







 **BAKE SANAT**

 www.bakesanat.com

 [instagram/bake.sanat](https://www.instagram.com/bake.sanat)

 [facebook.com/bakesanat](https://www.facebook.com/bakesanat)

 [aparat.com/bakesanat](https://www.aparat.com/bakesanat)



تهران، بزرگراه آیت اله هاشمی رفسنجانی (نیایش)، سردار جنگل شمالی، خیابان
قاسمپور، کوچه زنبق، کوچه نیلوفر، پلاک ۲۴، طبقه چهارم
تلفن: ۰۲-۴۴۸۲۷۰۰۰ فکس: ۴۴۸۲۴۷۴۳

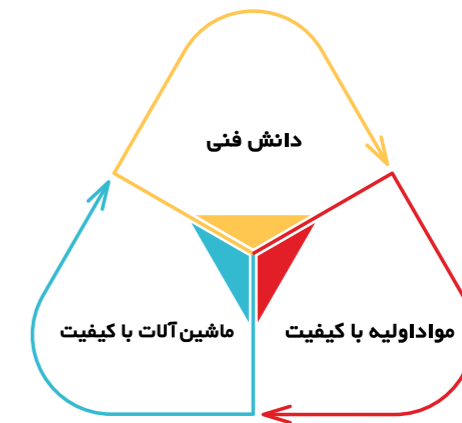


یک صنعت

شرکت بیک صنعت (سهامی خاص) در سال ۱۳۷۳ با هدف تجهیز واحدهای نان حجیم، قنادی و شکلات‌سازی به ماشین‌آلات و تجهیزات روزآمد دنیا تأسیس گردید. هم‌اکنون بیک صنعت علاوه بر عرضه کامل‌ترین طیف ماشین‌آلات و لوازم نانوایی و قنادی و ارائه خدمات راه‌اندازی صفر تا صد واحدهای نان فانتزی، قنادی، کافه نان و کافه قنادی با گسترش زمینه فعالیت خود در حوزه‌ی تجهیزات رستوران و کافی‌شاپ نیز به ارائه خدمات می‌پردازد. تنوع ماشین‌آلات و تجهیزات ارائه شده توسط بیک صنعت در طول سال‌ها بسیار گسترده شده است، با این وجود محور اصلی تمرکز شرکت همواره بر این اصل استوار بوده است که برای تولید محصول غذایی با کیفیت سه عامل ماشین‌آلات پیشرفته، مواد اولیه با کیفیت و دانش فنی تخصصی تولید مورد نیاز می‌باشد.

هدف نهایی شرکت بیک صنعت ارائه بسته‌ای قابل اعتماد از خدمات مشاوره، تأمین ماشین‌آلات و ابزارآلات حرفه‌ای، خدمات آموزشی و خدمات پس از فروش کارآمد و مطمئن به مشتریان در حوزه‌های نانوایی، قنادی، هتل، رستوران و کافه می‌باشد.

در این راستا دارا بودن نمایندگی برندهای برتر جهانی در تولید ماشین‌آلات و لوازم جانبی صنایع غذایی و همچنین توسعه و تجهیز واحد تولید ماشین‌آلات در داخل کشور به ما این امکان را داده است که پکیجی از بهترین تجهیزات را با قیمت‌هایی رقابتی به مشتریان خود عرضه نماییم.





فرآیند اجرای پروژه در شرکت بیک صنعت



بیک آکادمی



بدون شک نقش مواد اولیه و ماشین آلات مدرن و روزآمد در همه رشته‌های صنایع غذایی تعیین کننده است و شاید به همین علت نیز سرمایه‌گذاران برای شروع کسب و کار در این زمینه‌ها ابتدا به دنبال ماشین آلات کارآمد و مواد اولیه باکیفیت هستند غافل از آنکه عامل بسیار تعیین کننده‌تری نیز باید مورد توجه قرار گیرد که همان نیروی انسانی متخصص و آگاه به دانش روز است، نیرویی که بتواند با ماشین آلات و مواد اولیه استاندارد محصولی باکیفیت تولید نماید.

در بررسی‌های صورت گرفته، علت اصلی شکست سرمایه‌گذاران حوزه‌ی صنایع غذایی اعم از نانوايي، قنادی، کافی شاپ و رستوران، معطوف به عدم استفاده از مواد اولیه باکیفیت، ماشین آلات مدرن و یا عدم توانایی در تبلیغات صحیح نیست، بلکه می‌تواند عدم حضور نیروی انسانی ورزیده و مجهز به دانش روز باشد.

واحدهای متعددی را می‌شناسیم که به دلیل وجود نیروی انسانی کاربلد، اندک اندک توانسته‌اند ماشین آلات مورد نیاز خود را خریداری نمایند و پای در مسیر رشد و توسعه بگذارند یا بالعکس مجموعه‌های فراوان دیگری که علی‌رغم سرمایه‌گذاری اولیه سنگین در تجهیز واحد خود به دلیل نداشتن نیروی انسانی مجرب با موفقیت قرین نبوده‌اند.

بیک صنعت با درک این ضرورت اساسی، مرکز آموزش بیک آکادمی را در فضایی منحصر به فرد و با امکانات و تجهیزات روزآمد دنیا تاسیس کرد، تا به این کمبود در حد توانمندی خود پایان دهد. برنامه بلند مدت ما استمرار آموزش و تربیت نیروهای کارآمد بوسیله‌ی برپایی دوره‌های تخصصی تئوری و عملی (hands on) در زمینه‌های نانوايي، قنادی، شکلات‌سازی، بستنی، کافی شاپ و رستوران با حضور مدرسان منتخب خارجی و داخلی می‌باشد.

امید فراوان داریم که با راه‌اندازی بیک آکادمی خدمات آموزشی ما دغدغه آموزش سرمایه‌گذاران، صاحبان کسب و کار و علاقمندان به این رشته‌های صنایع غذایی را مرتفع نماید؛ و همچنین مجموعه خدمات بیک صنعت که شامل ماشین آلات، مواد اولیه و آموزش خواهد بود بتواند تضمین کننده سرمایه‌های سرمایه‌گذاران حوزه‌های مطرح شده باشد.

”



bake
academy
Premium Training Center





لاین آشپزی



لاین نان، شیرینی، شکلات، قهوه و بستنی

از نانوائی تا کافه نان

نان به عنوان قوت قالب مردم سهم بزرگی در سبد غذایی خانوارها ایفا می کند اهمیت افزایش سهم نانهای حجیم و نیمه حجیم باکیفیت در بازار نان ایران سبب شد تا بیک صنعت به عنوان بخشی از ماموریت اولیه خود عرضه ی ماشین آلات و لوازم تهیه و پخت نان های حجیم و نیمه حجیم را در دستور کار خود قرار دهد.

به طور کلی برای تولید محصولات غذایی باکیفیت در مقیاس صنعتی سه عامل ذیل مطرح می باشند: ماشین آلات باکیفیت، مواد اولیه باکیفیت و دانش فنی که نبود هر کدام از این عوامل مانع از حصول کیفیت دلخواه واحد تولیدی خواهد شد.

خواه شما یک نانوائی حرفه ای باشید و خواه قصد سرمایه گذاری در این حوزه را داشته باشید مجموعه ی خدمات مادر شرکت بیک صنعت که شامل مشاوره و طراحی واحدهای نانوائی و کافه نان، ارائه ماشین آلات و لوازم حرفه ای مورد نیاز از بهترین برندهای مطرح دنیا، تامین مواد اولیه باکیفیت از طریق شرکت گلنان پورتوس که از پیشروان صنعت نان و شیرینی در ایران محسوب می شود و همچنین ارائه خدمات آموزشی تخصصی نان، شیرینی، شکلات و بستنی در مرکز آموزش تخصصی بیک صنعت (bake academy)، به طور قطع تمام نیازها و دغدغه های شما را در این کسب و کار پوشش داده و مرتفع می نماید.

در این چهار چوب بیک صنعت تنها فروشنده ی ماشین آلات نیست بلکه مشاور است که می تواند تولیدکننده را تا هدف نهایی یعنی تولید محصول باکیفیت و موفقیت در کسب و کار همراهی نماید.

US BAKERY

کافه نان روستار - آواستتر - اقدسیه

یکی از جذابیت های کافه نان برای مردم، بوی نان و شیرینی تازه ای است که در حال پخت در فر می باشد. البته در برخی از کافه نان ها، محصولات در جای دیگری پخته می شوند و به مغازه انتقال داده می شوند، اما به گفته صاحبان کافه نان ها، پختن نان در مغازه مشتریان بیشتری را به دلیل تازگی نان جذب می کند.

مهم ترین بخش موجود در کافه نان، نان هایی است که ارائه می شود. بنابراین تنوع نان ها به جذب بیشتر مشتریان کمک می کند. در کافه نان ها اسنیک هایی که با نان سرو می شوند بسیار پرطرفدار هستند. انواع سالاد، ساندویچ و سوپ نیز معمولاً در کافه نان ها ارائه می شوند. معمولاً منوی این کافه ها شامل نان ها و غذاهای بدون گلوتن، کم کالری و همچنین غذاهای مناسب برای گیاه خواران نیز می باشد.

به لطف تجربیات موفق خود در زمینه راه اندازی نانوائی، قنادی، کافی شاپ و رستوران افتخار داریم که صفر تا صد راه اندازی واحدهای کافه نان را که در عمل ترکیبی از چند کانسپت می باشد را با بهترین کیفیت و قیمت به عهده بگیریم.

کافه نان فروشگاهي است که انواع مختلف نان، شیرینی جات، ساندویچ های کوچک و نوشیدنی های مختلف در آن به فروش می رسد.

تفاوت اصلی کافه نان با کافی شاپ وجود انواع مختلف نان و شیرینی در آن هاست. امروزه در بسیاری از کشورهای دنیا کافه نان یکی از مکان هایی است که برخی از مردم به صورت روزانه به آن سر می زنند. آن ها می توانند نان مورد نیاز خود را تهیه کنند و در هر ساعتی که به آنجا مراجعه نمایند، از منوی مخصوص استفاده کنند.

در کشورهای اروپایی و آمریکا، کافه نان مکانی بسیار مناسب برای صرف صبحانه است. مردم علاوه بر خوردن و نوشیدن، کافه نان را به عنوان مکانی برای قرارهای دوستانه و حتی کاری انتخاب می کنند.

کافه نان در میان مردم محبوبیت زیادی دارد و یکی از رقبای اصلی برای فست فودها محسوب می شود، زیرا مواد غذایی که در کافه نان ارائه می شوند از لحاظ سلامتی ارجحیت دارند و از لحاظ قیمت نیز مانند فست فود و شاید ارزان تر هستند.

نمونه پروژه انجام شده نانوایی



نمونه پروژه انجام شده نانوايي



هايپر استار ارم - تهران

نمونه پروژه انجام شده نانوایی



مجتمع پالادیوم - تهران



نان و شیرینی آیرا



نان و شیرینی ماری

از قنادی تا کافه قنادی

تولید انواع شیرینی در ایران قدمت طولانی دارد و در سالهای اخیر نیز با ورود مواد اولیه و دانش تولید روز دنیا به این صنعت، گسترش فوق العاده‌ای پیدا کرده است به طوری که هم اکنون در ویتترین قنادی‌ها از محصولات سنتی ایران تا شیرینی‌ها و دسرهای به سبک اروپایی را می‌توان براحتی مشاهده کرد. به طور کل بدلیل بالابودن سرانه مصرف شیرینی در ایران قنادی همواره از حرفه‌های پر سود و بسیار جذاب محسوب می‌شده است و می‌توان گفت که از لحاظ تنوع محصول و حجم تولید قنادی‌های ایران در دنیا بی‌نظیر می‌باشند. به لطف تجربیات متعدد خود در راه اندازی قنادی از سبک‌های سنتی گرفته تا سبک‌های جدید قنادی بوتیکی و یا کافه قنادی و با بهره‌گیری از مواد اولیه روز دنیا که توسط شرکت گلنار پوراتوس تأمین می‌گردد، بیک صنعت به عنوان یکی از برترین تجهیزکننده‌ها در این صنعت شناخته می‌شود.

”

نمونه پروژه انجام شده قنادی



سوئیت بلیس - نیاوران



دوس آمیتی - مهر شهر



آتلیه شیرینی پزی
شهرزاد شکوهی وند



قنادی سولدوش - میدان هروی



قنادی وانیلا - الهیه



قنادی پراگ - بام لند



نمونه پروژه انجام شده شکلات



شکلات محمد ساعدی نیا - مجتمع پالادیوم تهران



بستنی ایتالیایی (جلاتو)

این روزها این واژه را زیاد می شنویم یا می خوانیم!

اما به راستی جلاتو (Gelato) چیست و آیا تفاوتی با بستنی های صنعتی (Ice Cream) دارد یا خیر؟ جلاتو در زبان ایتالیایی به معنی بستنی است اما در حقیقت به نوعی خاص از بستنی گفته می شود که دارای شاخصه ها و استانداردهایی متفاوت از بستنی صنعتی است.

در تولید جلاتو از قند و چربی کمتری نسبت به بستنی صنعتی استفاده می شود، پس با توجه به اینکه کالری بستنی از قند و چربی موجود در آن حاصل می شود، جلاتو کالری کمتری نسبت به بستنی دارد. جلاتو دارای بافت نرم و کرمی تری نسبت به بستنی می باشد و در دمای بالاتری نسبت به بستنی سرو می شود. (بستنی ۲۰-، جلاتو ۱۴-)

جلاتو دارای هوای کمتری نسبت به بستنی است، که همین امر موجب انتقال مزه بیشتر خواهد شد، یا به عبارت دیگر مزه مورد نظر خود را بیشتر حس خواهید کرد؛ و نکته بسیار مهم در تولید جلاتو سالم و بی نقص، عدم استفاده از رنگ و اسانس و مواد نگهدارنده مصنوعی و مضر می باشد.

در نوع میوه ای جلاتو سوربتو (Sorbetto) از شیر و مواد لبنی استفاده نمی شود که این یعنی کسانی که به شیر و لبنیات حساسیت دارند یا گیاهخوار هستند و یا بستنی کم کالری تری می خواهند، بدون

نگرانی می توانند از خوردن سوربتو لذت ببرند.

سوربتو از میوه، آب و مجموعه ای از شکر ها تهیه می شود که باعث انتقال مزه بسیار قوی (حس خوردن خود میوه) و ایجاد رنگ طبیعی در جلاتو بدون نیاز به رنگ و اسانس و مواد نگهدارنده مصنوعی می شود.

بر خلاف بستنی های صنعتی که به دلیل دارا بودن مواد نگهدارنده و مصنوعی حتی تا ماهها پس از تولید، نگهداری شده و بفروش میرسند، جلاتو با مواد اولیه تازه و به مقدار کافی با توجه به حجم فروش، به صورت روزانه تولید و در اختیار مشتری قرار میگیرد.

تمامی تفاوت های ذکر شده سبب تولید محصولی به مراتب با کیفیت تر از بستنی صنعتی خواهد شد، که با توجه به استفاده از مواد اولیه طبیعی و عدم استفاده از رنگ و اسانس و مواد مصنوعی، باعث جلب توجه و رضایت مصرف کننده به عنوان محصولی سالم (به اصطلاح سبک) و با ارزش غذایی بالا خواهد شد. تهیه جلاتو نیازمند رعایت دقیق استاندارد و فرمولاسیون صحیح برای دستیابی به محصولی با بافت و مزه قابل قبول می باشد.

راه اندازی صفر تا صد واحدهای تولید و عرضه ی بستنی ایتالیایی شامل ارایه نقشه چیدمان، تجهیز و آموزش تولید این محصول بطور کامل توسط شرکت بیک صنعت اجرا می گردد.

نمونه پروژه انجام شده جلاتو



بستنی ایتالیایی گل و بابل - شهرستان بابل

نمونه پروژه انجام شده جلاتو



کافه ژلاتو - قزوین



۱۱

از آشپزخانه صنعتی تا کافی شاپ

انسان‌ها برای تامین انرژی خود نیاز به مصرف حداقل ۳ وعده غذایی در روز دارند. تامین این نیاز درون ادارات، سازمان‌ها، هتل‌ها، بیمارستان‌ها بعنوان بخشی از خدمات رفاهی، نقشی تعیین کننده در تامین رضایت و افزایش انگیزه پرسنل و مراجعین دارد.

از نگاهی دیگر در تعریف يك بنگاه اقتصادی جدید، سود حاصله و زمان بازگشت سرمایه اولیه نقش عمده ای را ایفا می کند. صنایع غذایی جزء صنایعی با سرمایه گذاری کم و بازگشت سرمایه سریع و سود مناسب بوده و برای کارفرمایان، کارآفرینان و سرمایه داران همواره جذاب بوده اند. از همین رو تاسیس کیتترینگ‌ها رو به گسترش بوده و رستوران‌هایی با منوهای گوناگون و سبکهای متنوع در سراسر دنیا بسرعت رواج پیدا کرده اند. رشد و توسعه ی بی نظیر انواع فست فود، کافی شاپ، کافه رستوران و تنوع فزاینده ای از رستوران‌ها با منوهای متمایز و طراحی‌های خاص نشان از گسترش روزافزون این تجارت دارد. بخشی از این اقبال عمومی و رشد سریع به تغییر سبک زندگی مردم و تمایل آنها به صرف غذا در بیرون از منزل و بخش عمده ی دیگر به موفق بودن و سود آوری این کسب و کارها برمیگردد که سرمایه گذاران جدید را به ورود به این عرصه و ارایه نوآوری برای متمایز بودن ترغیب می کند.

۱۲

مشاوره

عوامل مهمی در تعریف و ایجاد یک مجموعه با محوریت تولید غذا نقش دارند که از آن جمله میتوان به محل ایجاد مجموعه، میزان سرمایه‌گذاری، امکانات رفاهی و دسترسی مشتریان، امکانات ساختمانی و تاسیساتی، دسترسی به مواد اولیه، تعداد مراجعین در روز و از همه مهمتر ارائه تعریف دقیق نوع کسب و کار (انتخاب Concept) اشاره کرد. ما به‌عنوان مشاور کارفرما با تیمی متخصص از محل پروژه بازدید کرده و ضمن بررسی میدانی و شنیدن نظرات کارفرما در خصوص کانسپت (concept) مورد نظر، نسبت به بررسی نقاط قوت و ضعف و ارائه نظرات کارشناسی جهت پخته‌شدن طرح پیشنهادی و یا پیشنهاد طرح‌های جایگزین به منظور حداقل شدن ریسک سرمایه‌گذاری کارفرما اقدام می‌نماییم.



طراحی

بطور کل در طراحی يك آشپزخانه خواه آشپزخانه صنعتی يك كترینگ بزرگ باشد خواه آشپزخانه ی يك كافه رستوران كوچك ، تیم مهندسی بيك صنعت با ارائه نقشه فضابندی ، چیدمان تجهیزات ، كدینگ تاسیساتی و محاسبات فنی ، طبق استانداردهای نظام مهندسی ، بهداشتی و HACCP این بخش را بطور كامل تحت پوشش قرار می دهد .

ارائه جدول میزان مصارف انرژی در راستای تعیین ظرفیت مورد نیاز گاز ، برق ، آب و فاضلاب ، تفكیک فضاهای clean و unclean در آماده سازی ها ، تعیین مساحت مورد نیاز هر بخش بسته به ظرفیت پخت غذا ، محاسبه هوای اگزاست و هوای ورودی ، توصیه های اجرایی ساختمانی و تاسیساتی و راهنمایی انتخاب مصالح مناسب نیز از دیگر اطلاعاتی است كه ارائه می گردد .

بطور خاص در طراحی يك آشپزخانه صنعتی ، دو بخش الزام آور وجود دارد :

■ **بخش اول:** بخش ساختمانی كه شامل فضاهای زیر می باشد :

- ۱_ ورودی بار
- ۲_ انبار
- ۳_ سردخانه مرکزی
- ۴_ فضای شستشو
- ۵_ محیط های آماده سازی گوشت و سبزیجات
- ۶_ فضای پخت مرکزی
- ۷_ فضای بسته بندی



تجهیزات

■ **بخش دوم:** تجهیزات صنعتی (ماشین آلات) به دو دلیل عمده توصیه می‌شوند:

توجیه اقتصادی: تجهیزات بروز، در حداقل فضا، بیشترین پرس غذا را تولید میکند. برای رسیدن به حداکثر سوددهی میبایست با کاهش فضای آماده‌سازی و پخت غذا فضای ارایه سرویس به مشتری رادر رستوران افزایش داد. استفاده بهینه از فضای ملک و هزینه‌ی فرصت از دست رفته ناشی از استفاده از فضای با ارزش آن برای قراردادن تجهیزات با سطح اشغال بالا، موردی است که معمولاً از نظرها پنهان می‌ماند.

از جهت دیگر تجهیزات قدیمی که برای آماده‌سازی و پخت سنتی استفاده میشود نیروی انسانی تقریباً ۲ برابری نیاز دارد از اینرو هزینه و مشکلات پرسنلی بیشتری را به کارفرما تحمیل میکند. این تجهیزات به علت مصرف بالای انرژی برای فرآوری مواد اولیه و پخت غذا، حرارت بالایی تولید میکنند. لذا انرژی مضاعفی نیز برای تخلیه هوا و خنک کردن محیط نیاز خواهد بود. از جهت دیگر مصرف و هدر رفت آب در پخت صنعتی بسیار کمتر میباشد.

توجیه بهداشتی: در پخت صنعتی، به علت ثبات دمایی، عناصر مغذی مواد اولیه حفظ می‌شود و غذایی سالم به مصرف کنندگان عرضه می‌شود. از این رو توصیه متخصصان تغذیه و پزشکان به استفاده از تجهیزات پخت صنعتی می‌باشد.

شرکت بیک صنعت بعنوان نماینده رسمی بسیاری از برندهای مطرح ماشین آلات صنعت رستوران و به لطف بهره مندی از تیم تولید، طراحی، تجهیز و راه اندازی آشپزخانه صنعتی و رستوران ماشین آلات ذیل را بر اساس نیاز هر مشتری پیشنهاد و تامین می‌نماید.



تجهيزات مشترك

انواع رستوران و کیتترینگ

تجهيزات نگهداری گرم

- کانترهای گرم ثابت و متحرک
- شف اینگ دیش جهت نگهداری غذا
- انواع چراغ‌ها و گرمکن‌های سرامیکی
- انواع بنکوئت ترولی، کابینت‌های گرم و بشقاب گرم کن

تجهيزات استیل ساخت بيك صنعت

- انواع هود دو جداره و تک جداره دیواری و مرکزی با روشنایی
- انواع سینک و وان شستشو
- انواع قفسه و رف
- انواع میز
- انواع کابینت دیواری و زمینی
- انواع شبکه آبرو و گاتر
- انواع چلیک نگهداری
- انواع پالت استیل و تجهيزات انبار

تجهيزات آماده سازی

- انواع چرخ‌گوشت، اره استخوان‌بر، سیخ‌گیر، میکسر کباب، محفظه ضد عفونی چاقو، کالباس‌بر، تامبلر، مریناتور، همبرگر و بیفتک‌زن، دایسرو ...
- انواع سبزی خردکن، انواع خلال‌کن، سیب زمینی پوست‌کن، آبگیر کاهو و سبزیجات، پوست‌گیر پیاز و ...
- انواع میکسر و گوشت‌کوب برقی، انواع بلیکسر (غذاساز) و ...
- انواع میز و تخته کار چوبی و تفلون، آبچکان، تخته‌ی کار، کنده ساطور و ...

تجهيزات نگهداری سرد

- انواع سردخانه زیر صفر و بالای صفر
- یخچال و فریزر ایستاده، یخچال و فریزر خوابیده رویه میز
- تاپینگ زیر یخچالی، تاپینگ رومیزی، یخچال و فریزر زیر کانتری
- انواع دیسپنسی سرد جلو باز (سلف سرویس) و جلو بسته
- یخچال‌های ایستاده پرده هوا جهت نوشیدنی
- کانترهای سرد سلف سرویس بصورت زیر یخچالی
- وان سرد
- بلست چیلر





تجهیزات پخت

- انواع فرهای پخت ترکیبی برقی یاگازی (combi ovens)
- انواع فر پخت پیتزای برقی یاگازی deck or conveyor ovens
- انواع اجاق گاز زمینی، پایه‌دار، رومیزی و فر دار
- انواع کباب پزگازی، زغالی و ریلی
- انواع فر دمکن و دیزی پز
- انواع گریل و سرخ‌کن
- انواع بویلینگ پن، تیلتینگ پن، برت پن ها برای پخت برنج، خورش، سوپ، حلیم، آش و سرخ کردن کوکو، کتلت و ...
- انواع اینداکشن

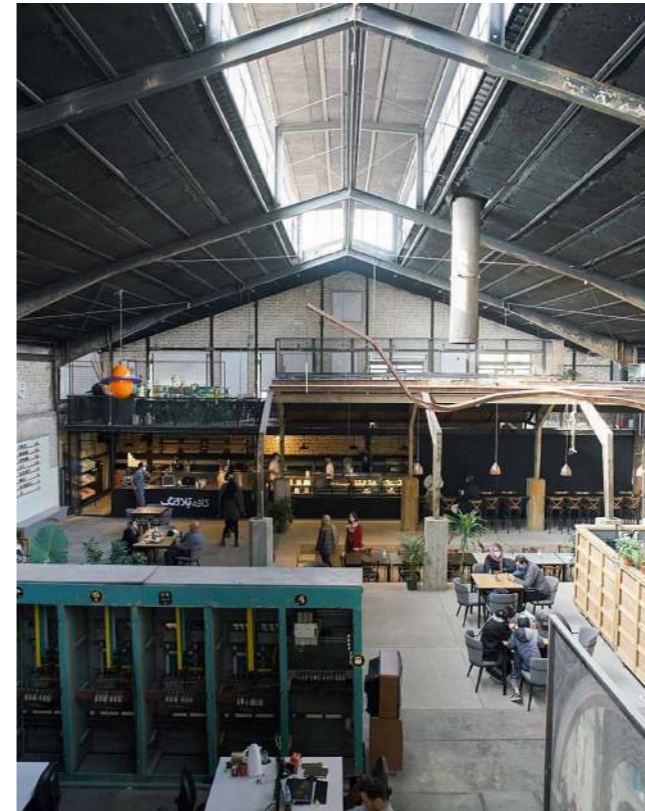
تجهیزات کافی شاپ ها

- ماشین های اسپرسو manual یا اتوماتیک
- انواع دستگاه قهوه ی اتوماتیک بدون نیاز به بارستا (vending machine)
- انواع آسیاب قهوه manual یا دیجیتال
- شیکرهای تک ، ۲ و ۳ لیوان ، بلندهای ساده و کاوردار ، آب میوه گیری ، یخساز ، یخچال و فریزر ، دیسپنسر کیک ، آب پرتغال و انار گیری ، contact grill ، بویلرهای آب جوش ، اجاق ۲ شعله ، کرپ ساز ، وافل ساز ، میکسر رومیزی و ...

تجهیزات شستشو

- انواع ماشین ظرفشویی در مدل های زیر کابینتی ، هود تایپ و نقاله ای
- انواع میز ورود و خروج ، ظروف کثیف
- انواع آبچکان متحرک و قفسه نگهداری ظروف

نمونه پروژه انجام شده کافه

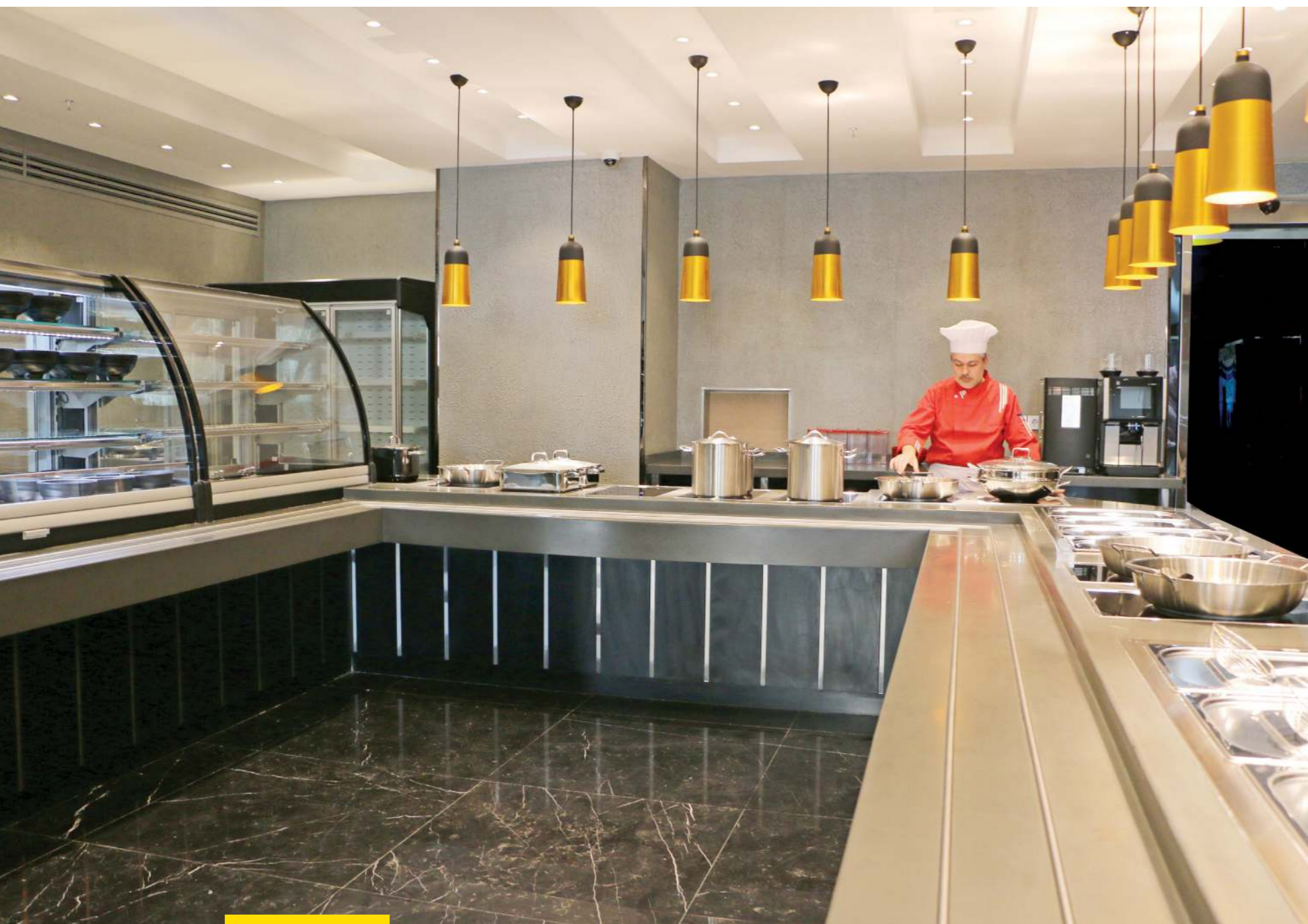


کافه تلاونگ - تهران



کافه این





نمونه پروژه انجام شده رستوران



هانی

رستوران هانی اندرزگو



فست فود نیاکو



فست فود پنتی

نمونه پروژه انجام شده رستوران



آشکده جوان- یافت آباد



Fresh Market

فروش مارکت

یا دپارتمان مواد غذایی تازه

در دنیای امروز میل و علاقه مردم برای تهیه مایحتاج خود به خصوص مواد غذایی تازه همچون انواع گوشت، میوه، نان و... به طرز شگفت انگیزی از حالت بازار سنتی پراکنده به سمت فروشگاههای زنجیره ای و مراکز عرضه متمرکز کالاگرایش پیدا کرده است. در سالهای اخیر در کشورمان، بخصوص در تهران و کلانشهرها، فروشگاههای زنجیره ای به طرز چشمگیری بخش عمده ای از مشتریان را به خود جذب کرده اند. این فروشگاهها معمولا در دل مجتمع های تجاری تفریحی بزرگ قرار گرفته و علاوه بر فروش و درآمدزایی به واسطه تامین کالاهای مورد نیاز مشتریان، به عنوان یک عامل مهم و استراتژیک برای جذب و حضور مشتریان در سایر بخشهای مجتمع همچون واحد های تجاری، گیم لند و... و نهایتا رونق این مجموعه های تجاری و تفریحی می شود. در درون این فروشگاههای زنجیره ای بطور معمول چند دپارتمان عرضه کالا وجود دارد، از جمله: دپارتمان مواد غذایی بسته بندی، دپارتمان محصولات آرایشی بهداشتی و شوینده، دپارتمان پوشاک و کالای خواب، دپارتمان لوازم خانگی سبک، دپارتمان لوازم خانگی سنگین و دپارتمان مواد غذایی تازه یا فروش مارکت که موضوع بحث ما می باشد.

دلایل اهمیت فروش مارکت

از نظر بسیاری از متخصصان صنعت خرده فروشی زنجیره ای، دپارتمان مواد غذایی تازه یا فروش مارکت قلب تپنده ای یک فروشگاه بزرگ می باشد. حال باید پرسید چرا؟؟؟ به طور کلی در خصوص دلایل اهمیت فروش مارکت می توان به موارد ذیل اشاره نمود:

- **اولا** بخش عمده ای از کالاهای اساسی مشتریان فروشگاه، در این دپارتمان عرضه می شود، از جمله انواع گوشت، مرغ و ماهی تازه، میوه و صیفی جات، انواع نان، غذای گرم و...
- **ثانیا** همان گونه که از اسم این دپارتمان برمی آید خصیصه «تازگی»، کالاها و محصولات این دپارتمان را از سایر کالاهای فروشگاه متمایز و البته پراهمیت تر می کند.
- **ثالثا** ویژگی دیگر کالاهای این دپارتمان که به نوعی به تازه بودن این محصولات هم منجر می شود «تولید» یا «PRODUCED» در همان محل فروشگاه است که این خصیصه در هیچ کجای دیگر فروشگاه مشاهده نمی شود.



به دلایل فوق الذکر باید اذعان کرد که موتور متحرک یک مجتمع تجاری تفریحی، فروشگاه زنجیره‌ای واقع در آن و قلب تپنده آن فروشگاه، دپارتمان مواد غذایی تازه یا فرّش مارکت آن است. بنابراین برای افتتاح یک فروشگاه زنجیره‌ای و به‌طور خاص دپارتمان مواد غذایی تازه باید حساسیت زیادی در زمینه‌های گوناگون به‌خرج داد. ذیلا تعدادی از عوامل موثر در موفقیت یک دپارتمان فرّش مارکت ذکر می‌کنیم:

- اختصاص فضای کافی و لازم (مساحت منطقی) برای هر یک از بخش‌های این دپارتمان با مدنظر قرار دادن نوع و حجم محصولات تولیدی و میزان فروش آنها در آینده.

- تهیه نقشه فضابندی بسیار جامع و دقیق فضای کارگاهی یا همان لابراتوار تولید بخش‌ها که نهایتاً منجر به افزایش راندمان و کارایی بخش‌ها و صرفه جویی در زمان پروسه تولید محصولات غذایی تازه خواهد شد.

- انتخاب و جانمایی مدرن‌ترین و معتبرترین تجهیزات تولیدی (بر اساس نقشه‌های کدینگ تاسیساتی) مرتبط برای هر بخش به صورت مجزا، نهایتاً منجر به تولید باکیفیت تر محصولات غذایی تازه و همچنین تولید و فروش جدیدترین محصولات غذایی تازه که می‌تواند به خوبی همه ذائقه‌ها و سلیقه‌ها را با رضایت‌مندی کامل پاسخگو باشد.

- در طول تمامی مراحل اعم از طراحی، نقشه‌کشی، انتخاب و نصب تجهیزات چنانچه حرفه‌ای و هوشمندانه عمل نماییم می‌توانیم علاوه بر کیفیت بهتر و میزان تولید بیشتر، هزینه تولید تمام شده کمتری داشته باشیم که نهایتاً منجر به ارائه کالاهای اساسی مورد نیاز مشتریان بصورت تازه و با کیفیت با قیمت‌های مناسب و ارزانتر از سایر رقبا خواهد بود. بدون شک این موضوع رمز موفقیت یک دپارتمان فرّش مارکت و نهایتاً کلیت فروشگاه خواهد بود.

- انتخاب هوشمندانه تجهیزات و ماشین‌آلات و جانمایی حرفه‌ای منجر به کاهش هزینه تولید، رعایت هر چه بیشتر استانداردهای بهداشتی، آسایش و امنیت روانی و جسمی کارگران ماهر و ساده در حین تولید خواهد شد.



غذای گرم



ماهی و آبزیان



میوه و سبزی



گوشت و مرغ



جزیره آجیل و ادویه و خشکبار



جزیره لبنیات و فله فروشی



نان و شیرینی



وال مارکت





شركت بيك صنعت با داشتن تجارب حضور موفق در بهترين و معتبرترين فروشگاه‌های زنجیره‌ای حال حاضر ایران همچون کلیه شعب هایپرستار، پالادیوم، فامیلی مارکت، شعب فروشگاه رفاه و... همچنین تولید و واردات مدرن‌ترین تجهیزات فروشگاه‌های خاص دپارتمان فرش مارکت و برخورداری از اساتید و نیروهای متخصص در زمینه‌های مرتبط و مورد نیاز راهاندازی صفر تا صد این دپارتمان قادر است علاوه بر بحث راهاندازی سخت افزاری دپارتمان مواد غذایی تازه، در زمینه ارائه بهترین و مناسب‌ترین مواد اولیه بعضی از بخش‌های این دپارتمان نظیر نان و شیرینی و غذای گرم و گوشت هم ایفای خدمت نماید. همچنین با وجود مرکز آموزش بسیار مجهز و مدرن که از اساتید مجرب در زمینه نان و شیرینی، غذای گرم، قصابی و... بهره می‌برد، می‌تواند در زمینه آموزش نیروهای ماهر و شاغل در یک دپارتمان مواد غذایی تازه به خوبی عمل نماید.

راه اندازی واحد تولید از سال ۱۳۹۰ در دستور کار شرکت بیک صنعت قرار گرفت. امکان استفاده از ظرفیت‌های فنی و تخصصی داخلی، نیروهای جوان، تحصیلکرده و کارآموده شرکت را بر آن داشت که تولید محصولاتی را که امکان تولید آنها با کیفیت مشابه خارجی یا بهتر از آن وجود دارد در دستور کار قرار دهد.

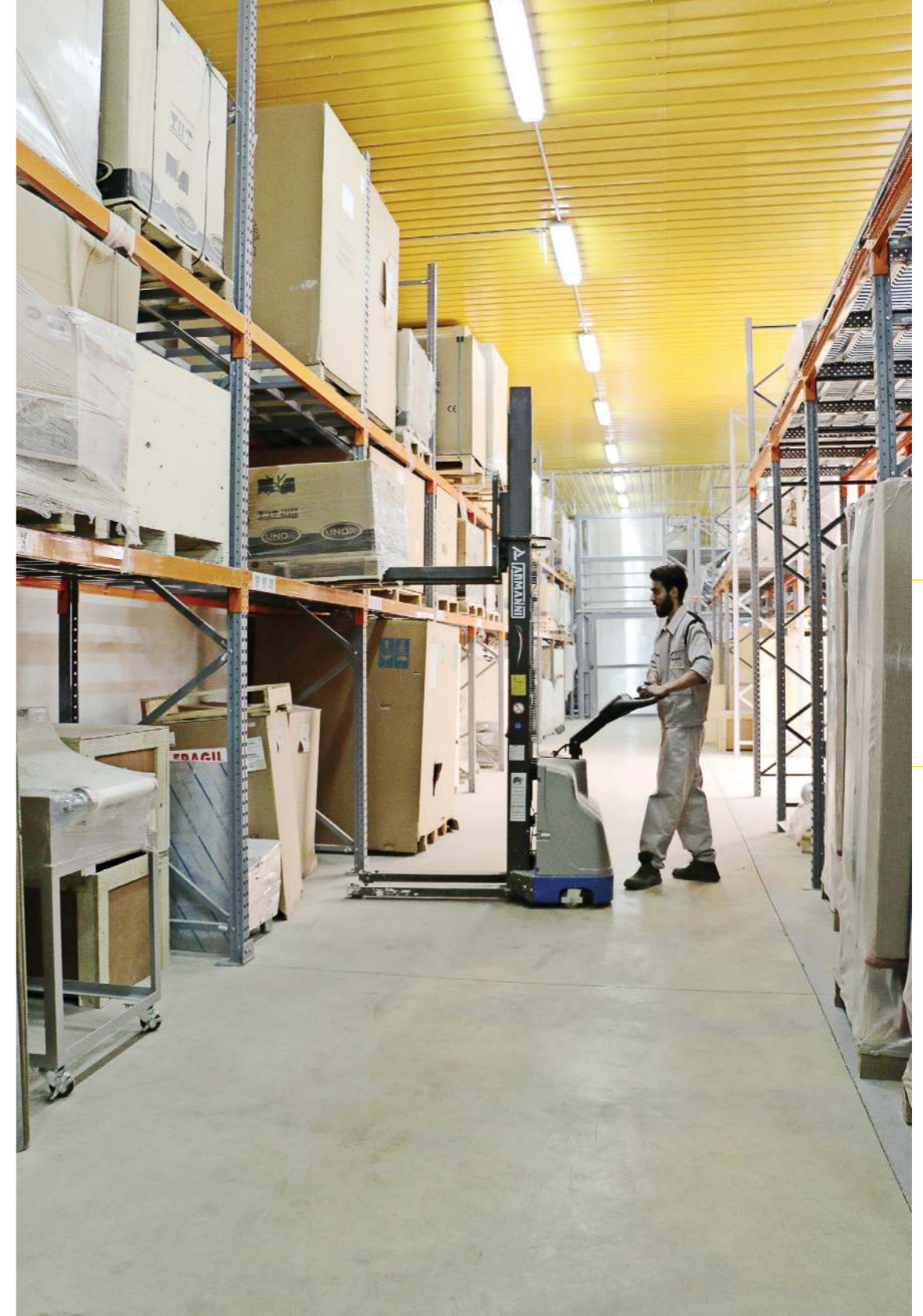
به لطف برخورداری از واحدهای تحقیق و توسعه و کنترل کیفی کارآمد توانسته ایم همواره محصولات جدید، به روز و مورد نیاز مشتریان را با بالاترین کیفیت به بازار عرضه نماییم.

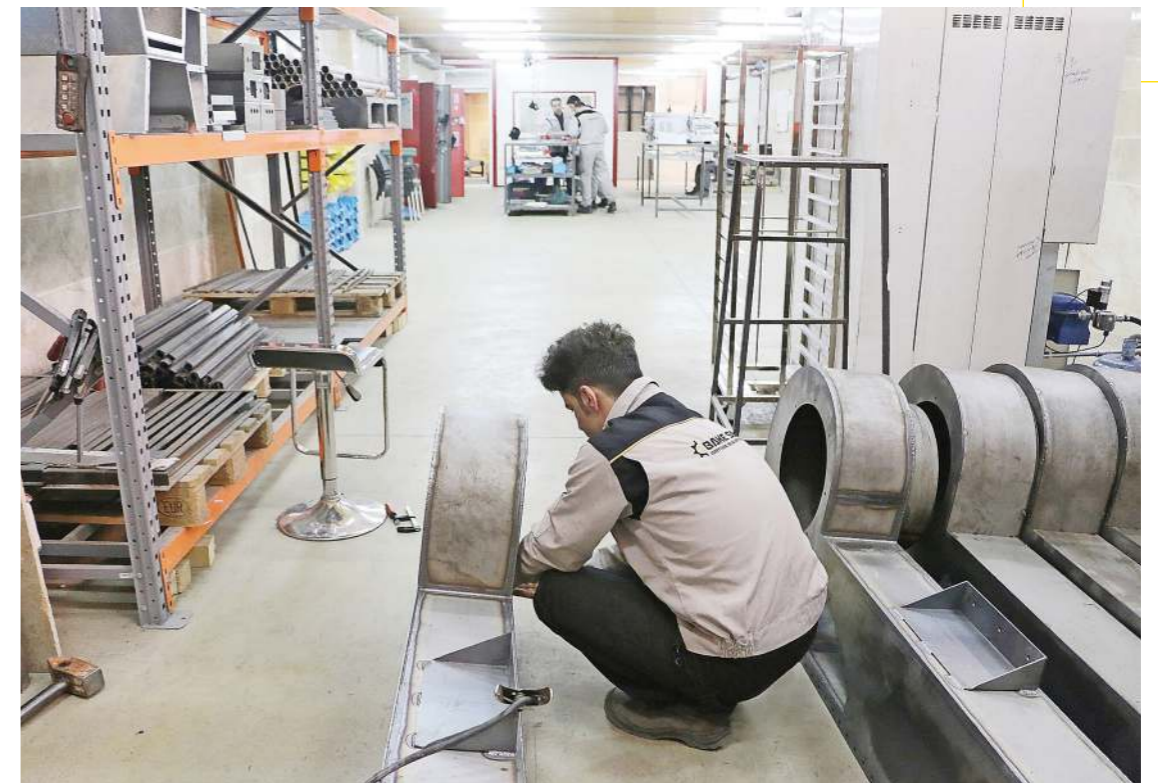
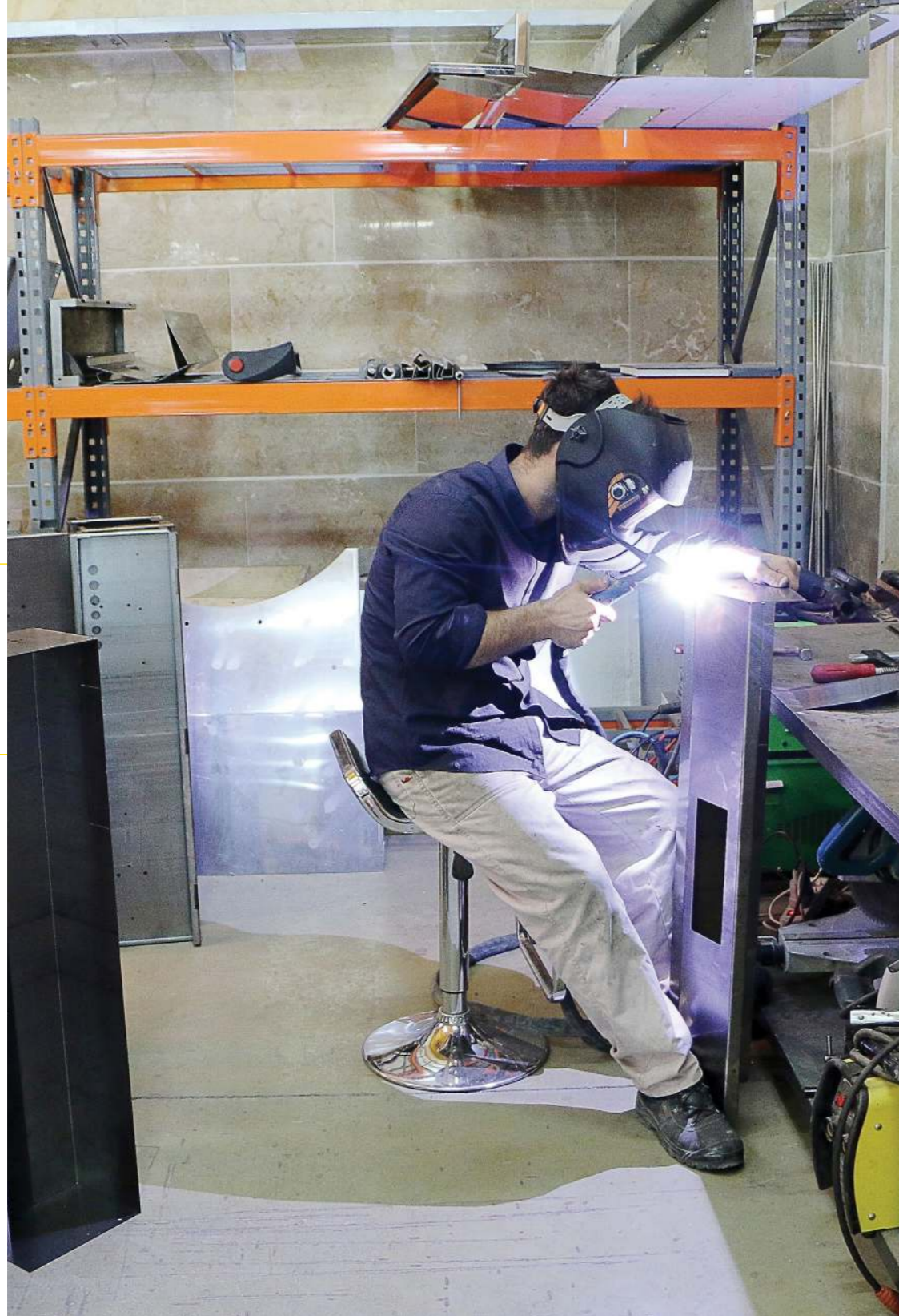
تولیدات کنونی ما گویای تحقق اعتقاد و پابندی همیشگی ما به مقوله تولید با بالاترین استانداردهای کیفی ممکن در داخل کشور می باشد:

- انواع فرگردان نانوائی و قنادی
- انواع اتاق بخار جهت استفاده در نانوائی و قنادی
- انواع دستگاههای آماده سازی خمیر نانوائی و قنادی
- انواع قفسه، هود، میز کار و گاری حمل خمیر
- انواع یخچال و فریزر صنعتی جهت استفاده در نانوائی ها، قنادی ها و رستورانها
- انواع شاک فریزر مورد استفاده در نانوائی، قنادی و رستوران
- انواع تجهیزات پخت و سرو غذا مورد استفاده در رستوران و آشپزخانه های صنعتی

تولید ایران

MADE IN IRAN





| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

