

Коммерческая кухня в центре Москвы

Почасовая и длительная аренда рабочих мест в многофункциональном пространстве с производственными, складскими и общими помещениями.

[ПОДРОБНЕЕ](#)

Полноценное коммерческое кухонное пространство

Идеальная альтернатива собственного пищевого производства для предпринимателей отрасли.

Мы контролируем соблюдение санитарных и других нормативов и правил, обеспечивая комфортные условия труда для сотрудников.



Преимущества работы с нами:

- НЕОГРАНИЧЕННЫЙ ДОСТУП К РЕСУРСАМ
- СОВРЕМЕННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
- РАБОЧИЕ МЕСТА С ПОЛНЫМ ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ ЦИКЛОМ
- БОЛЬШАЯ СКЛАДСКАЯ ТЕРРИТОРИЯ
- ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЗАЛ

[Заказать](#)

Кому это нужно?

КЕЙТЕРИНГ

Прозрачность расходов и издержек на производство, свобода от контроля за соблюдением норм, возможность презентовать меню заказчику.

КУЛИНАРИИ

Возможность полного цикла производства от приготовления готовой продукции до доставки в точки реализации с соблюдением всех норм.

ШЕФ-ПОВАРА

Возможность экспериментировать и работать большой командой в специализированных цехах, подготавливать мероприятия любого масштаба для своих клиентов.

ДОМАШНИЕ КОНДИТЕРЫ

Профессиональная оборудование для реализации самых смелых идей, предпринимательская экосистема и среда для обмена опытом.

КУЛИНАРНЫЕ СТАРТАПЫ

Возможность запуска компании без необходимости инвестировать в собственное производство

ФУД-ТРАКИ

Возможность производства заготовок любого объема, близость к центру Москвы и удобная логистика

ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИНЫ

Возможность запуска собственной линии продукции, упаковка и переупаковка

ТОРГОВЫЕ КОМПАНИИ

Возможность проводить презентации и мастер-классы для целевых аудиторий.

Наши кухни

Кондитерский цех

Тепловое оборудование компании UNOX — признанного лидера в производстве оборудования для пекарей и кондитеров

- 200 кв.м
- 20 рабочих мест
- 6 помещений



Холодный цех

Полный набор электромеханического оборудования, современные холодильные и морозильные установки

- 180 кв.м
- 24 рабочих мест



Горячий цех

Тепловая линия включает в себя котел 150 литров, сковороду 90 литров, 4 фритюра по 18 литров, жарочную поверхность.

- 240 кв.м
- 28 рабочих мест каждое оснащено холодильным столом, индукционной плитой + возможность подключения доп. оборудования.



Лаборатория

Две отдельные лаборатории. Каждая на 6 рабочих мест с возможностью трансформации в 4 независимые кухни.

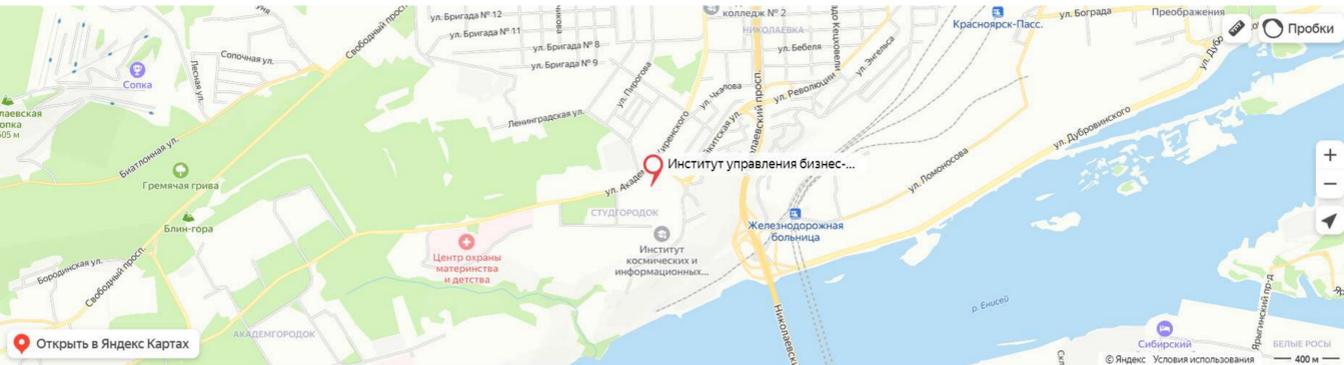
- 48 кв.м
- Самое современное оборудование для творчества и вдохновения при создании своего фирменного блюда.

Контакты

Телефон: +7 (923) 431-47-37

Адрес: Изумрудный город, Ул.Пушкина, д.Колотушкина

Почта: web-wheel@mail.ru



Оставьте заявку

Мы перезвоним вам в течении 20 минут

[Отправить](#)