

Uw bar als bruisend middelpunt van uw horecaonderneming!



INTERNE BARBOUW



Stappenplan: hoe gaan we te werk?

- 1** Een adviseur van Fri-Jado inventariseert uw wensen ten aanzien van uw bar en zoekt in een vroeg stadium contact met uw eventuele interieurarchitect of adviseur. Fri-Jado verzorgt specifiek de interne bar. Dat wil zeggen: alles aan de bedieningskant van de bar. De gastenkant van de bar is immers vaak al geïntegreerd in de inrichting en stijl van uw (grand) café of restaurant.
- 2** Op basis van uw wensen, voegen wij een deskundig advies toe op het gebied van werkwijze, looproutes en ergonomie achter de bar.
- 3** Na goedkeuring van het conceptontwerp, verzorgt Fri-Jado de complete installatietekening van de bar. Een tekening die door alle partijen en leveranciers wordt gehanteerd. Ook de gegevens van de verschillende installateurs, bouwers en leveranciers worden in deze tekening verwerkt. Dit voorkomt onduidelijkheden, misverstanden en fouten in de samenwerking, waardoor er efficiënter gewerkt kan worden.
- 4** De projectleider van Fri-Jado maakt en bewaakt de planning. Hij of zij begeleidt het project tot en met de oplevering van uw nieuwe bar.

Durf, visie en ondernemerschap zijn voor de échte horecaondernemer net zo belangrijk als een origineel horecaconcept met een prettige ambiance voor de gasten en een geoliede organisatie aan de kant van de bediening. Een efficiënte bedrijfsvoering betekent vaak voor uw gasten een goede, snelle bediening en een ongedwongen sfeer waarin een lekker biertje, een mooi glas wijn en/of bijzondere gerechten volledig tot hun recht komen.



Uw bar als bruisend middelpunt! Fri-Jado ontwerpt, ontwikkelt én bouwt all inclusive barconcepten

De bar is vaak het bruisende middelpunt; het kloppende hart van uw horecaonderneming. Dé plaats waar - als het goed is - uw omzet groeit. Een in alle opzichten goed functionerende bar is dan ook van vitaal belang. Als geen ander onderkent Fri-Jado het effect van een goede indeling, organisatie en goed werkende installaties achter de bar. Het is dan ook om deze reden dat Fri-Jado als één van de weinigen binnen de branche totale barconcepten verzorgt.

Integrale, complete barontwikkeling- en bouw

Een origineel interieur voor uw horecaonderneming kiezen, is één ding, maar een goed functionerende, efficiënte en innovatieve bar laten maken is heel iets anders. Dat vergt het uiterste van uw organisatie- en coördinatietalent.

Hoe zorg je ervoor dat de ideeën, de werkzaamheden en de levertijden van de interieurarchitect, de installateurs en de overige leveranciers van de horecavoorzieningen op een goede manier op elkaar worden afgestemd en volgens een logische planning worden uitgevoerd? Fri-Jado neemt u deze zorg graag compleet uit handen.

Het Fri-Jado all inclusive concept

Fri-Jado verzorgt desgewenst de complete barinrichting aan de bedieningszijde van de bar. Van koelingen, bergkasten, afvalbakken tot vaatspoelmachines, ijsblokjesmachines en roestvrijstalen maatbladen. En van bierinstallaties en flessencontrolesystemen tot complete drankenautomatiserings- en afrekensystemen.

Producten Interne Barbouw

Koelmeubelen

Koelmeubelen met deuren of laden, onder de bar of tegen de wand, uitgevoerd zowel stekkerklaar als voor aansluiting op een centraal systeem. De meubelen kunnen naar wens opgebouwd worden van één tot zes secties naast elkaar of in ronde of rechte vorm. Per sectie kunnen deze naar keuze voorzien worden van deuren of laden, met of zonder glas.

Kantel afvalbak met een of twee bakken

De afvalbak is uitgevoerd met een of twee bakken en voorzien van een kantelmechanisme waardoor de bak naar voren kantelt en de maximale ruimte gegeven wordt voor het wegwerpen van het afval en is vlamdovend.

Korvenberging met laden, afzetplateau en vakken

De korvenberging is voorzien van gesloten laden met fronten in kleur. In deze laden past een kopjeskorf of glazenkorf. Tevens kan de berging voorzien worden van een afzetplateau en een vakverdeling voor melk, suiker en koekjes.

Krattenberging voor twee of vier kratten

De krattenberging is voorzien van gesloten laden met fronten in kleur. In deze laden kunnen twee of vier kratten worden geplaatst voor het opslaan van de lege flesjes.

Bergkast

De bergkast is voorzien van een draaideur en een verstelbare legplank. De bergkast kan worden voorzien van diverse uitbreidingen zoals bijvoorbeeld een voorraadlade en een koffiedrab afkloplade voor het afkloppen van de pions en kluitjes.

RvS maatbladen

De RvS maatbladen kunnen in elke vorm en afmeting gemaakt worden. De indeling van de bladen is vrij en bestaat uit diverse stoepen voor de drankenzuilen, lekroosters, spoelbakken, glazendouche of gekoelde bak. De bladen zijn voor geluiddemping met watervast multiplex onderlijmd. De gekoelde flessenbak is een gekoelde RvS bak die in het blad wordt gemonteerd.



fri-jado
TBI techniek

De kracht van Fri-Jado Interne Barbouw

Door onze grote expertise in het horecavak kunnen we succesvolle barconcepten voor u verzorgen, waarbij een intensief contact met u als klant, efficiëntie, snelheid en natuurlijk kwaliteit centraal staan.

Fri-Jado is een gerenommeerde partner die zowel sterk is in conceptontwikkeling, projectleiding als in het zelf produceren van hoogwaardige barsupplies zoals koelingen, bergkasten, ladensystemen en RVS maatbladen.

Blijf uw collega's een stap voor en vertrouw uw barbouw toe aan Fri-Jado. Wij gaan ervan uit dat geen enkel bedrijf gelijk is, en kiezen daarom ook altijd voor een persoonlijke aanpak. We denken mee en brengen samen met u in kaart hoe uw bar het best rendeert.

Naast deze persoonlijke aanpak, staan wij garant voor een goede service. Doordat wij altijd hoogwaardige kwaliteit leveren, wordt er nauwelijks een beroep gedaan op onze service en garantie. Mocht het voorkomen dat bijvoorbeeld een koeling uitvalt, dan kunt u 24 uur per dag bij Fri-Jado terecht en zorgen wij voor een snelle en goede oplossing.



Overige productlijnen van Fri-Jado Horeca-automatisering

- Kassa/managementsystemen.
- Complete geautomatiseerde tapinstallaties.
- Ijsblokjesmachines.
- Vaatwassers of glazenwassers.

Fri-Jado B.V.

Fri-Jado is al vanaf 1937 actief in de supermarkt, foodservice en horecabranche. Sinds de oprichting van ons bedrijf, zijn wij uitgegroeid tot een wereldwijd opererende specialist in het ontwikkelen, produceren en installeren van apparatuur en systemen voor het bereiden, bewaren en presenteren van levensmiddelen.

Wij kennen de horecabranche dan ook door en door. Met deze specialistische kennis als basis hebben wij Fri-Jado onderverdeeld in verschillende Businessunits.

Binnen deze units hebben wij onze gespecialiseerde product- en marktkennis gebundeld en leveren wij u het beste maatwerkadvies en de grootst mogelijke gebruikersservice.

Kortom: Fri-Jado biedt iedere horecaondernemer het juiste systeem, waarmee u niet alleen uw efficiency, maar ook uw omzet verhoogt!