

분식·테이크아웃 | 주방 구역 배치안

끓임·분식 준비·포장을 연결하는 주문형 주방

01

입고·냉장

02

김밥·재료 준비

03

떡볶이·면 조리

06

반납·세척

05

포장·픽업

04

완성품 합류

떡볶이와 면 조리 구역에서 포장대로 짧게 이동하도록 계획합니다.

배치 원칙: 입고 → 준비 → 조리 → 완성·출고, 사용한 식기는 별도 경로로 회수.

각 칸은 작업 구역을 나타냅니다. 벽체·문·통로·설비 위치나 실제 면적을 뜻하지 않습니다.

도면은 축척이 없습니다. 장비 확정과 현장 측정 후 실제 배치를 정하세요.

분식·테이크아웃 | 장비 구성 검토표

장비 종류를 검토하기 위한 목록입니다. 제조사·모델·수량·용량은 확정하지 않았습니다.

01	냉장 보관장 당일 준비량과 보관량 분리
02	냉장 작업대·재료 용기 가열 없이 쓰는 재료 별도 관리
03	끓임 조리대·배기 검토 증기와 뜨거운 용기 이동 검토
04	완성품 임시 작업대 주문번호별 합류 위치 지정
05	포장대·포장재 선반 고객 대기와 직원 이동 구분
06	세척대·건조선반 포장 구역으로 오염 식기 반입 방지

선정한 장비의 제조사 설치 설명서로 치수·전원·급배수·배기·정비 여유를 확인하세요.

분식·테이크아웃 | 작업 순서와 확인 사항

작업 흐름

1. 입고·냉장 — 당일 준비량과 보관량 분리
2. 김밥·재료 준비 — 가열 없이 쓰는 재료 별도 관리
3. 떡볶이·면 조리 — 증기와 뜨거운 용기 이동 검토
4. 완성품 합류 — 주문번호별 합류 위치 지정
5. 포장·픽업 — 고객 대기과 직원 이동 구분

메뉴별 확인

- ☐ 김밥 재료 준비가 뜨거운 조리과 겹치지 않는가
- ☐ 포장재를 물과 열에서 떨어뜨렸는가
- ☐ 배달 주문과 방문 주문을 구분할 수 있는가

현장 적용 전에

실측 치수, 출입구, 기둥, 서비스 방식, 예상 주문량을 확인하고 배치를 조정합니다.

배기·전기·가스·급배수·소방 및 위생 요건은 선정 장비와 관할 기준으로 확인합니다.

이 자료에는 설비 계산, 허가 서류, 제조사 CAD, 공사 견적이 포함되지 않습니다.