

Pasos para abrir una cafetería

Nosotros te ayudamos!!



Grupo Babani

Empresa mexicana dedicada a capacitación en cursos para iniciar negocios de cafeterías y creperías.

Introducción

El café ha demostrado ser un producto que permite desarrollar un negocio altamente rentable y de baja inversión.

En esta presentación te daremos toda la información que necesitas para montar tu cafetería de una manera profesional, económica y segura.

Programa:

- * Compartir Información.**
- * Anteproyecto.**
- * Proyecto**
- * Cotización**
- * Folletería**
- * Guías Mecánicas e Ingeniería.**
- * Últimos detalles, y Aviso de entrega.**

Beneficios:

- Proyección profesional ***
- Menor costo de equipamiento ***
- Menores costos de montajes ***
- Seguridad operativa ***
- Mejor servicio al cliente ***
- Mayores utilidades ***

La empresa



El café es un gran negocio!!!

Coffee Solutions nace en el 2000 como el «único centro de equipamiento de cafeterías» y fue creada con el objeto de apoyar a nuestros clientes para abrir sus cafeterías.

En los últimos años, hemos diseñado más de 400 proyectos a nivel nacional.

Podemos proporcionarte los planes y documentos necesarios para completar con éxito tu proyecto.

Contamos con los equipos de servicio de alimentos y Mobiliario que necesita y la asesoría profesional.

Antes de iniciar

Hay dos preguntas que debe hacerse quien quiera poner una cafetería y desde luego, responderlas antes de iniciar el proceso completo:

Que voy a hacer para que la clientela me prefiera?

Cuánto quiero y puedo invertir en este negocio?

Antes de iniciar

La primera pregunta representan los «**Factores de competencia**» con los que saldremos al mercado para ganarnos la preferencia del cliente

- Calidad
- Servicio
- Cantidad
- Variedad
- Ambientación
- Etc.

La segunda pregunta es una decisión absoluta del inversionista y ningún proveedor tiene la autoridad de fijar este monto.

Revise su presupuesto y fije el monto a invertir

Sólo recuerde: NO hay Starbucks de \$ 50,000.00

Plan Estratégico

“Líneas de acción para lograr los objetivos”

5 elementos del Plan estratégico

1. Análisis de situación – De dónde venimos?
2. Objetivos – A dónde queremos ir?
3. Estrategia – Cómo vamos a llegar?
4. Planes de acción – Quiénes son responsables?
5. Medidas de control – Cómo vamos a monitorear?

Ruta crítica para abrir una cafetería

Ruta Crítica

Es la relación de actividades a realizar para alcanzar el objetivo deseado.

Realiza una lista y procurar incluir todas las actividades que deberás desarrollar.



Ruta crítica para abrir una cafetería

Objetivo: Apertura de una Cafetería / **Meta:** “x” (días) “\$” (monto)

Actividad a realizar	Responsable
Local	Propietario
Permisos y Licencias	Contador
Alta en SHCP	Contador
Apertura de chequera	Propietario
Concepto / Lay-out / Guía mecánica	Coffee Solutions
Nombre o razón social / Logo	Propietario
Elaboración de papelería	Propietario
Equipos, mobiliario y accesorios	Propietario/Coffee Sol
Personal: Perfil, reclutamiento, capacitación	Propietario
Menú / insumos y consumibles	Propietario/Coffee Sol
Curso de gerenciamiento	Propietario/Coffee Sol
Curso de baristas	Personal/Coffee Sol
Costos	Propietario
Punto de equilibrio	Propietario
Determinación de meta	Propietario
Fecha de apertura / Pruebas y operaciones previas	Propietario/Personal
Promociones / Paquetes	Propietario
Publicidad / Marketing (redes sociales, (Flyers, manta, etc.)	Propietario

Obteniendo información Entendiendo al cliente (Fase 1)

- 1.- Escuchar al cliente
- 2.- Solicitar plano del área.
- 3.- Levantamiento físico (con costo bonificable)
- 3.- Instalaciones con que se cuenta.
- 4.- Llenar el cuestionario.

VENDEDOR		FECHA

NOMBRE DEL CLIENTE:		E-MAIL:	
DIRECCIÓN:		TEL/CEL:	

TIPO DE SERVICIO		LOCAL	
CON MESERO	PARA LLEVAR	PROPIO	RENTADO

SERVICIOS	SI	NO	OBSERVACIONES
AGUA			
DRENAJE			
GAS			
ALIMENTACIÓN ELECTRICA			
SE PERMITE INSTALAR O MODIFICAR			

	GALLETAS	PAN	REPOSTERIA	SANDWICH	ENSALADAS	CREPAS	CAFÉ	BEBIDAS FRIAS	FRUTAS	LICUADOS	AGUAS FRESCAS
DISTRIBUIDOR											
PRODUCCIÓN											

ABASTECIMIENTO DE COMESTIBLES	LECHE	CAFÉ	JARABES	CONCENTRADOS	ENDULZANTES	TÉS Y TIZANAS	HARINA CREPAS	POLVOS	PERLAS EXPLOSIVAS
DIARIO									
3ER. DIA									
SEMANAL									

ABASTECIMIENTO DE INSUMOS	VASOS DESECHABLES	TAPAS	AGITADORES	CINTILLA O FAJILLA	BRIK CREPAS	CHAROLA PORTA VASOS	PRODUC. LIMPIEZA
SEMANAL							
MENSUAL							9

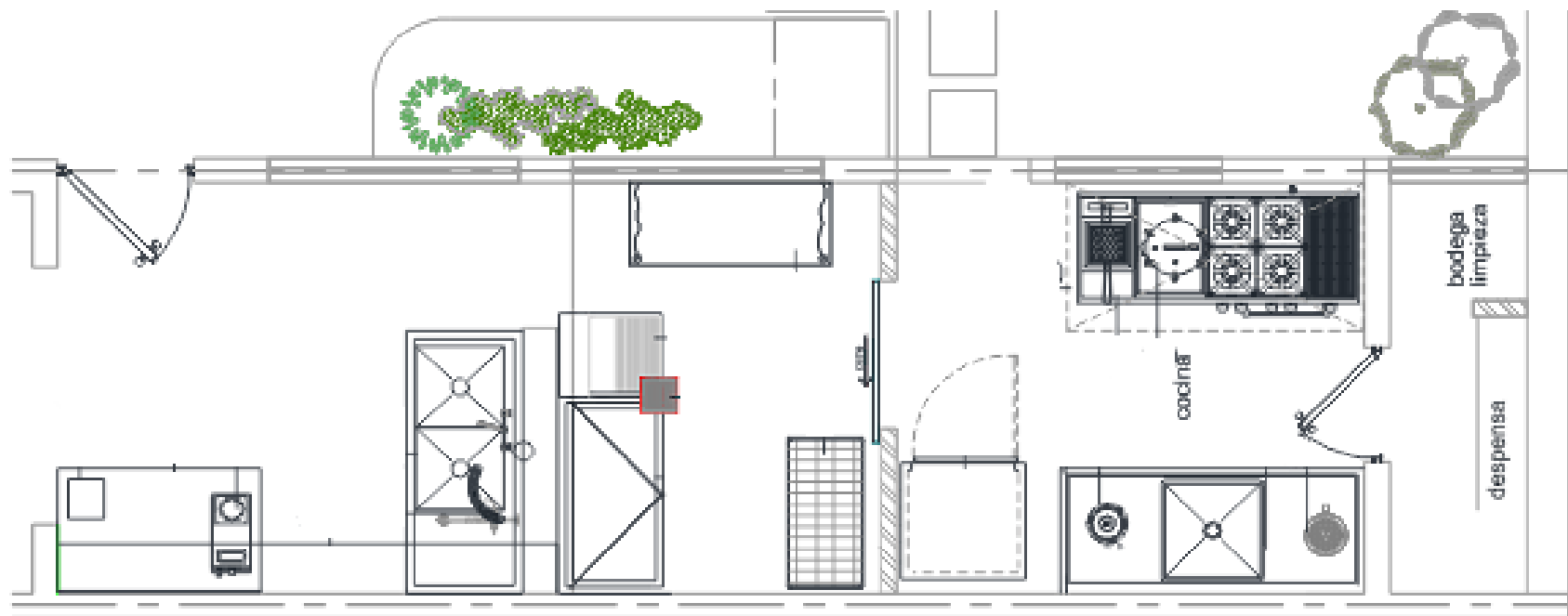




Anteproyecto Fase 1 (sin costo)

PLANO DE PISO Y REVISIONES.

Una vez contando con toda la información, se procede a elaborar la distribución de los equipos adecuados, apoyándonos en tiempos, y movimientos, para asegurar el desarrollo del menú ponderando la productividad.

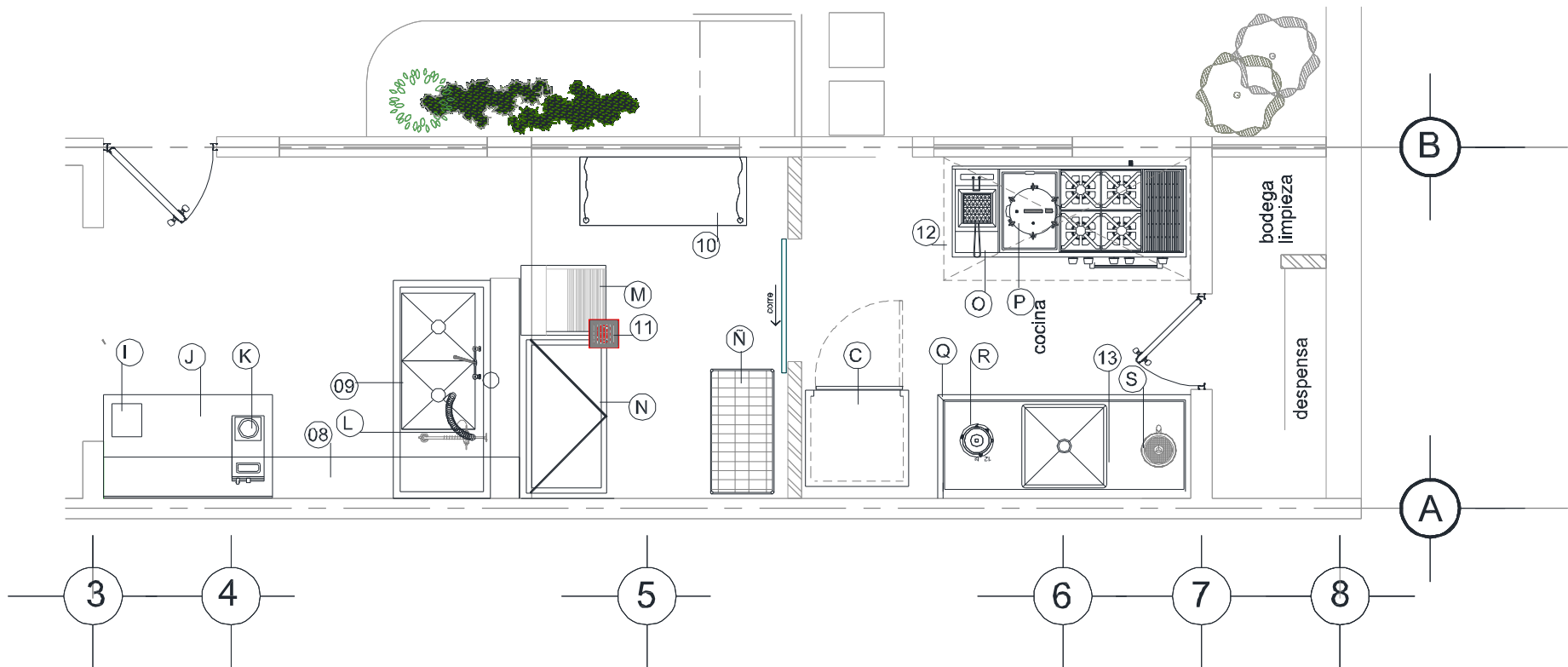


Este **anteproyecto** sirve al cliente para normar un criterio del montaje de su cafetería y es susceptible de cualquier cambio o ajuste. De esta revisión se desprende el **Proyecto final**

Proyecto Fase 1 (sin costo)

Presentación gráfica del Layout (PROYECTO)

Con la aprobación del cliente se presenta plano definitivo, listado correspondiente a cada elemento y cotización formal.



Proyecto Fase 1 (listado)

Listado de equipamiento

Con el plano definitivo, se emite el listado correspondiente a cada elemento detallando marca, modelo, descripción, medidas y localización.

Se establecen las áreas que conforman el proyecto y la comprensión del proyecto es más fácil para el cliente.

LISTADO DE EQUIPO				
EQUIPO DE FABRICACIÓN ESPECIAL:				
PDA.	PZAS.	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES EN MTS.	
1	1	MESA DE TRABAJO A MURO CON ENTREPAÑO. MODELO: BMTE-150	1.50X0.70X0.90	
2	1	REPISA A MURO ANTIFAZ PARA INSERTOS. MODELO: BRMAI-145	1.45X0.25X0.20	
3	1	MESA BASE PARA BATIDORA. MODELO: BMBB	0.70X0.70X0.60	
4	1	MESA PARA AMASIJO CON CUBIERTA DE MARMOL. MODELO: BMCM-200	2.00X0.70X0.90	
5	1	BASTIDOR GARABATO PARA OLLAS MODELO: BGO-160	1.60X0.30X0.30	
6	2	CARRO RACK PARA 18 CHAROLAS. MODELO: BRCHP-18	0.55X0.70X1.80	
7	1	REPISA A MURO. MODELO: BRP-300	3.00X0.30X0.05	
8	1	FREGADERO DOBLE PARA LAVADO DE LOZA, Y OLLAS. MODELO: BF2LO-160	1.60X0.70X0.90	
9	1	MESA ABATIBLE SOBRE MURO	POR-OTROS.	
10	1	MARCO CON REJILLA DE PISO. MODELO: BMRCH	0.20X0.20X0.10	
11	1	CAMPANA DE EXTRACCION A MURO. MODELO: BCMA-180E	1.80X0.90X0.50	
12	1	REPISA A MURO. MODELO: BRP-180	1.80X0.30X0.05	
EQUIPO DE MARCA:				
PDA.	PZAS.	DESCRIPCIÓN	MARCA	MODELO
A	2	JUEGO DE INSERTOS PARA PREPARACION DE CREPAS	BABANI.	VARIOS.
B	1	CREPERA ELECTRICA DE SOBRE-PONER.	KRAMPOUZ	CEB1Q4A8
C	2	REFRIGERADOR VERTICAL. DE 20PIES CUBICOS.	IMBERA.	VR-20
D	1	BATIDORA DE 30 LTS.	MASSER	BMH-30
E	2	CARRO PARA HARINA O AZUCAR.	RUBERMAID	3600
F	1	PARRILLA DE 2 QUEMADORES A GAS	SAN-SON	Z2Q,
G	1	HORNO A GAS CON BASE	RATIONAL	SCCWE101 G
H	1	BASE PARA PARRILLA	BABANI.	ES-S3012
I	1	BASCUA PORCIONADORA	BERKEL	BCC-30
J	1	MESA DE TRABAJO CON ENTREPAÑO EN ACERO INOX.	BABANI.	WT-PB3048
K	1	CAFETERA MANUAL SERVICIOA JARRAS	CURTIS.	2DB 10 A000
L	1	MANGUERA DE PRE-LAVADO A PARED	FISHER	2210-1WB

COTIZACION Fase 1



Cliente: Distinguido
Direccion: Av. Sueño de mi cafetería
Colonia: La Esperanza
Ciudad de México
Teléfono: 55 55 55 55
e-mail: cliente@yahoo.com

Sr. Cliente Distinguido

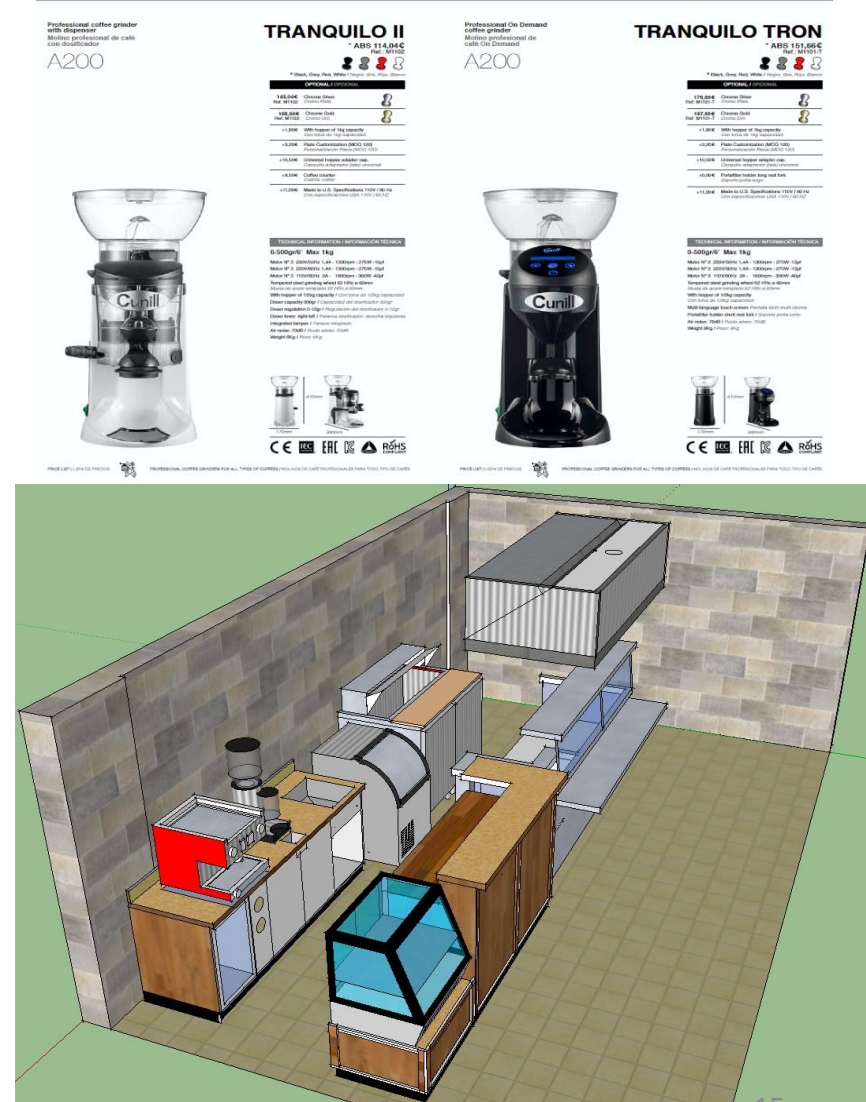
Atendiendo su amable solicitud, a continuación presentamos el presupuesto de equipo para cafetería.

Pt	Cant	Modelo	Descripción	Mon	P Unit	Importe	IMAGEN
EQUIPO DE MARCA:							
A	1	ZNY-60	Fábrica de Hielo. Modelo ZNY-60 con capacidad de 60 kgs cada 24 horas. Hielo tipo almohada de 20 cc, depósito de 22 kgs. Fabricada totalmente en acero inoxidable, depósito aislado por poliuretano inyectado de alta densidad. Unidad de refrigeración hermética, deshielo automático. 110-120v; 450 w / 60 Hz; Refrigerante: r-134a Ecológico. Dimensiones: 60.1 cm. frente x 85.7 cm. alto x 65.6 cm. fondo GRATIS Conexión y puesta en marcha, Área Metropolitana DF y Guadalajara. * Para interior de la república aplican viáticos.	M.N.	\$0.00	\$00.00	
B	2	NT0922	FILTRO Y ABLANDADOR DE AGUA BRITA PURITY. Capacidad de 4,000 litros. Etapas de filtración: 1. Prefiltración Retiene las partículas más gruesas, 2. Reducción de la Dureza carbonatada Un intercambiador de iones reduce el contenido de Dureza carbonatada e impide la formación de depósitos calcáreos, 3. Filtración de carbón activo Se eliminan las sustancias que alteran el sabor y el olor, 4. Filtración fina Retiene partículas de hasta 10 µm	M.N.	\$0.00	\$00.00	
C	1	BCBCS-230	CONTRABARRA PARA CAFETERIA FABRICADA EN MDF DE 15 MM CON LAMINADO PLASTICO A DOS COLORES. TAJA LADO DERECHO O IZQUIERDO, CON LLAVE MEZCLADORA Y CONTRA DE CANASTA, VANO PARA RECIBIR BAGACERO, AREA PARA RECIBIR EQUIPOS. ZONA DE GUARDA, PUERTAS CON JALADERAS EN ACERO INOXIDABLE DE 13 CMS. BISAGRAS DE FRICCION, NICHOS PARA REFRIGERADOR BAJO MOSTRADOR, VANO PARA RECIBIR DOS DESPACHADORES DE VASOS ELECTRIFICADOS. MIDE 2.30 X 0.60 X 0.90 MTS	M.N.	\$0.00	\$00.00	
D	1	T020PADA-MANUP	Licuada para casa y negocio ideal para hielo, Marca BLENDTEC Modelo TOTAL BLENDER, 6 ciclos pre programados y 10 velocidades mas pulso Ideal para Smoothie, masas suaves, sopas calientes, jugos, helados, frappes, etc Interfaz de panel táctil para una fácil limpieza, Display digital iluminado, motor de 1,560 Watts, 13 Amp. 28,000 rpm, Motor con potencia máxima de 3 h.p. Cubierta del cuerpo en plástico, 3 años de garantía en partes. Incluye 1 vaso "Wildside" capacidad del vaso 2.9 Litros	M.N.	\$0.00	\$00.00	
E	1	CAF210BL0A000	Cafetera eléctrica para café tipo americano servicio pour over a jarras (no incluidas) NO requiere conexión hidráulica. Marca CURTIS, con 2 estaciones de calentamiento (1 superior y 1 inferior), 1650w, 120v, 13.8a, 60 Hz, 1 fase. Produce 12 tazas por ciclo (6.5 galones por hora) equivale a 104 tazas de 8 oz por hora. mide 23 x 42 x 48 cms.	M.N.	\$0.00	\$00.00	

Proyección, Diseño, Equipamiento y montaje de Cafeterías
Dinamarca 85 esq. Chapultepec Col. Juárez
C.P. 06600
Mexico, D.F. Tel. 2454-2000 / Fax ext 118

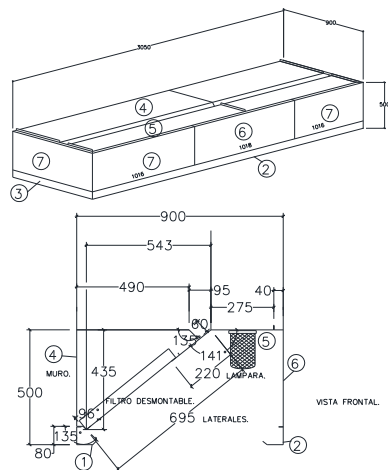
Fecha: 02/09/2020
Cotización: DN 090320MAT

F	1	PQH104G	MOLINO EXPRESS DOSIFICADOR MARCA GAGGIA MODELO CT-2, FABRICADO EN CUERPO DE ALUMINIO ESMALTADO, MUELAS EN ACERO INOXIDABLE CON SISTEMA DE REGULACION Y TOLVA PARA 2 KILOS DE CAFÉ. DEPÓSITO CON SISTEMA DE DOSIFICACION DE 6 A 10 GRS. 120 v / 60 Hz	M.N.	\$0.00	\$00.00	
H	1	MGE1825BC7	Cafetera EXPRESS tipo Industrial marca GAGGIA Nera 2 SA GRIS. Dos grupos profesionales de 2.2 kgs semi Automática, sistema de preinfusión, Caldera en COBRE de 13 Litros de Capacidad, mueble en acero inoxidable con laterales en color Gris. Dos lancetas de vapor y una lanceta para agua caliente. Motobomba profesional, nivel electrónico de agua. Capacidad de 240 tazas por hora. 2,850 w / 120-240 v / 60 Hz. * Dimensiones 74 cm. frente x 51 cm. fondo x 42 cm. Alto. * GRATIS Curso de Barista Profesional (PARA 1 PERSONA) con duración de 8 horas, (bebidas básicas calientes, uso, programación y mantenimiento del equipo). Nota: El curso de Barista profesional, se imparte en las sucursales de Coffee Solutions, Ciudad de México, Guadalajara y León. * GRATIS Conexión y puesta en marcha Cafetera, Área Metropolitana Ciudad de México, (Guadalajara 20 Kilómetros a la redonda de esta sucursal). * 2 Años de Garantía.	M.N.	\$0.00	\$00.00	
I	1	SC-68	Refrigerador Vertical de 3 pies cúbicos BABANI, Controlador de temperatura ajustable, 2 parrillas de pvc, Puerta de vidrio templado de doble capa, evaporador, 2 patas ajustables, Iluminación led. Color: Blanco Refrigerante: r134a Rango de temperatura: 0-10°C. Capacidad: 60 Litros Peso: 26 Kilos Dimensiones: 475 X 517 X 742 mm Voltaje 110v, 60Hz	M.N.	\$0.00	\$00.00	
L	1	BBCS-150	BARRA PARA CAFETERIA FABRICADA EN MDF DE 15 MM CON LAMINADO PLASTICO A DOS COLORES. CAJON PARA EFECTIVO CON CHAPA Y LLAVE, ZONA DE GUARDA, PUERTAS CON JALADERAS EN ACERO INOXIDABLE DE 13 CMS, BISAGRAS DE FRICCION REPISA DE ATENCION AL PUBLICO, ILUMINACION LED ELECTRIFICADA, MIDE 1.50 X 0.68 X 1.10 MTS	M.N.	\$0.00	\$00.00	
N	1	RH1WCT-1500	Vitrina con cristal curvo esbelto. Ideal para exhibición de pasteles, cremería y salchichonería, Cristal curvo esbelto. Parrillas ajustables. Costados de cristal panorámicos. Cubierta en acero inoxidable. Voltaje: 115 Volts. Medidas embalaje: 150x840x126 Cm (FR x FO x AL)	M.N.	\$0.00	\$00.00	
N	1	748598-2	KIT COFFEE SOLUTIONS PARA BARISTA. INCLUYE: 1 AGUJA DE ACERO INOXIDABLE P/ARTE LATTE. 1 PLANTILLAS PARA ARTE LATTE DE ALUMINIO. JUEGO DE 16 PZAS. 1 TAPETE DE COMPACTACION. 1 VASO MEDIDOR DE VIDRIO. 1 TERMÓMETRO. 1 COFFEE TAMPER PROFESIONAL MANGO DE MADERA. 1 BROCHA DE 2 PULGADAS. 6 DISPENSADORES DE 8 OZ, 1 JARRA DE ACERO INOXIDABLE DE 3 OZ 1 JARRA DE ACERO INOXIDABLE DE 5 OZ 1 JARRA DE ACERO INOXIDABLE DE 12 OZ. 1 CEPILLO PARA LIMPIEZA DE GRUPOS CAFETERA. 1 CRONOMETRO.	M.N.	\$0.00	\$00.00	
TOTAL SEUO						\$00.00	14

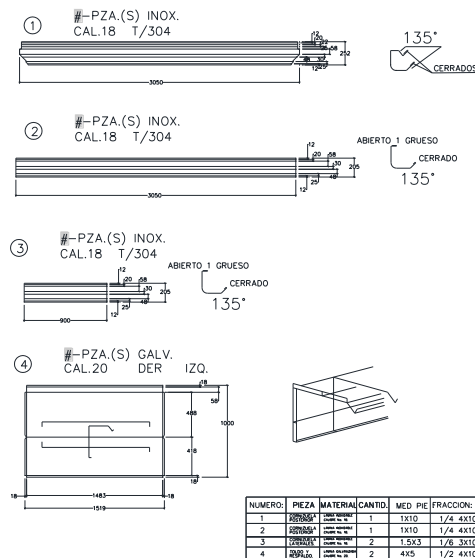


GUIAS MECANICAS E INGENIERIA Fase 2

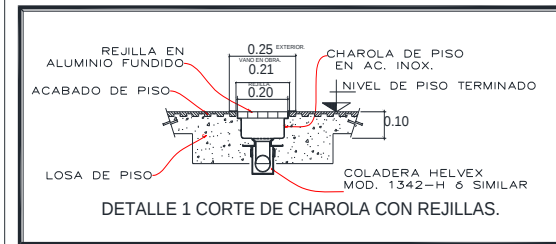
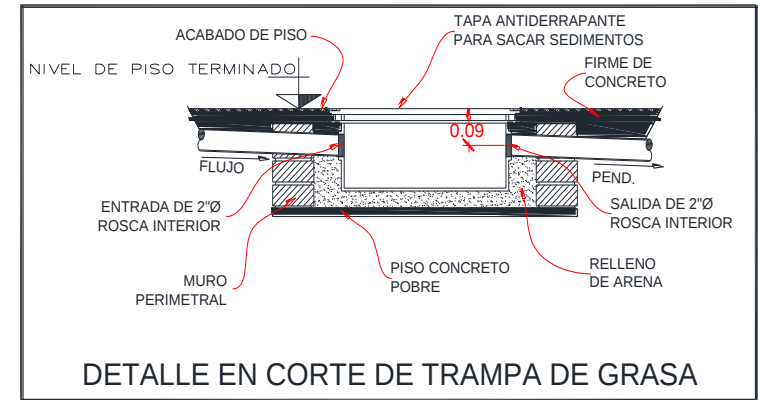
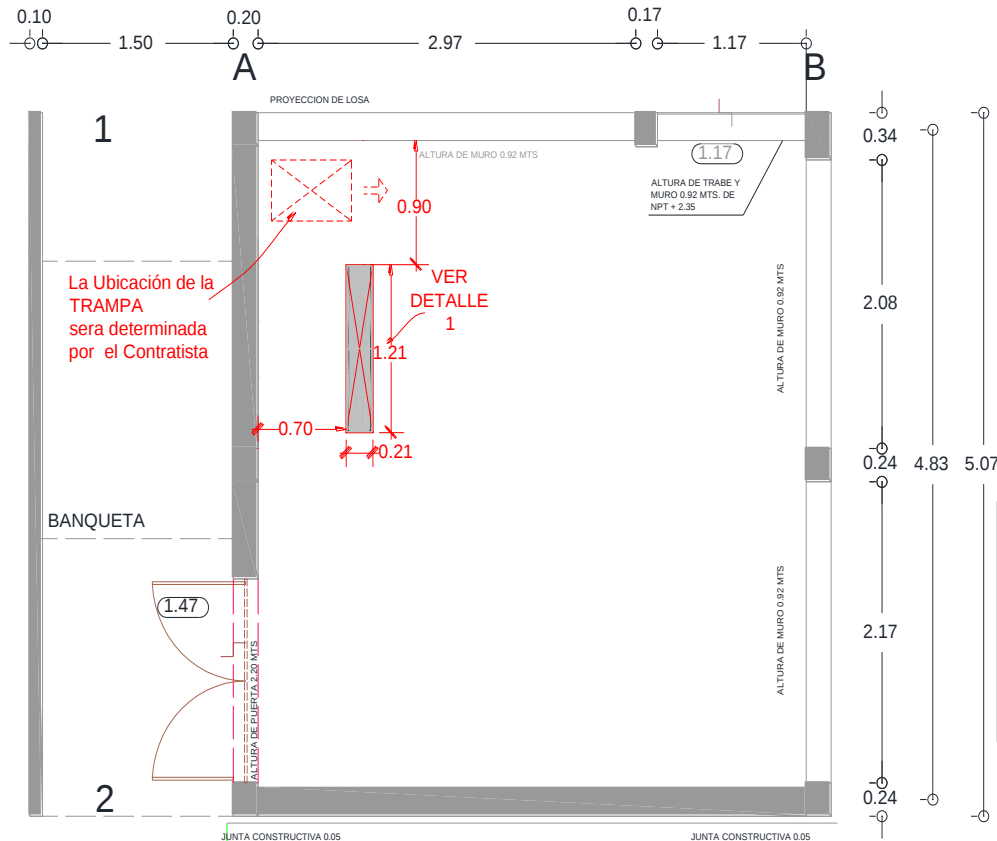
Con el pedido formal del cliente y el anticipo requerido, se realizan planos constructivos, para realizar instalaciones en obra. ***(Albañilería, Plomería, y eléctrico)*** de acuerdo a la especificación de cada equipo. Mientras nuestros departamentos de Ingeniería, Fabricación, y Compras llevan a cabo las tareas para asegurar fecha de entrega.



CORTE LATERAL DE CAMPANA A MURO.



Albañilería (muros) Fase 2

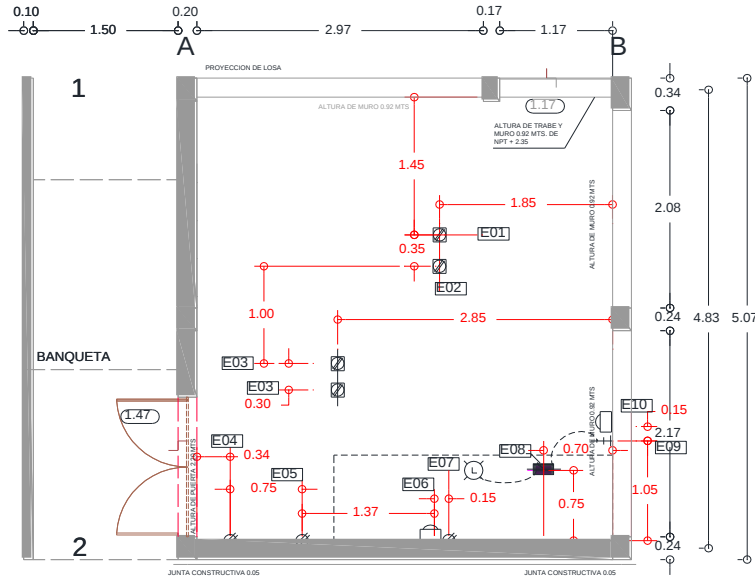


NOTAS GENERALES

- 1.- LAS ACOTACIONES SON EN METROS
- 2.- LAS COTAS ESTAN DADAS CON RELACION A MUROS TERMINADOS Y ACABADOS.
- 3.- LAS ALTURAS ESTAN DADAS CON RELACION A NIVEL DE PISO TERMINADO (N.P.T.)
- 4.- EL CONTRATISTA DE LA OBRA SE COMPROMETERA A RESPETAR LAS ACOTACIONES Y ESPECIFICACIONES DEL PLANO.



Guía eléctrica Fase 2



SIMBOLOGIA

ELECTRICA

- CONTACTO ELECTRICO SENCILLO 115V/60C/1F. SE INDICA CARGA Y ALTURA CON PROTECCION TERMICA
- ⊗ CONTACTO ELECTRICO DOBLE EN PISO 115V/60C/1F. SE INDICA CARGA Y ALTURA CON PROTECCION TERMICA
- SALIDA CONDUIT CON CAJA CHALUPA
- ⌚ LAMPARA DE CAPELO SELLADA A PRUEBA DE HUMEDAD PARA ILUMINACION CAMPANA Y/O CAMARA REFRIG.
- ⚡ APAGADOR CON FOCO PILOTO, ALTURA 1.20 mt. SOBRE N.P.T.
- ⏏ INTERRUPTOR TERMOMAGNETICO A CONTROL REMOTO CON LUZ PILOTO A 1.60 mt. DE ALTO SOBRE N.P.T.

ESPECIFICACIONES

L	CLAVE	ALTURA S.N.P.T. MTS.	VOLTAJE MONOF. TRIF.	WATSS	C.F.	AMPERAJE:	OBSERVACIONES	CONEXION A EQUIPO.
E01	C.D.	0.15	127	1,500		12		PARA HORNO DE MICRO-ONDAS.
E02	C.D.	0.15	127		1/6			PARA MESA FRIA REFRIGERADA.
E03	C.D.	0.15	127	800		6.5 C/U.		AUXILIARES C/U.
E04	C.S.	1.20	127					PARA CONGELADOR VERTICAL.
E05	C.S.	1.20	127			1/3		PARA REFRIGERADOR VERTICAL.
E06	IR.TM	1.60		220	9,200	42	CHECAR DETALLE EL-B	PARA HORNO ELECTRICO RXB-606.
E07	C.S.	1.20	127	3,000		24	CHECAR DETALLE EL-C	LINEA DIRECTA C/TIERRA FISICA PARA FREIDOR ELECTRICO.
E08	S.C.	2.50	127	150		1.2	CHECAR DETALLE EL-C	BAJA DE LECHO DE LOZA.
E09	A.P.	1.20	127	150		1.2	CHECAR DETALLE EL-C	PARA ILUMINACION DE CAMPANA.
E10	IR.TM	1.60						CHECAR DETALLE EL-C
		CONSUMO A CARGO DEL CONTRATISTA DE EXTRACCION.						

PLANTA ARQUITECTÓNICA COCINA

Esc. 1:50

EL EQUIPO DEBERA ESTAR CONECTADO A UNA PASTILLA TERMICA TRIPLE PROPIA PARA EL EQUIPO.

MODELO: RXB-606-SMART.

PASTILLA TERMOMAGNETICA BIFASICA: 2500.
LOS VALORES TIENEN VALIDEZ PARA CABLES DE 2.5 mts. DE LARGO COMO MAXIMO.
INTERRUPTOR TERMOMAGNETICO.

CONECTAR PUNTAS PROPIAS DE CADA EQUIPO.
MODELO: RXB-606-SMART.

CABLEADO: 4-CAL. 8

NOTAS: ESTOS EQUIPOS ESTAN DOTADOS DE CABLE RED SIN CONECTOR DE 2.5 MTS. aprox.
CON CONECTORES DE TORNILLO DEL DIAMETRO APROPIADO.

EL EQUIPO REQUIERE TENER TIERRA FISICA CORRECTA SIN NEUTRO.
LA CORRECTA CONEXION ELECTRICA DEBERA HACERSE ACORDE CON EL CALIBRE DEL CABLEADO.

INTERRUPTOR TERMOMAGNETICO.
CONEXION PROPIA DE HORNO
MARCA: FM MODELO: RXB-606-SMART. ELECTRICO.

POTENCIA: 9,200 w
CONSUMO DE CORRIENTE: 42 A



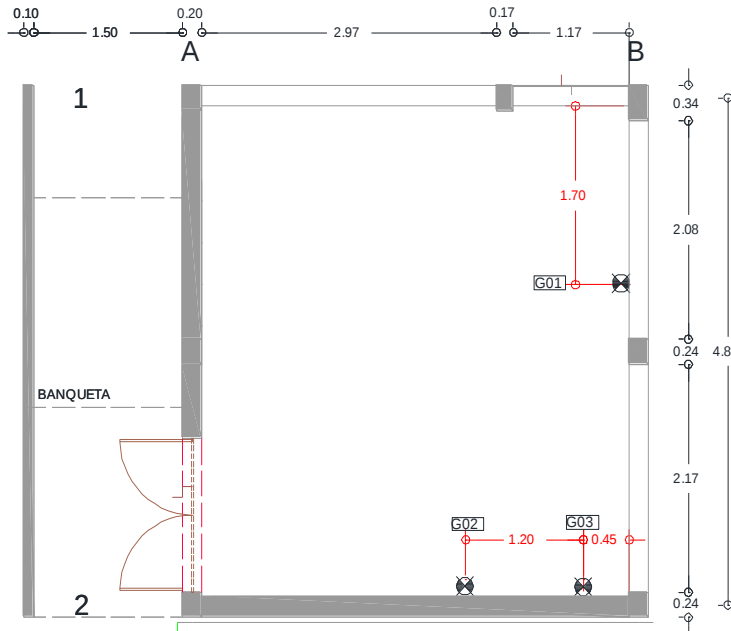
EL CONTRATISTA SERA EL RESPONSABLE DE REALIZAR EL DISEÑO ELECTRICO, BALANCEAR CIRCUITOS, ETC. EN LA PRESENTE GUIA MECANICA SOLO EXPRESAMOS NECESIDADES PARA EL EQUIPO DE COCINA. SI HUBIERA ALGUNA DUDA CONSULTAR AL GERENTE DE PROYECTOS.

SOLO SE CONSIDERÁN LOS EQUIPOS ADQUIRIDOS CON GRUPO BABANI EN ESTAS GUÍAS MECÁNICAS, PARA INSTALACIONES DE OTROS EQUIPOS, CONSULTAR CON EL PROVEEDOR CORRESPONDIENTE

NOTAS GENERALES

- 1.- LAS ACOTACIONES SON EN METROS
- 2.- LAS COTAS DADAS SE ENTIENDEN EN BASE A MUROS Y PISOS CON ACABADOS
- 3.- VERIFICAR MEDIDAS EN OBRA
- 4.- ESTE PLANO NO CONTEMPLA NI ILUMINACION NI TABLERO GENERAL

Guía de Gas Fase 2



PLANTA ARQUITECTÓNICA COCINA

Esc. 1:50

ESPECIFICACIONES

DE GAS (L.P.)

- G01 GAS DE 3/4"Ø EN MURO A 0.45 mts. DE ALTO SOBRE N.P.T. 17,500 BTU/Hra. CON LLAVE DE PASO PARA GAS AL CONECTAR A BAÑO MARIA A GAS.
- G02 GAS DE 1/2"Ø EN MURO A 1.70 mts. DE ALTO SOBRE N.P.T. 21,752 BTU/Hra CON LLAVE DE PASO PARA GAS AL CONECTAR A SALAMANDRA SAN-SON MOD: ZAL-75.
- G03 GAS DE 3/4"Ø EN MURO A 0.75 mts. DE ALTO SOBRE N.P.T. 169,094 BTU/Hra CON LLAVE DE PASO PARA GAS AL CONECTAR A ESTUFA MAESTRA.

NOTAS Y REFERENCIAS

EL CONTRATISTA SUMINISTRARÁ TODO LO NECESARIO PARA HABILITAR LAS PREPARACIONES QUE REQUIERA CADA EQUIPO DE COCINA CON LAS ESPECIFICACIONES SOLICITADAS EN LA PRESENTE GUÍA MECÁNICA COMO SON: REGULADORES DE GAS (ALTA Y BAJA PRESIÓN), LLAVES DE ESFERA, CUADROS DE VALVULAS, LINEAS DE SUMINISTRO, ETC.

EL CONTRATISTA DE OBRA RESPETARÁ TODAS LAS INDICACIONES Y REQUERIMIENTOS DEL PRESENTE PLANO, CUALQUIER MALINTERPRETACIÓN NO ES RESPONSABILIDAD DE LA EMPRESA.

SE RECOMIENDA USAR COBRE RIGIDO TIPO "L" PARA ALIMENTACIÓN DE GAS. EN CASO DE ESTAR EXPUESTA LA TUBERÍA A ESFUERZOS MECÁNICOS USAR TUBO GALVANIZADO CEDULA 40. Y EN TODOS LOS CASOS TENERLA QUE SER APARENTE Y PINTADA DE COLOR AMARILLO.

COLOCAR UNA VALVULA DE PASO EN UN LUGAR CON ACCESO RAPIDO EN ZONA DE COCCION, COMO SEGURIDAD EN CASO DE ALGUNA EMERGENCIA (POR EL CONTRATISTA) TODAS LAS COTAS ESTAN INDICADAS A MUROS Y PISOS TERMINADOS.

S I M B O L O G I A

SALIDA DE GAS

☒ LINEA DE GAS

TUBERIA DE COBRE RIGIDO TIPO "L" CON LINEA DE SUMINISTRO DE 1"Ø MINIMO, CON RAMALES PARA APARATOS VARIOS, SEGUN SE INDICAN CARGAS Y ALTURAS, DEJANDO UNA LLAVE DE ESFERA SOLDABLE-ROSCABLE DE 3/4"Ø O 1/2"Ø CON ADAPTADOR ROSCA EXTERIOR 3/4"Ø O 1/2"Ø PARA CONECTAR MANGUERA (VER CUADRO DE CONSUMOS).

PRESION DE TRABAJO DE 9 A 11 ONZAS POR PULGADA CUADRADA. (SALVO INDICADOS).

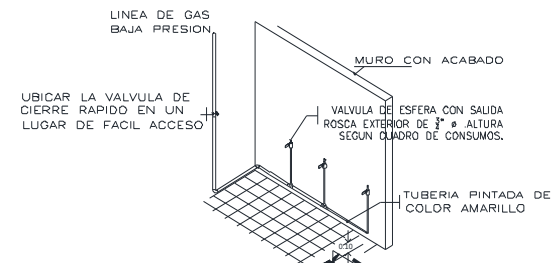
CON LLAVE DE PASO AL CONECTAR.

SELECCIONAR UN REGULADOR EN SEGUNDA ETAPA DE BAJA PRESION ALTO CONSUMO DE LA MARCA FISHER, REGO, LOBO O SIMILAR.

NOTAS GENERALES

- 1.- LAS ACOTACIONES SON EN METROS
- 2.- LAS COTAS DADAS SE ENTIENDEN EN BASE A MUROS Y PISOS CON ACABADOS
- 3.- VERIFICAR MEDIDAS EN OBRA
- 4.- ALTURAS Y DIAMETROS CONSIDERADOS EN CUADRO DE ESPECIFICACIONES. SON PROPIAS DE CADA EQUIPO.

EL CONTRATISTA SERA EL RESPONSABLE DE RECORRIDOS



- EL ISOMETRICO MOSTRADO ES SOLO UNA ILUSTRACION ASI COMO DEL CALCULO DE LA INSTALACION DE GAS.

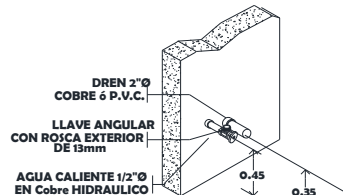
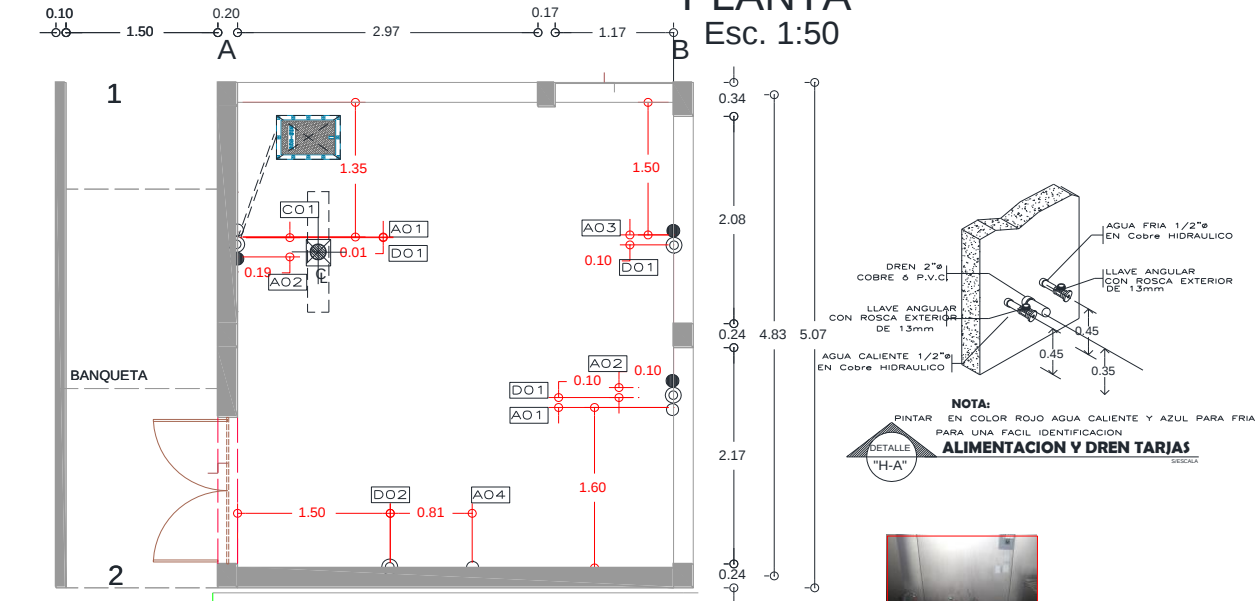
- EN CADA DISPARO SE COLOCARA UNA VALVULA DE CIERRE RAPIDO POR EL CONTRATISTA COMO SE MUESTRA EN EL ISOMETRICO CON PRESIONES ESTABLECIDAS EN CUADRO DE CONSUMOS DENTRO DE LAS GUÍAS MECÁNICAS.

ALIMENTACION DE GAS



Guía hidro sanitaria Fase 2

PLANTA Esc. 1:50



NOTA: PINTAR EN COLOR ROJO AGUA CALIENTE.
PARA UNA FACIL IDENTIFICACION

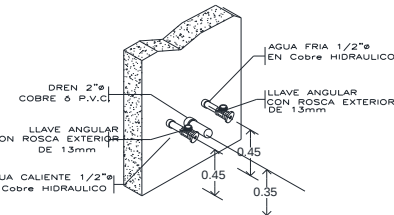
ALIMENTACION Y DREN BAÑO MARIA A MURO.



AGUA FRIA, LLAVE CIERRE RAPIDO CON ROSCA EXTERIOR DE 13mm CONEXION A HORNO

NOTA: SE RECOMIENDAN MATERIALES RESISTENTES AL AGUA CALIENTE PARA DESAGUE DEL HORNO.

ALIMENTACION Y DREN HORNO RXB 606 ELECTRICO.

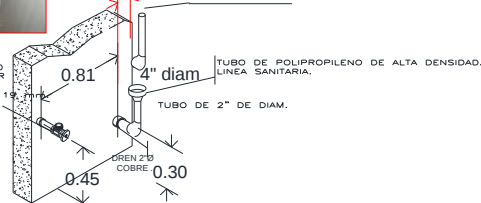


NOTA: PINTAR EN COLOR ROJO AGUA CALIENTE Y AZUL PARA FRIA PARA UNA FACIL IDENTIFICACION

ALIMENTACION Y DREN TARIJAS



RESPIRADERO, SALIDA DE RESPIRADERO DE 1" DE DIAMETRO.



NOTA: SE RECOMIENDAN MATERIALES RESISTENTES AL AGUA CALIENTE PARA DESAGUE DEL HORNO.

ALIMENTACION Y DREN HORNO RXB 606 ELECTRICO.

S I M B O L O G I A

HIDROSANITARIA

- ⊙ DRENAJE EN MURO DE 2" A 0.35 mts. DE ALTO SOBRE N.P.T.
- ⊙ DRENAJE EN PISO DE 2" A 0.35 mts. DE ALTO SOBRE N.P.T.
- AGUA CALIENTE DE 1/2" A 0.45 mts. DE ALTO SOBRE N.P.T. CON LLAVE DE PASO AL CONECTAR (SALVO INDICADOS)
- AGUA FRIA DE 1/2" A 0.45 mts. DE ALTO SOBRE N.P.T. CON LLAVE DE PASO AL CONECTAR (SALVO INDICADOS)
- ⊠ COLADERA EN PISO CON PENDIENTES HACIA ELLA.

E S P E C I F I C A C I O N E S

DE AGUA

- A01 AGUA FRIA DE 1/2" EN MURO A 0.45 mts. DE ALTO SOBRE N.P.T. CON LLAVE DE PASO AL CONECTAR A TARIJAS.
- A02 AGUA CALIENTE DE 1/2" EN MURO A 0.45 mts. DE ALTO SOBRE N.P.T. CON LLAVE DE PASO AL CONECTAR A TARIJAS.
- A03 AGUA FRIA DE 1/2" A PISO A 0.45 mts. DE ALTO SOBRE N.P.T. CON LLAVE DE PASO NPT. PARA BAÑO MARIA.
- A04 AGUA FRIA DE 1/2" PRESION DE AGUA DE 45 psi A MURO A 0.45 mts. DE ALTO SOBRE N.P.T. CON LLAVE DE PASO PARA CONECTAR A 3/4" SE RECOMIENDA AGUA FILTRADA DE PARTICULAS O SEDIMENTOS ASI COMO DE OLORES O CARBON ACTIVADO EN CASO DE QUE LA DUREZA DEL AGUA SEA MUY ALTA ES RECOMENDABLE LA INSTALACION DE UN SISTEMA DE SUAVIZADO DEL AGUA. CONECTAR A HORNO.

DE DRENAJE

- D01 DRENAJE DE 2" EN MURO A 0.35 mts. DE ALTO SOBRE N.P.T.
- D02 DRENAJE DE 2" A MURO A 0.30 mts. DE ALTO SOBRE N.P.T. (VER DETALLE HC) INSTALAR TUBO DE ALTA DENSIDAD DE POLIPROPILENO CON RESPIRADERO DE 1" DE DIAMETRO.
- C01 COLADERA EN PISO A MENOS 0.10 MTS. BAJO N.P.T. DESCARGA DE REFRIGERADOR Y LAVADO GENERAL.

N O T A S G E N E R A L E S

- 1.- LAS ACOTACIONES SON EN METROS
- 2.- LAS COTAS DADAS SE ENTIENDEN EN BASE A MUROS Y PISOS CON ACABADOS
- 3.- VERIFICAR MEDIDAS EN OBRA

Preparación operativa Fase 2

Mientras se hacen las adecuaciones del local, se debe iniciar con los procesos Operativos que a continuación se detallan:

- **Curso de Gerenciamiento**
- **Curso de Barista**
- **Definir nombre, imagen y periféricos**
- **Elaboración del menú y costeo**
- **Pruebas de bebidas para integrarse a temporada**
- **Definición de accesorios del servicio**
- **Marketing y publicidad (redes sociales = e-commerce)**
- **Preparar información para comunicación a la «amiba»**
- **Integrarse a plataformas de entrega a distancia Uber y Rappi**
- **Contratación del personal de operación (barista), perfil, sueldo, prestaciones**
- **Prepararse para la inauguración**

**Cumpla con sus Factores de competencia
y asegure las 3 R's**

Que el cliente **R**egrese

Que el cliente **R**epita

Que el cliente **R**ecomienda

ULTIMOS DETALLES Y AVISO DE ENTREGA Fase 3

Al aviso de entrega, se solicita pago de saldo, se realiza visita ocular para verificar la correcta instalación, y proceder a la entrega, montaje, conexión, pruebas, y puesta en marcha de los Equipos. Para finalizar con la Inauguración.

NOTA IMPORTANTE: EN EL PROCESO DE PRUEBAS SE DEBE DE CONTAR CON INSUMOS, Y ACCESORIOS NECESARIOS.



Big coffee shop 220 «Keren»



**Barra Cafetería en sólo 6
mts² totalmente equipada
y electrificada
Lista para usarse!!!**

1. Barra atención a clientes
2. Contra barra 2.20 mts
3. Cafetera express de 2 grupos SA Molino express dosificador CT-2
4. Bagacero
5. Refrigerador bajo mostrador 3´
6. Cafetera americano pour over
7. 2 jarras de cristal
8. Fábrica de hielo para 40 kgs/día
9. Licuadora 570 para Frappé
10. Dos despachadores de vasos
11. Vitrina refrigerada sobre mostrador
12. Bagacera
13. Kit de barista
14. Curso profesional barista para una persona

\$ 172,262.00
IVA incluido

Mini Coffee & Crepe Shop «Keren»

Barra y Contra barra para cafetería
Cafetera E8
2 Refrigeradores de 3"
Crepera 110 V,
Fábrica de Hielo
Licuadora Total Blender
Vitrina Refrigerada
2 Despachador de Vasos,
1 kit de crepas,
1 Sistema de Filtrado de Agua Brita
2 kilos de harina para crepas
1 Kilo de harina sabor chocolate
1 kilo de harina para marquesitas
5 Kilos de Café
GRATIS Curso de Crepas
GRATIS Conexión y puesta en marcha



\$ 163,196.00
IVA incluido

Sucursales Coffee Solutions



Roma Norte

Av. Chapultepec No.224

Col. Roma

Tel. (55) 5208 2851

chapultepec@coffeesolutions.com.mx



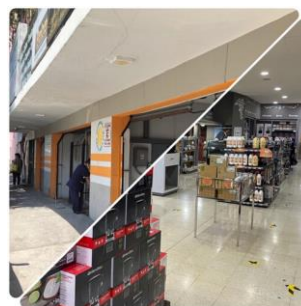
Condesa

Choapan No.44

Col. Hipódromo Condesa

Tel. (55) 5511 6818

choapan@coffeesolutions.com.mx



Centro

Av. Dr. Vertiz No. 17

Col. Doctores

Tel. (55) 5512 0270

vertiz@coffeesolutions.com.mx



Centro Gastronómico Babani

Dinamarca 85

Col. Juárez

Tel. (55) 5524 542000

ventas@babani.com.mx



León

Plaza Pabellón Valle del Juncal

Colonia Valle del Campestre

León Guanajuato

Tel. (477) 707 1591

leon@coffeesolutions.com.mx



Guadalajara

Morelos No. 1683

Col. Americana

Guadalajara Jal.

Tel. (33) 3616 6986

guadalajara@coffeesolutions.com.mx



Facebook
Coffee Solutions



WhatsApp
5576108283



Twitter
@coffeesolutions



Instagram
Coffee_Solutions_Oficial



Corporativo BDG SA de CV
Una empresa de Grupo Babani
Tel 55 24 54 2000
www.babani.com.mx
www.coffeesolutions.com.mx