به رستوران به تعداد لازم
تعداد سرویس بهداشتی(برای پرسنل آقا و خانم)	مطابق استاندارد
تعداد حمام(برای پرسنل آقا و خانم)	مطابق استاندارد- در بخش خانم ها حمام لازم نیست.
اتاق شستشو و خشک کن	خشکشویی با تعداد ۵ ماشین لباسشویی صنعتی و خشک کن
کمد (تعداد، نوع استیل یا ...)	به تعداد نفرات با سایز ۱۰۰*۵۰*۵۰(ارتفاع*عمق*عرض) ، از جنس غیراستیل (PVC و ...)
کفشکن (تعداد، نوع)	در ورودی بصورت لانه زنبوری در نظر گرفته شود.
جنیتوری(متراژ و نیازمندیهای تاسیساتی)	به متراژ لازم در نظر گرفته شود.
بنچ (تعداد، نوع استیل یا ...)	در بخش کفش کن در نظر گرفته شود.
کف و سقف	سقف : سازه سبک ، کف : سرامیک مورد تایید مدیریت ارشد
دیوارها	سبک با حداقل تعداد پنجره

جدول نیازمندیهای طراحی رستوران شرکت کاسپین تامین

جانمایی ساختمان	ضلع شمالی پارت H ، از گوشواره ورودی مدیریت تا پارکینگ مدیران
طبقه	اول
تعداد نفرات	۵۵۰ نفر
حداکثر تعداد نفرات جهت پذیرایی همزمان	۲۰۰ نفر
مترائز	۸۰۰ تا ۹۰۰ مترمربع
تعداد و نوع ورودی و خروجی (نفرات- اقلام- اضطراری و...)	ورودی و خروجی اصلی از راه رو نیم طبقه- درب اضطراری به بیرون- پله و آسانسور به رختکن به تعداد لازم
نقشه چینش میز و صندلی ها(نوع و شکل میزها، نوع و شکل صندلی ها)	فعلا از میز و صندلی های موجود و شکل چینش موجود استفاده میگردد.
سبک طراحی داخلی	سقف سوله ای- با دید تاسیسات و کانالهای رنگ شده سقف
تعداد پنجره ها و یا دیوارهای شیشه ای	حداکثر میزان پنجره و دید به بیرون
اتاق پذیرایی VIP	با تعداد ۴۰ نفر در نظر گرفته شود.
LAYOUT مطبخ (در طبقه همکف یا طبقه اول)	در طبقه اول و همتراز با رستوران در نظر گرفته شود.
LAYOUT انبار نگهداری اقلام و انبار پای کار و سردخانه	در طبقه اول و همتراز با رستوران در نظر گرفته شود.
دسترسی از رختکن به رستوران	پله و آسانسور به تعداد لازم در نظر گرفته شود.
استفاده از سقف برای پذیرایی (VIP)	لازم نیست.
نحوه سرویس دهی	نحوه غذادهی حال حاضر (سینی غذا)
نورپردازی در طراحی	نور معمول و استاندارد
استفاده یا عدم استفاده از طرح چوب(نحوه استفاده پیشنهاد شود)	لازم نیست.
رنگ مورد استفاده(رنگ غالب)	رنگ سازمانی : آبی- رنگ غالب دیوارها: سفید، سقف : سوله و تاسیسات مشکی ، کف : سرامیک تایید شده
استفاده از گیاهان در دکوراسیون داخلی	لازم نیست.
طرح کف رستوران	سرامیک تایید شده
نحوه طراحی سقف	سقف سوله ای و شیروانی با در نظر گرفتن تحمل در برابر بارش برف سنگین - دید تاسیسات و کانالهای رنگ شده سقف
نحوه طراحی دیوار	دیوار سبک و با حداکثر میزان پنجره و دید به بیرون
ویژگیهای آشپزخانه و تجهیزات آشپزخانه	مطابق سیستم موجود آشپزخانه
سیستم تهویه رستوران و آشپزخانه	تهویه مطبوع با دمای آسایش (هواساز با در نظر گرفتن کویل گرم و سرد)
سردخانه و یخچالهای رستوران	سرد خانه به مترائز لازم و یخچال به تعداد و حجم لازم در نظر گرفته شود.