Кондитерский цех до аренды: схема потоков, холода и отгрузки

Производственный бриф, маршруты сырья и готового, расчёт пика хранения и вопросы собственнику. Заполненный пример и отдельный чек-лист подбора цеха.



Практический гайд с заполненным учебным примером и чистыми рабочими листами. Подготовлено редакцией Нейросистемы риелтора.

Учебные цифры не являются данными о текущем рынке. Обложка представляет концептуальную иллюстрацию.

1. Бриф заказного кондитерского цеха

Цель подбора: помещение под производство заказных тортов без торгового зала. Наличие печи и чистых стен не подтверждает пригодность для конкретного процесса. Сначала соберите исходные сведения предпринимателя и технолога.

Поле	Учебный сценарий
Продукция	Заказные торты
Формат	Производство без посетительской витрины
Плановый предел выпуска	До 18 коробок в день; фактический день рассчитывается отдельно
День для проверки хранения	4 коробки остатка и 14 новых
Выдача	Две волны по согласованному расписанию
Что задаёт технолог	Режимы обработки, хранения, схема операций
Что подтверждает инженер	Ресурсы, нагрузки, монтаж и обслуживание

Ассортимент / цикл	Партии / работники	График выдачи

2. Маршруты на плане

Маршрут	Что нанести
Продукция	Приёмка, хранение, подготовка, выпечка, охлаждение, отделка, упаковка, выдача
Сырьё	Вход поставки, разгрузка, размещение
Инвентарь	Использованный, обработка, чистое хранение
Персонал	Вход, подготовка к работе, рабочие позиции
Упаковка	Хранение и подача на операцию
Отходы	Сбор и удаление
Курьер	Ожидание и передача без вмешательства в работу

Это схема вопросов для технолога, не готовое проектное решение. На одном плане покажите время одновременных операций. Пересечение маршрутов передайте на оценку, не обещайте устранить его одной табличкой.

Место пересечения	Когда возникает	Кто предложит решение

3. Паспорт мест хранения

Параметр	Что требуется подтвердить
Назначение	Для какой группы продукции используется оборудование
Режим	Соответствует конкретному продукту и процессу
Полезное пространство	Габариты с учётом правил размещения
Коробка	Размер с упаковкой и выступающими элементами
Доступ	Можно разместить и достать изделие
Обслуживание	Есть необходимый доступ и условия работы
Основание	Документация и проверка профильного специалиста

Шкаф / зона	Группа / габариты	Подтверждённые места

Предел расчёта
Количество коробок не определяет холодильную мощность и не подтверждает безопасность хранения. Режимы, совместимость и загрузку проверяют по конкретным условиям.

4. Заполненный расчёт пикового остатка

Событие	Изменение	Занято мест
Начало дня	Остаток 4	4
Первая готовность	Добавились 6	10
Первая выдача	Забрали 5	5
Вторая готовность	Добавились 8	13

Подтверждено 12 мест для этой группы готовых коробок. Базовый пик 13, дефицит 1. Новых коробок за расчётный день: 6 + 8 = 14; с остатком доступно 18. Это не означает выпуск 18 новых изделий.

Сценарий	Пик	Дефицит при 12 местах
Выдача 5 прошла	13	1
Первая выдача не состоялась	18	6

Время / событие	Приход / выдача	Остаток / предел

Решение проверяется
Изменение выпуска, графика выдачи или подтверждённого хранения оценивают вместе с технологом. Коридор не становится допустимым хранилищем из-за нехватки места.

5. Ресурсы и монтаж оборудования

Вопрос собственнику	Какое подтверждение нужно
Какие ресурсы доступны?	Документы и границы предоставляемого ресурса
Как подключить оборудование?	Схема и расчёт инженера
Куда идут вода и отвод?	Проверенные точки, состояние и возможность подключения
Что с вентиляцией?	Подтверждённая схема, маршрут и условия согласования
Кто разрешает работы?	Полномочия и необходимые согласования
Кто обслуживает системы?	Доступ, ответственность и условия обслуживания

Оборудование	Паспорт / режим	Нужный ресурс / подтверждение

Не переносить чужой опыт
Предыдущая деятельность арендатора не доказывает пригодность для вашего ассортимента, режима и нагрузки. Не включайте неизвестное оборудование ради проверки наугад.

6. От двери до отгрузки

Этап	Проверка на адресе
Подъезд	Доступ машины в нужное время
Ожидание	Курьер не мешает производственной операции
Проход	Коробка проходит с учётом дверей, ступеней и поворотов
Лифт	Режим, доступ и фактические ограничения
Передача	Назначенный человек и место
Задержка	Понятен ответственный и допустимый план действий

Время / волна	Маршрут и препятствие	Подтверждение / следующий шаг

Повторить в рабочем режиме
Маршрут в пустом здании может отличаться от режима в час поставок. Проверяйте в согласованное время, соблюдая правила доступа и работы площадки.

7. Условия подготовки и бюджет

Учебная строка	Сумма / характер
Аренда	90 000 рублей в месяц
Обязательное обслуживание	12 000 рублей в месяц
Коммунальные расходы	18 000 рублей, предварительная оценка
Сумма трёх ежемесячных строк	120 000 рублей
Подготовительные работы	420 000 рублей разово
Условное распределение на 12 месяцев	35 000 рублей в месяц; не реальный график оплаты

Сотрудники, сырьё, налоги, оборудование и остальные расходы в этих суммах не учтены. Фактические платежи и обязательства определяются отдельно. Не превращайте разовую подготовку в уменьшение ставки аренды.

Работа / разрешение	Кто / срок	Сумма / основание

Перед обязательствами
Порядок монтажа, согласования, оплаты, передачи и последствия неподтверждённой возможности передаются на профильную проверку.

8. Сравнение и вывод по адресу

Условие	Адрес А	Адрес Б
Ресурсы	Подтверждены частично	Есть документы, нужна сверка брифа
Вентиляция	Монтаж не подтверждён	Проверить схему под оборудование
Хранение	Пик превышает число мест	Требует расчёта конкретных коробок
Отгрузка	Пройти маршрут в рабочее время	Есть маршрут, уточнить ограничения

Учебная таблица не выбирает победителя. Для каждого пункта используйте состояние: подтверждено, требует проверки, не подходит под согласованный сценарий. Изменился ассортимент или график: обновите бриф и затронутые расчёты.

Критичный неизвестный пункт	Кто подтвердит	До какого решения нужен ответ

Переход к работе
Диагностическая карта Нейросистемы риелтора помогает назначить владельцев вопросов и следующий шаг по сложному запросу арендатора. Итог подбора содержит доказательства и границы вывода, а не обещание «всё можно сделать».

Источники и проверка

ЕЭК: ТР ТС 021/2011, организация пищевого производства