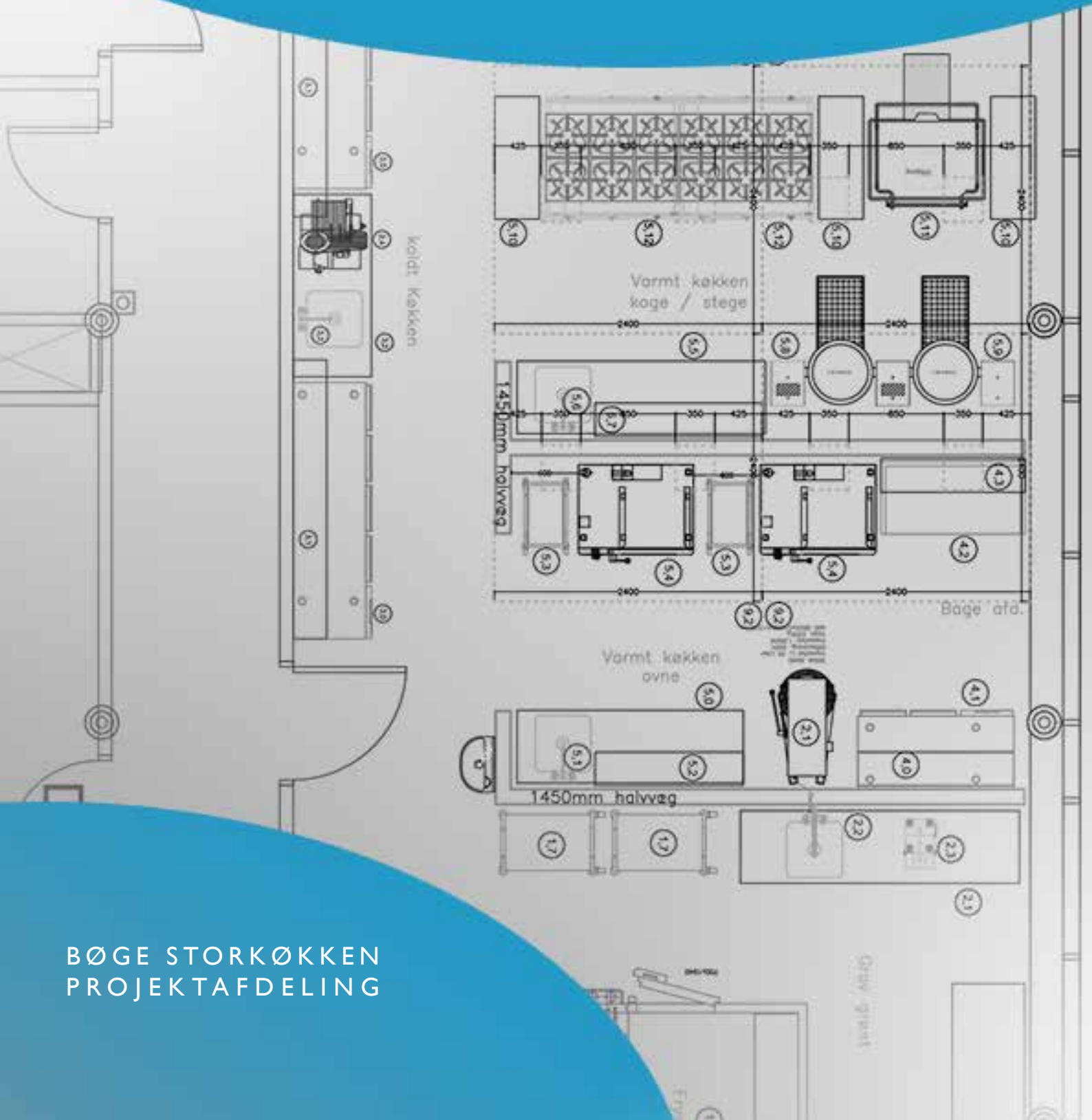


KOM HELT I MÅL MED DIT STORKØKKENPROJEKT

VI ER MED FRA IDÈ TIL RESULTAT



BØGE STORKØKKEN
PROJEKTADELING

PROJEKTFORLØB

Design og Indretning af køkkener til: Kantiner, offentlige institutioner, plejehjem, daginstitutioner, restauranter og hoteller.

Projektafdelingens erfarne konsulenter og teknikere har mange års erfaring med individuel projektering, indretning og specialdesign af storkøkkener og kantineområder.

Et typisk projektforsløb ser således ud:

- Dialog med kunden/entreprenøren/arkitekten/ingeniøren med udarbejdelse af behovsanalyse og skitseforslag.
- Udarbejdelse af tilbud med plantegninger af storkøkken og kantineområde i mål 1:50/1:100 tegnet i AutoCad. Udarbejdelse af 3D tegninger af specialdesignet udstyr såsom udleveringsdiske og buffeter i mål 1:50/1:20, tegnet i AutoCad.
- Dialog med kunden/entreprenøren/arkitekten/ingeniøren, hvor ændringer rettes til og reviderede tegninger fremlægges.
- Ved endelig ordre udføres detaljerede plan- og opstalttegninger af storkøkken og kantineområde i mål 1:20, tegnet i AutoCad, med alle relevante tekniske beskrivelser og mål. Udarbejdelse af produktionstegninger i plan, opstalter, snit og 3D tegninger af udleveringsdiske og buffeter i mål 1:20/1:5, tegnet i AutoCad.

- Alle relevante øvrige leverandører såsom: El -VVS –Ventilation får tilsendt projektmappe med alle nødvendige tegninger og tekniske oplysninger til brug for netop deres område.

- Ved montering vil opgaven blive udført af vore erfarne montører der er faguddannede elektrikere, smede og snedkere. Der vil løbende blive foretaget kvalitetssikring af opgaven.

- Inden endelig afleveringsforretning vil alt udstyr blive afprøvet og testet.

- Ved afleveringsforretning afleveres kvalitetssikringsmapper samt drift- og vedligeholdelsesmapper. Eventuelle fejl og mangler rettes og udbedres.

- Ved ibrugtagning af køkkenet vil vore erfarne konsulenter instruere personalet i brugen af det nye udstyr.

Ønskes det har vi tilknyttet en erfaren kok, der gerne kommer og ”øser af” sin store viden om mulighederne i f.eks. en Combisteamer oven.

Vi anvender de nyeste AutoCad tegneprogrammer i 2D og 3D til udarbejdelse af målfaste tegninger.

Vi har lavet hundredevis af køkkener lige fra mindre cafeer og pizzeriaer til større kantiner og restauranter.

Der er mange gode grunde til at vælge BØGE storkøkken ApS som samarbejdspartner - en af dem er de mere end 30 års erfaring.

UDVALGTE REFERENCER

Nobis Hotel
Scandic Hotel Århus
Scandic Hotel
Pandora - Produktionskøkken/Buffetområde
Randers Svømmecenter - Produktions- og cafekøkken
Plaza I - Anretterkøkken
Valby Torvehaller - Food Court
Borger Kroen - Køkken
Moe - Produktionskøkken/Buffetområde
Alfa Laval - Produktions Køkken/Buffetområde
Børnehaver i København - 9x produktionskøkken
Nira Sushi - Produktionskøkken
Øresunds Kollegiet - Cafekøkken
Holbæk Skibsværft - Cafekøkken

Food Court Næstved - 6x cafekøkken
Simens Ballerup - Produktionskøkken/Buffetområde
Asia House - Anretterkøkken
Ganløse skole - Skolekøkken
Hillerød Sundhedscenter - Køkken, Vaskeri og Skyllerum
Willis - Produktionskøkken/Buffetområde
Cafe La Quat Helsingør - Cafekøkken
Ishøj Skole - Produktionskøkken
Wok Shop Rungsted - Køkken
Wok Shop Hellerup - Køkken
Cafe Papillon - Cafekøkken
Zhiki Sushi - Cafekøkken
Kammeradvokaten - Buffetdisk
Flavor House Tønder - Køkken
Frederiksberg Boldklub - Køkken
Sushi Hørsholm - Køkken
Borgerkroen - Køkken



EKSPERTISE

Vi satser på kvalitet og præcision, for kun på den måde får vi tilfredse kunder og for os betyder det alt. Fra de indledende møder til færdigt resultat - så er vi med dig hele vejen og vores erfaring dækker alle ekspertiseområde, hos BØGE Storkøkken får du et perfekt slutresultat.

Serviceafdelingen er udstyret med kvalificerede og faguddannede montører, som kan tilkaldes døgnet rundt. Med en serviceaftale er du sikret den daglige drift og et løbende eftersyn af dit køkken - hvor vi har ekspertise og erfaring lige fra opvaskemaskiner til store industriovne. Vi glæder os til en snak om dit næste storkøkkenprojekt.

Vi løser alle opgaver inden for det professionelle køkken-område, f.eks. indretning af bl.a.:

- kantiner
- institutioner
- buffet og serveringsområder
- cafeterier
- caféer
- barer
- hospitalskøkkener
- plejehjemskøkkener
- køle/fryse produktionskøkkener
- foodtrucks
- anretterkøkkener
- take-away

Med BØGE storkøkken ApS som samarbejdspartner er du sikret kvalitet og leveringsikkerhed. Og med en professionel serviceafdeling har du også sikkerhed for, at dit udstyr er i topform. Yderligere kan du købe køkkenudstyr i vores butik eller på vores webshop, som du finder på www.boege.dk



BØGE Storkøkken ApS
Østmarken 4 - 2860 Søborg
Telefon 44 66 28 11
www.boege.dk