

BIURO PROJEKTÓW

GASTRONOMICZNYCH



Zakres usług

- Projekty technologiczne wraz z opisem technologii
- Projekty koncepcyjne
- Wizualizacje rozwiązań dla gastronomii
- Wytyczne branżowe (m.in. elektryka, wod.-kan., gaz, okapy)
- Specyfikacje sprzętowe
- Wytyczne produkcyjne i opracowania konstrukcyjne
- Inwentaryzacje obiektów
- Uzgodnienia pod względem zgodności z obowiązującymi przepisami
- Nadzór projektowy nad realizacjami
- Dokumentacja projektowa
- Konsultacje
- Projekty aranżacji wnętrza stref konsumpcyjnych



Jesteśmy kreatywną pracownią projektową, która kompleksowo zajmuje się projektowaniem lokali gastronomicznych. Potrafimy dostosować indywidualną wizję lokalu klienta do pozytywnej opinii Sanepidu, polskiego prawa, przepisów BHP i systemu HACCP. Kładziemy duży nacisk na praktyczność i komfort pracy podczas projektowania przestrzeni lokalu.

Dodatkowe informacje

Koszty

Każdego klienta traktujemy indywidualnie, dlatego wycenę naszych usług dokonujemy w oparciu o rzeczywisty zakres i ilość pracy. Na koszt wykonania projektu wpływają:

- powierzchnia lokalu
- rodzaj działalności
- czas przygotowania projektu
- zakres opracowania
- forma materiału wyjściowego

Terminy

Terminy określone są indywidualnie w oparciu o zakres i typ opracowania.

Zasięg

Działamy na terenie całego kraju i nie tylko.

DANE KONTAKTOWE

📍 ul. Piątkowska 112B/3 , 60-648 Poznań

☎️ +48 789 326 111

✉️ biuro@parima.pl

Ostatnie realizacje

