

PROJECTS INTERNATIONAL

Foodservice and Laundry







Consultoría

Diseño

Procura

www.flcdp.com





F&L Projects International

Somos una empresa especializada para el sector de Alimentos & Bebidas y Lavanderías profesionales.

PROYECTOS INTEGRALES

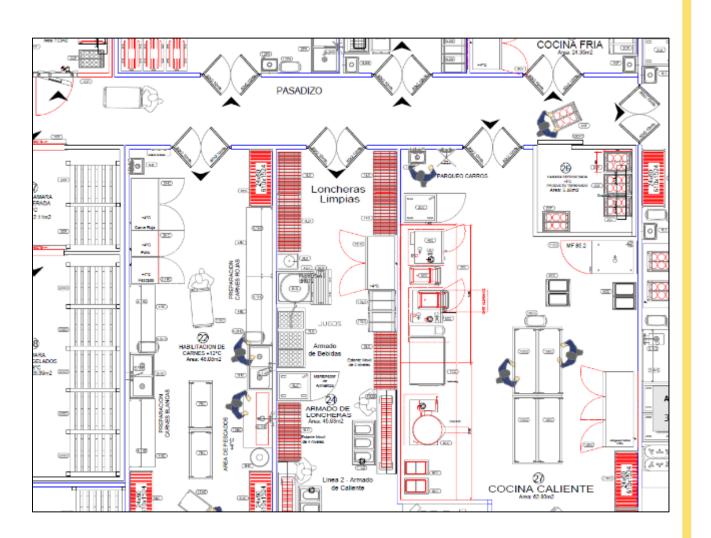
Desarrollo tridimensional de su proyecto

DESARROLLO AL DETALLE

Con la mejor presentación que la técnologia nos brinda

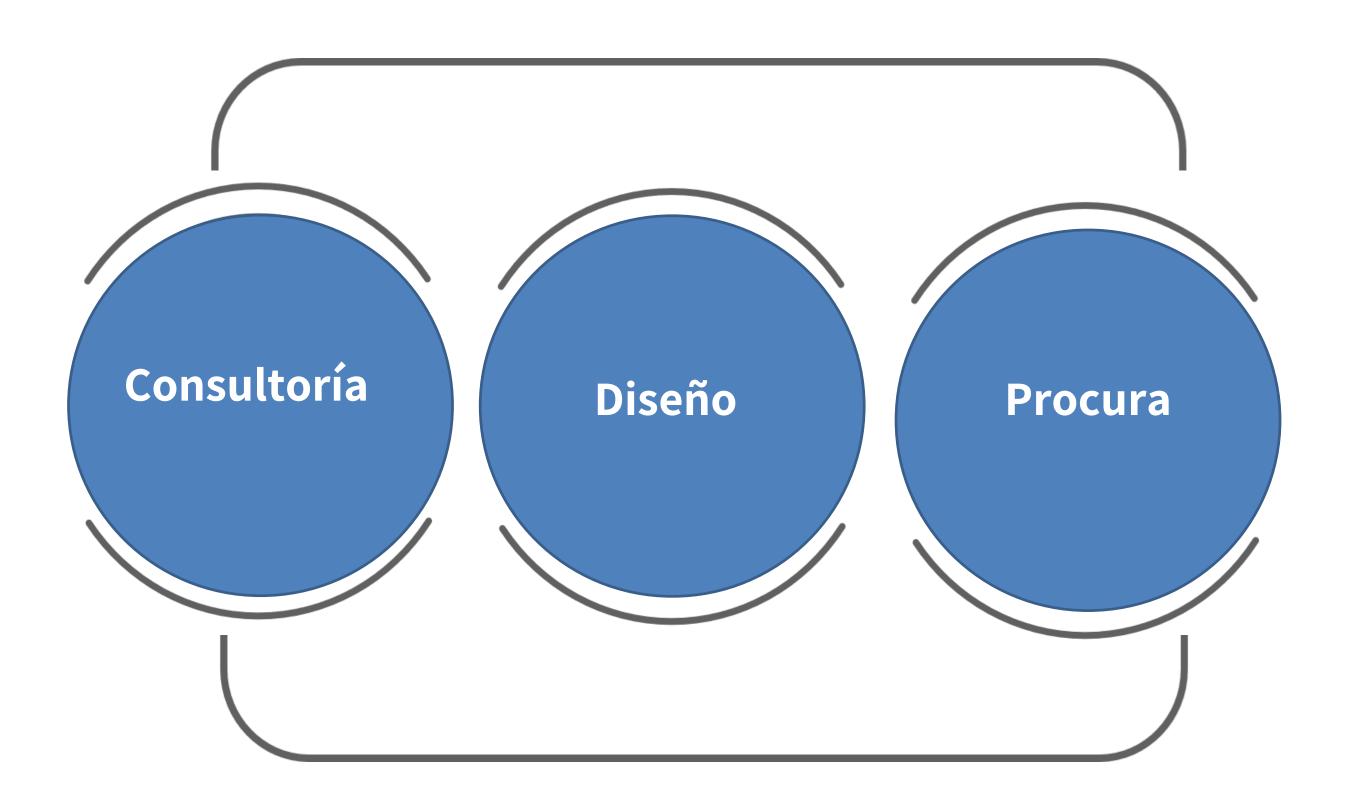








3 Servicios





1 Consultoría

- Auditoria de las áreas de Alimentos y Bebidas (A&B) y Lavanderías
- 2. Revisión de sistemas operativos
- 3. Proponer mejores sistemas de producción
- 4. Servicios Culinarios

2 Diseño

Investigación

Cálculo

Desarrollo

Check List

CHECK LIST. DE INFORMACION PRELIMINAR PARA EL DISEÑO DE CENTRAL DE PANADERIA Y PASTELERIA

Descripción de Proyecto: hacer una descripción del Proyecto, si hay más de 1 drapa

lambién menciona

Etapa l

Otras Placer

DATOS GENERALES:

1. Tipo de Establecimiento

1.1. Pariateria

13. Ambas 14. Sera también purito de vento

1.4. Sera tambén pu

Remodelación. Obra Nueva: Buscar

Zonificación del Local

4. Área (m2) del Proyecto:

rvenda ra Nueva: Duscando Loca

HUEVO SALSA DE PIM		
PAX POR DIA	600	
PORCION	2.00	UNI.
UNIDADES TOTALES	960	UNI. TOTAL
#PORCIONES	480	80%
TIEMPO DE COCCION	15	MIN
TIEMPO DE DESCARGA DE EQUIPO	5	MIN
HUEVOS POR BANDEJA	45	
QTY	EQUIPO DE COCCION	CAPACIDAD BANDEJAS
1	HORNO INTELIGENTE	6
HUEVOS por CICLO	TIEMPO DE COCCION	DESCARGA
270	15	5

Matrices

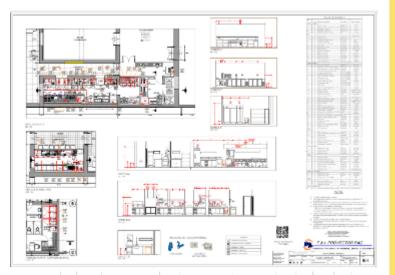


Softwares especializados CAD, Revit

PROYECTO



- 1. Planos Esquemáticos
- Layout de Equipamiento y Distribución
- 3. Memoria Descriptiva
- 4. Matrices
- 5. Planos de Puntos Electromecánicos
- 6. Cuadros de Cargas
- 7. Especificaciones Técnicas y de Construcción
- 8. Cuadros de Inversión
- 9. Consumos Energéticos
- 10. Imágenes Renderizadas



	=																	
	CONCREDES ELECTRICAS				DOMESTICAL COST METHOR AS						DOMESTICS A CAS							
umas	William L	40.00	-		(A729) (mm)	A BALL PARA CTERRITA	bed man as	ord rotars	CHEST DECIMAL	bad more as	Attendance percent	-	CATATA man		Trace reasons	An in the paper)	ad was already	(4123) (88)
									_									
001944																		
623			- 24			~ 10	2176	74										
6228 900080an		10	70		v							2	24					
COST COSTON		10	- 24		v		365	61	N	.,	40	2 2						
SOUTH TO SERVICE TO SE			/9		v			61	N E	~		2	094	1				
COST COSTON			74		v	a	365	61				-		1				
COST COSTON		11	79		v	a	365	61				2	094	1				
COST COSTON	: 0		4		v	a	365	61				2	094	1			13	
C/A CARTON AS CARTON TO	:0		4		v	a	365	61				2	10 K	•	LH.		131	
CONTROL CONTRO	10					a	365	61 81				2	094	•	LH		13	
C/A Colored Services	:*	18				9	:545 :754	61 81			4	2	00kg	•	18		131	
CONTROL CONTRO	:•		20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 2			9	1945 1754	61 81			4	2	094 918 094		IR.		F34	
COATE	:*	18				9	1945 1754	61 81			4	2	00kg		486		134	



CUADRO DE INVERSIÓN

REBUMEN DE PROVECTO				CONFEGRES			
AREA TOTAL CONSTRUIDA	100%	17/58.50	+3	FIED 1			
AREA TOTAL SUTANDI	273	225.06	42	EATETERIA	23	22.00	42
AREA TOTAL PIBOT	35%	411,55	42	CEMESOR	£h	99.13	+2
NREATOTAL PIRO S	35%	011.55	+2	COMESCOR PART LIAN	2 %	23.35	+3
				FIED 2			
AUMENTOS Y BEBIDAS				COMPOUR SYEMTOR	156	180.22	42
SEE/AND 1		925,05	42	TOTAL	21%	240.56	mi
screens.	49	12.41	+3				
PREPARAGES DE VESCARA	391	11.56	+2	SERVICIOS HIRICHICOS			
PREMARKS TO DO SHIPE	31	11.53	+2	SOTANO 1			
CONNEX IN REPRESENCES	85	11.31	+2	50 PAG 35 MG GF 305	1.6	15.31	42
C-94.30 (C) 30.40 (S)	54	7,33	+2	FIED I			
AL HAZZ 4 DT MECEN	49)	12.2	+2	80 (A)C 28 HB (3) 228	55	\$4.66	+2
JOHNS SUBSY	18	1.77	+2	F150 2			

3 Procura

Infografía De Flujo Procura

Pasos Para Realizar la Procura

¿QUÉ ES LA PROCURA?

Es la adquisicion de bienes y/o servicios a traves de un especialista que asegura un mejor precio y las mejores condiciones.



Logística





Envio de los costos de importación , con todos los documentos, permisos y certificados especiales para la nacionalización de los equipos puestos en sus almacenes.









Instalación y Capacitación de uso



Coordinamos la instalación y capacitación de uso de los equipos con empresas autorizadas y certificadas por los fabricantes.



Post Venta certificada de fabricas



Coordinamos el servicio de post-venta con empresas autorizadas y certificadas por los fabricantes.

¿Qué se Obtiene con la Procura?

aseguran los instalaciones, capacitaciones y servicios de post-venta del proyecto de la manera mas eficiente y económica.

¿De que depende el éxito de una operación?



1. Arte Culinario

1.1 EMPLEADOS PROFESIONALES

- 1.1.1 Chefs, cocineros, personal de cocina
- 1.1.2 Administradores
- 1.1.3 Buen servicio

1.2 BUENOS PROVEEDORES

- 1.2.1 Buenas prácticas de producción, crianzay distribución
- 1.2.2 Temperaturas correctas

1.3 BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN

- 1.3.1 Limpieza e higiene
- 1.3.2 Uso correcto de insumos
- 1.3.3 Uso correcto de equipos y utensilios









2. Infraestructura

- 2.1 Diseño y distribución de espacios adecuados
- 2.2 Especificaciones de infraestructura
 - 2.1.1 Áreas Mínimas
 - 2.1.2 Acabados de Construcción
 - 2.1.3 Guia Tecnica de Construccion
- 2.3 Especificación de Habilitaciones Mecanicas, Eléctricas, Sanitarias y Gas
- 2.4 Ventilación, Aire Acondicionado
- 2.5 Homologación de Leyes y Normas

3. Tecnología

- 3.1 Correcta especificación de equipos
- 3.2 Especificación de materiales de fabricación
- 3.3 Homologación de técnicas de fabricación
- 3.4 Especificación de energía a usar e impacto ambiental
- 3.5 Homologación de leyes y normas





PROYECTOS F&B



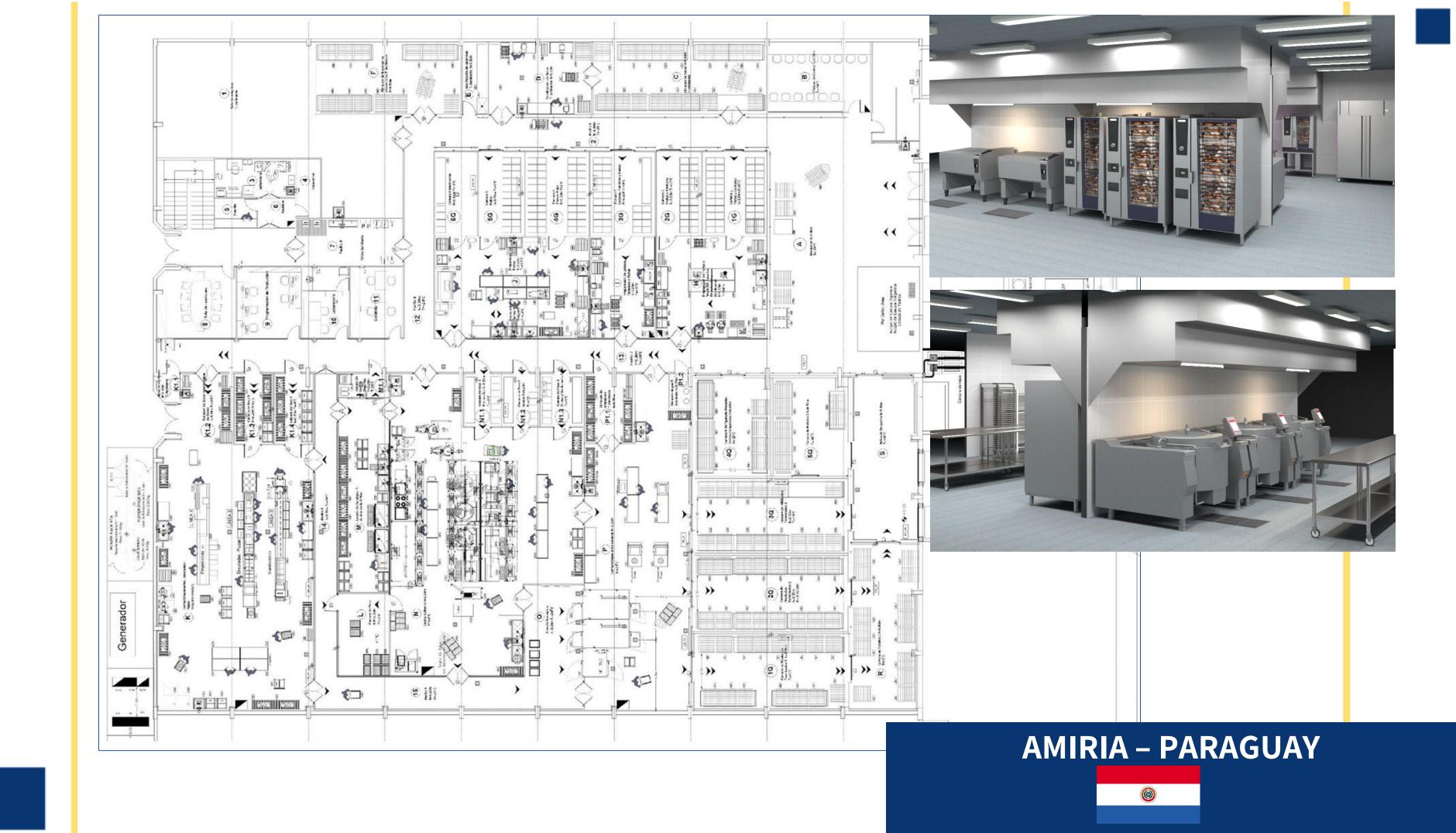


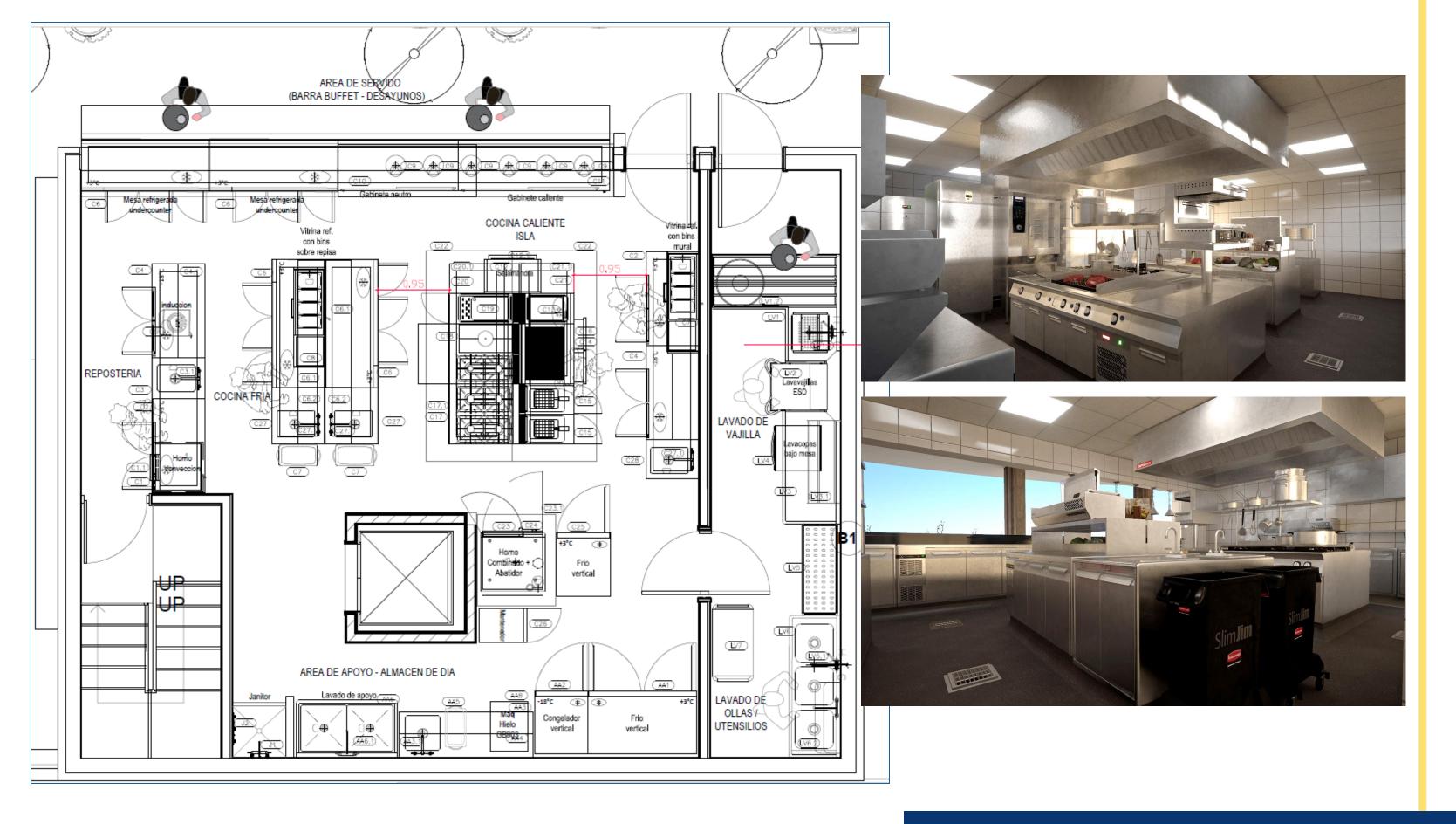




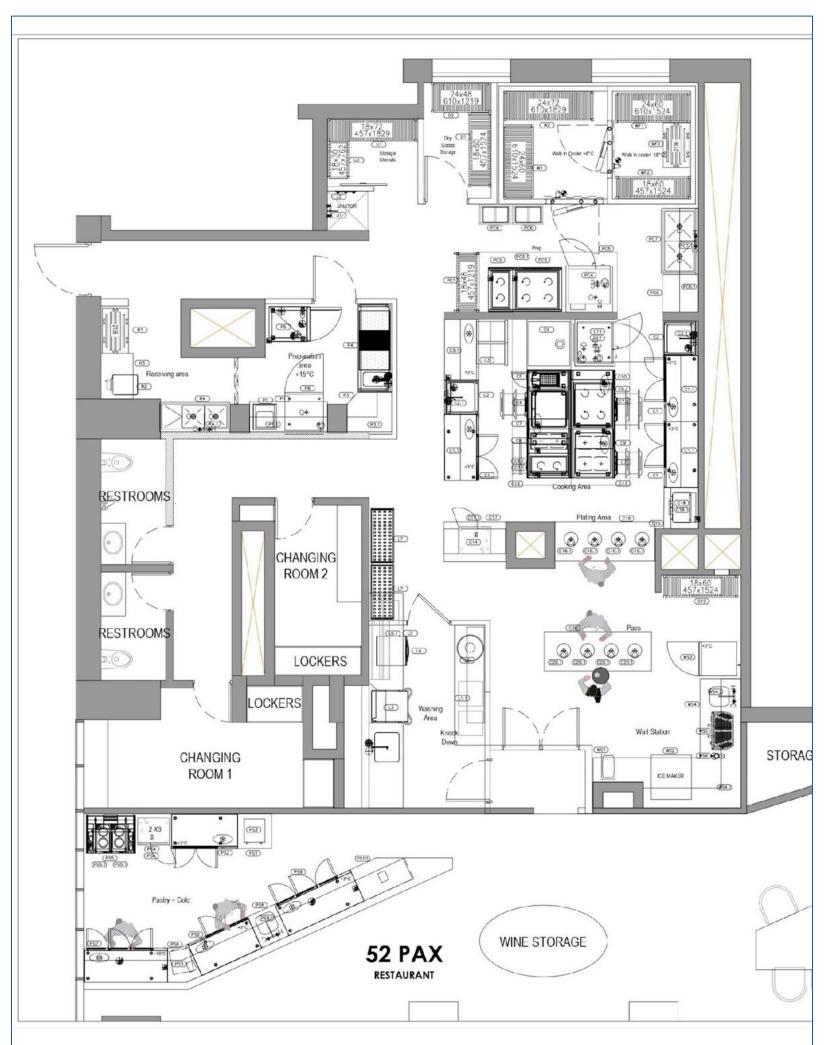


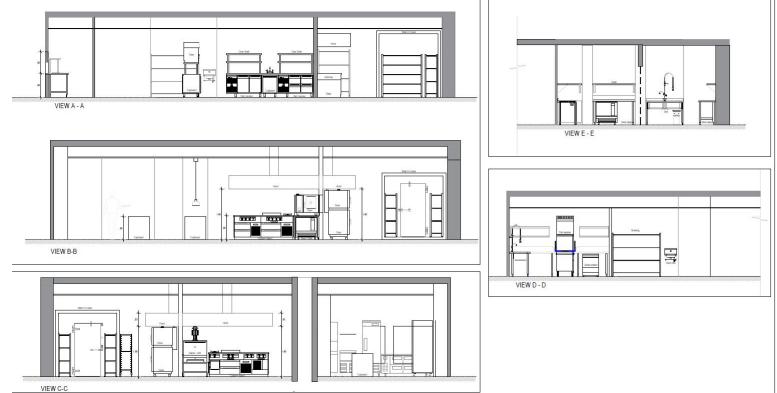
GASTROINNOVA – COLOMBIA





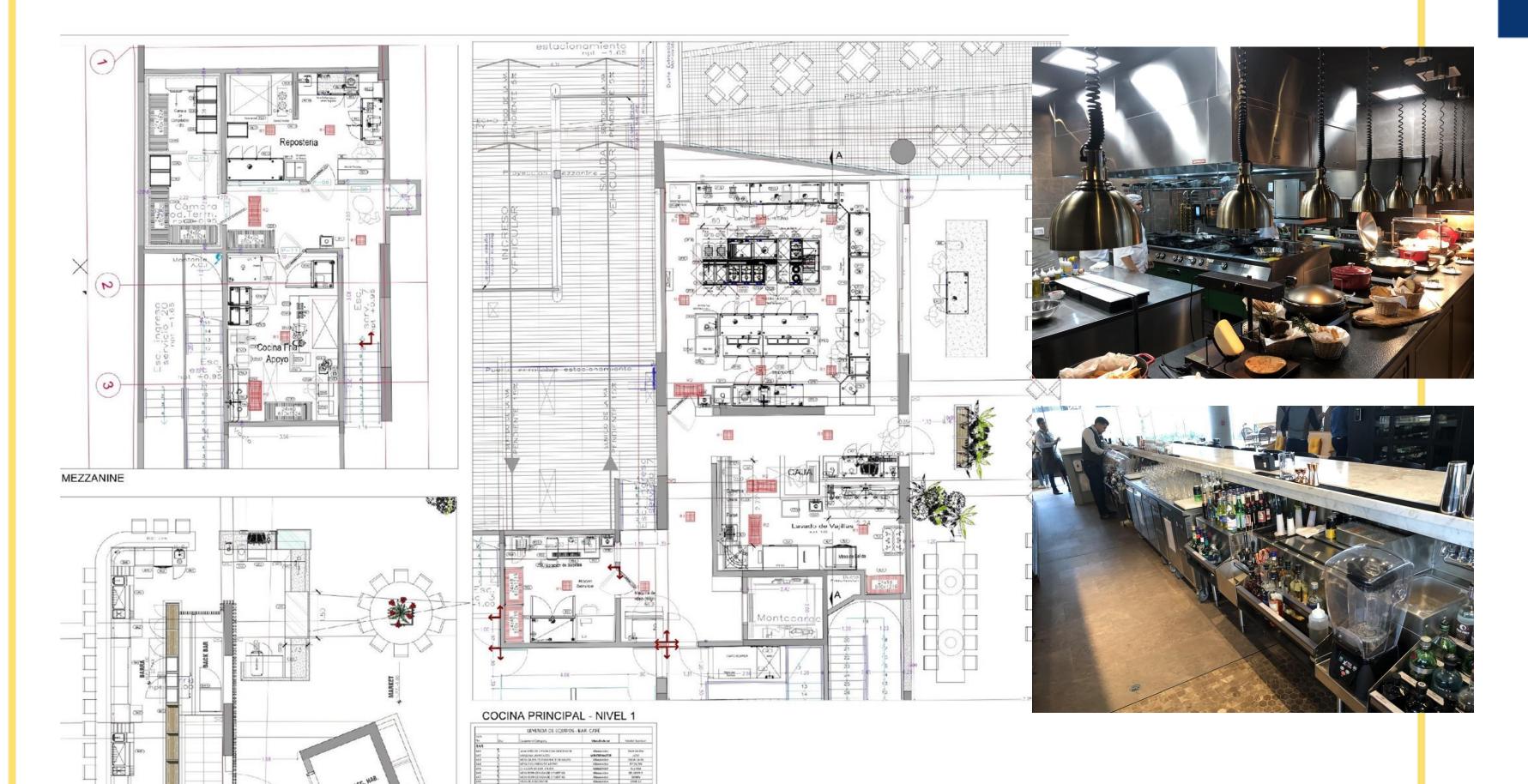
HOTEL NIHI – COSTA RICA







OLLUCO - RUSIA



HOTEL HYATT CENTRIC - PERÚ

LAVANDERÍA







GUSTAVO CRUZ CHICHIZOLA

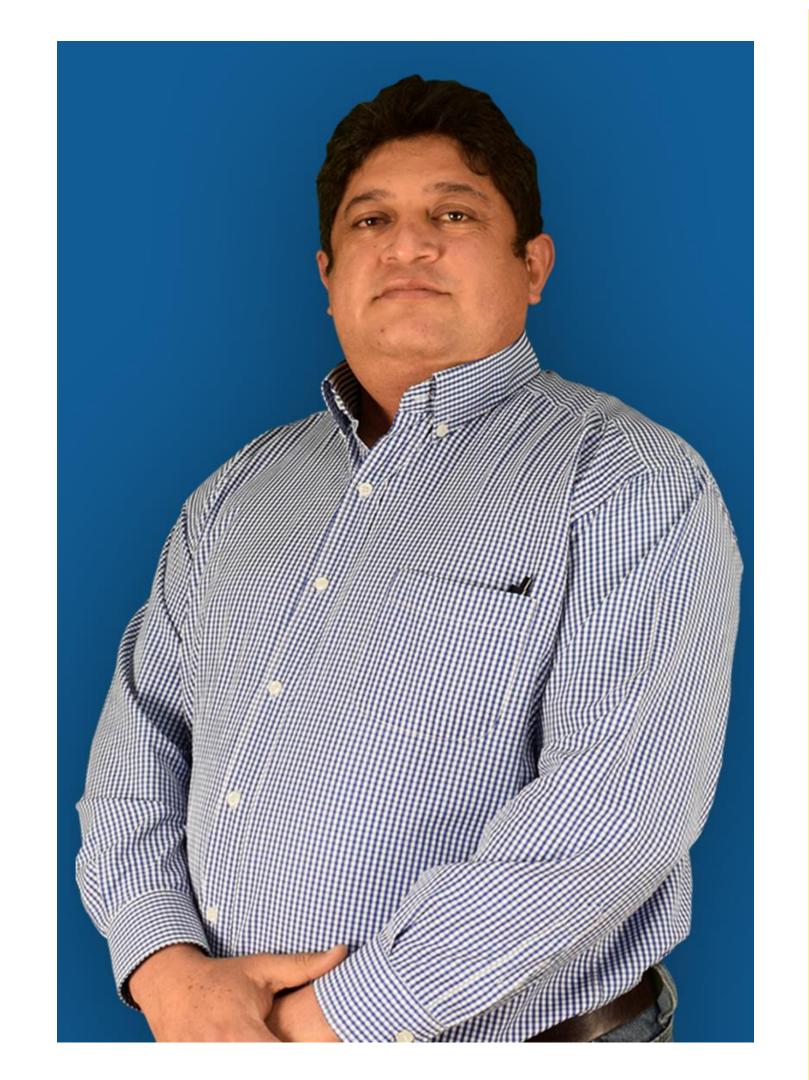
FUNDADOR | MANAGING DIRECTOR

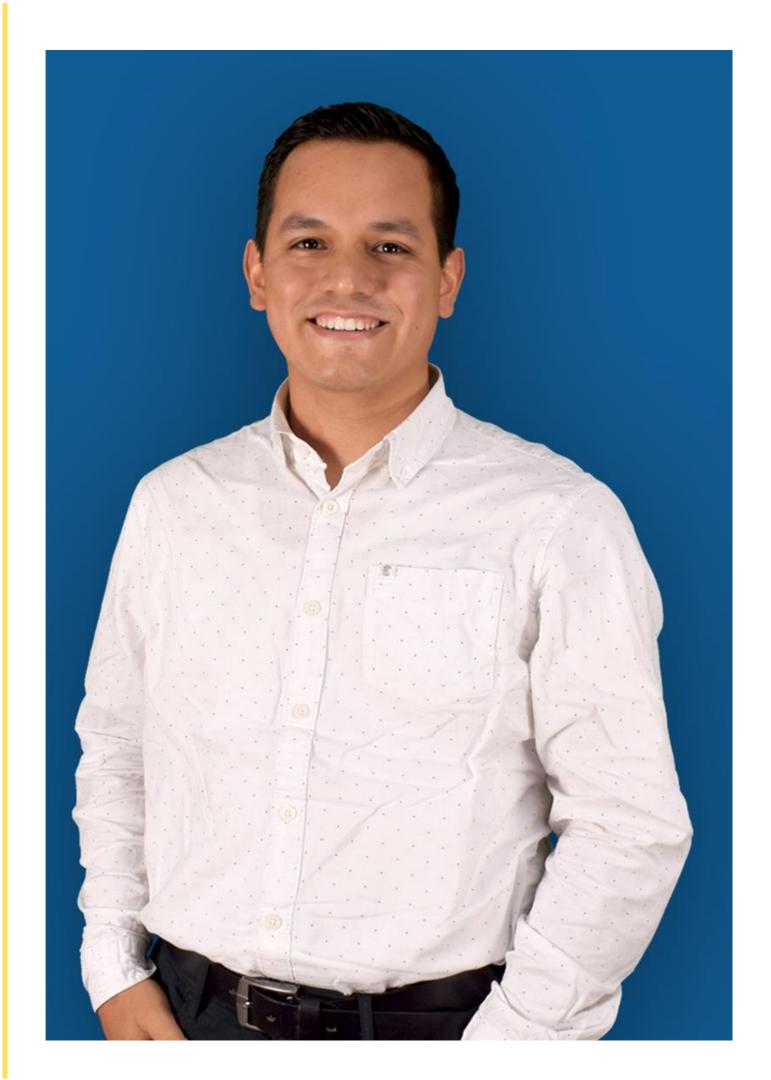
- Consultor Profesional FCG (Food Consulting Group de USA)
- Certificación Nivel 1 de CFSP (Certified Food Service Professional)
- Instructor Certificado de ServSafe
- Miembro activo de NAILM (National Association of Institutional Linen Management)
- Encargado de los diseños de los proyectos de cocinas y lavanderías más importantes en el Perú y en países como Estados Unidos, Paraguay, Bolivia, Ecuador, Panamá, Colombia, República Dominicana y Rusia

NUESTRO STAFF

VICTOR CATALAYUD FIGUEROA JEFE DE PROYECTOS

- Amplia experiencia en diseño de cocinas y lavanderías de hoteles, restaurantes y campamentos mineros
- Participación en el desarrollo de proyectos de las cocinas y lavanderías comerciales más representativas de Estados Unidos, Paraguay, Bolivia, Ecuador, Colombia, Panamá, República Dominicana y Rusia



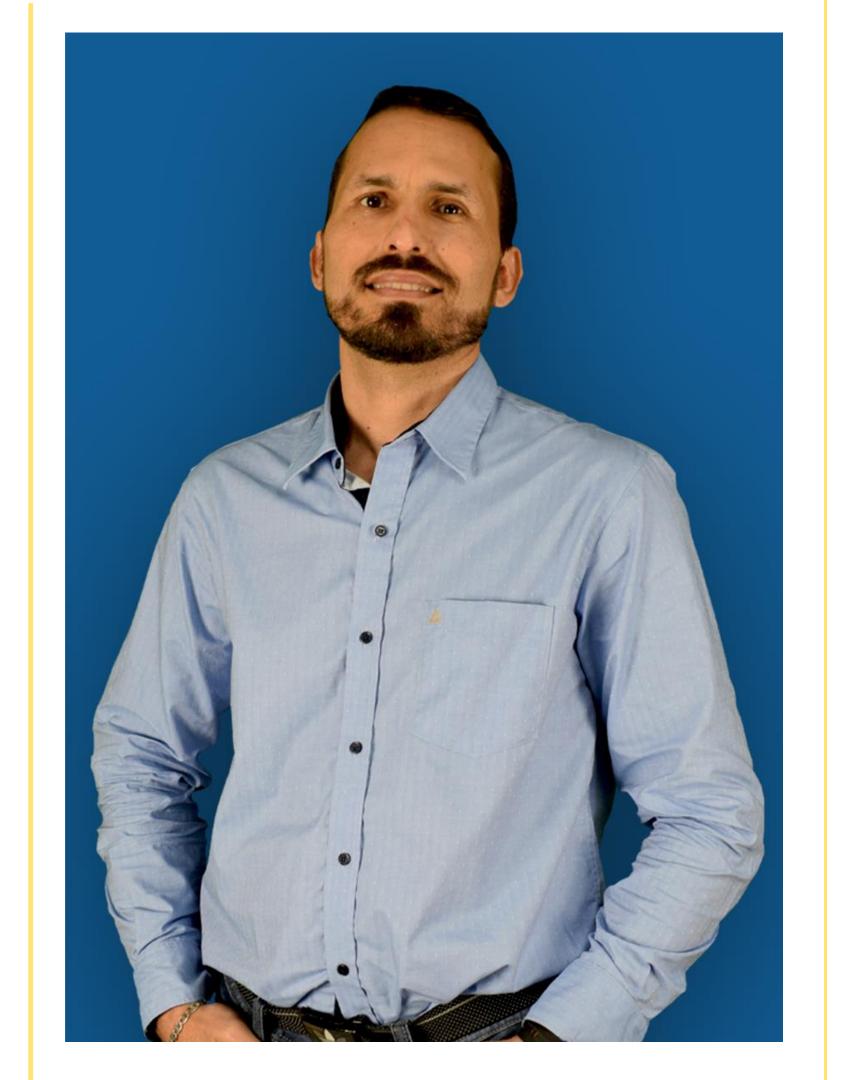


GLEN IBAZETA ALVARADO COORDINADOR DE PROYECTOS SENIOR

- Bachiller en Arquitectura
- Amplia experiencia en proyectos de arquitectura
- Diseño de cocinas, interiores y exteriores, y detalles constructivos
- Dominio de programas de diseño y edición en 3D max + Vray, AutoCAD, Photoshop y Video

HENRY GUANIPA RUIZ COORDINADOR DE PROYECTOS

- Técnico Superior en Construcción Civil
- Amplia experiencia en inspección y ejecución de proyectos de diseño de cocinas, lavanderías, obras civiles, control de calidad, mediciones en obras, avances de obras
- Ha participado en el desarrollo de planos mecánicos, eléctricos, sanitarios, gas, HVAC; preparación de cuadros de cargas, expedientes técnicos
- Dominio de softwares y plataformas de diseño para el desarrollo de proyectos de cocinas y lavanderías profesionales



JAVIER PÉREZ CHIRINOS CONSULTOR GASTRONÓMICO

- Chef Especialista en Cadena Fría, Cadena Caliente y de Vacío
- Experiencia en diseño e implementación de cocinas, manejo de restaurantes, realización de eventos y diseño de cartas
- Ha participado en el diseño, capacitación y puesta en marcha de operaciones de AyB y cocinas corporativas, hoteles, restaurantes y minería.
- Es Chef instructor senior de Ecatega y está a cargo de la elaboración de cursos de capacitación, seminarios, mesas redondas y webinars para la región Latam



VICTOR CAÑEDO ABDALA CONSULTOR GASTRONÓMICO

- Graduado de la carrera de Gastronomía, con 5 años de experiencia en cadenas de restaurantes
- Especialista en cadena fría, cadena de vacío, hornos combinados y capacitaciones de equipos de tecnología gastronómica
- Ha participado en el diseño, capacitación y puesta en marcha de operaciones de AyB y cocinas corporativas, hoteles, restaurantes y minería.
- Es Chef instructor de Ecatega y está a cargo de la elaboración de cursos de capacitación, seminarios, mesas redondas y webinars para la región Latam





MIAMI - EE. UU. (OFICINA PRINCIPAL)



12600 NW 25th Street Suite 110, FL 33182



informes@flcdp.com



+1 7863041166



+51 989588433



LIMA - PERÚ (SEDE)



Jr. Tambo Real 390 - Chorrillos 15054, Lima, Perú



informes@flcdp.com



+51 989588433



+51 989588433



PROJECTS INTERNATIONAL

Foodservice and Laundry







Consultoría

Diseño

Procura

www.flcdp.com



