

## Индивидуальный фритюр. Как собрать кухню и не облажаться?

Открываешь точку фаст-фуда? Тогда играй по правилам:

- 1 Быстро
- 2 Недорого

Делай 2000 чеков по \$0.5 в день – это \$1000 ежедневно. За дорогим продуктом не стоят в очереди. Низкая цена порождает поток людей. Чтобы его обслужить быстро и качественно, нужно износостойкое оборудование. Но если берешь ресторанное оборудование и начинаешь играть по правилам фаст-фуда – жди беды.

Ресторанное оборудование предназначено делать 400, а не 2000 чеков. Перегрузка порождает падение качества, проходимости, дохода. Увеличивает только операционные расходы. Готовишь еду – вложишь в тепловое оборудование по максимуму. Только тогда игра стоит свеч. В противном случае появляются маленькие щели, через которые утекают большие деньги.

Кухня начинается с меню. Сначала решаем, что будем готовить.

- Если продукт приходит замороженный, то мощность фритюра требуется выше. Если охлажденный, то мощность можно сократить.
- Если продукт в жидком кляре, то он оставляет больше частичек пищи в масле. В таких случаях «холодная зона» продлевает время использования масла. Если это картофель фри, то подойдет фритюр без холодной зоны. Но и в первом, и во втором случае масло нужно фильтровать.
- Если еда из фритюра – основа меню, то и объем фритюра должен соответствовать.

Простые вещи, которые оставляют без внимания. Это порождает дополнительные расходы. Расходы называют «непредвиденными», хотя реально их предвидеть и избежать еще на этапе проекта.

Когда все просчитано, возникают проблемы с выбором модели.

Две ванны – мало, а четыре – много. Фритюры Pitco – это конструктор. Он разрешает собирать четное и нечетное количество ванн, причем разных по размеру. Например, 3 ванны - 12, 12 и 24 литров или 12, 24 и 24.

Когда, определились с объемом, подбираем модель по другим параметрам: мощность фритюра, настольный, напольный или встраиваемый; на ножках или на колесах;

Выбирать фритюр необходимо с учетом проходимости точки. Лишняя мощность на маленькой точке порождает расходы на электричество, а недостаток объема на большой точке увеличивает время выдачи заказа.

Для точек с небольшой проходимостью рекомендую фритюры [Lincat](#). Меньшая мощность, объемы и стоимость. Фритюры [FriFri](#) подходят для точек со средней проходимостью, а для высокой - [Pitco](#).

**Оптимизация кухни - это оптимизация бизнеса. Плохо организовался – теряешь деньги.**