

# conception & design



**Un des éléments clés de la réussite en affaires est l'attention portée aux moindres détails.** Dans le milieu du service alimentaire, il est primordial de commencer par l'aménagement de la cuisine et la sélection des équipements appropriés qui permettront de maximiser la productivité et l'efficacité. Depuis fort longtemps, l'équipe de design de Russell sait vous aider à maximiser le retour sur votre investissement avec une évaluation de votre espace disponible et de votre idée de projet. Par la suite, un plan avec légendes d'équipements, fiches détaillées, plan d'aménagement et plan en élévation pourront vous être présentés afin d'illustrer la fonctionnalité de l'espace et obtenir les approbations requises par les autorités locales.

RUSSELL connaît le service alimentaire et son design exclusif. Laissez-nous vous aider à transformer votre vision en une réelle réussite. Partez du bon pied... Consultez RUSSELL en tout premier lieu.

Consultez ces dix étapes pour savoir comment Russell peut vous aider à toutes les phases de développement de votre restaurant : du rêve à l'ouverture... et bien au-delà.



[www.russellfood.ca](http://www.russellfood.ca)

#### Contactez votre succursale Russell

Victoria – Vancouver – Edmonton  
Calgary – Regina – Saskatoon  
Winnipeg – Thunder Bay  
Sault Ste. Marie – London  
Toronto – Ottawa – Montreal – Halifax

1

## le rêve



Chaque réussite dans le service alimentaire a commencé par une idée et la première étape, c'est la rencontre avec votre designer Russell. Concevoir des plans d'affaires à succès, c'est notre fierté et

nous pouvons vous guider par nos conseils quant à l'emplacement, le budget et la validation de votre concept. Nous vous aiderons à préparer dans les moindres détails le meilleur plan d'affaires.

2

## point de départ



Le site idéal pour rejoindre votre clientèle est la base de réussite de votre projet et nous pouvons vous aider à le déterminer. La superficie, les critères de construction tels que les besoins électriques

et mécaniques, le respect des codes de santé, de sécurité et de protection-incendie ainsi que la ventilation sont tous des critères importants pour déterminer si le local convient à votre concept et

4

## la sélection d'équipements

Le choix de chacun des équipements doit être fait avec discernement et toujours en fonction de l'efficacité, du rendement et du budget global. Il est primordial de



travailler en collaboration avec votre chef quant à la conception du menu afin d'acquiescer les équipements adéquats pour l'entreposage, la préparation et la cuisson de vos aliments. Ultérieurement, il sera très onéreux d'ajouter ou de modifier des équipements et ceci pourrait être évité grâce à une planification adéquate. C'est donc le moment de prévoir vos plans futurs et vos éventuels besoins d'équipements puisque nous pouvons les planifier dès maintenant tout en ne vous livrant immédiatement que ce qui correspond à vos besoins actuels et à votre budget.

5



## la fabrication

Dès que la sélection d'équipements est confirmée par un engagement financier (qui, à ce stade englobera votre dépôt initial de planification de façon que notre service de design et de planification soit

7

## le Chantier

Votre planificateur RUSSELL travaillera aussi, en votre nom, à fournir aux ingénieurs et responsables de chantier les informations exactes des besoins électriques et mécaniques des équipements achetés.



Nous serons présents sur les chantiers afin de superviser l'installation dans les moindres détails et ferons l'impossible pour respecter l'échéancier du projet.

8

## l'installation



Nous dirigerons soigneusement les progrès du chantier et céderons avec les autres intervenants la date appropriée de livraison, de mise en place et de raccordements des différents équipements. Vous n'aurez pas à vous tracasser des détails de livraison, nous en assumons la responsabilité.

# 3

## planification

vos besoins. Nous pourrions alors vous présenter un croquis de l'emplacement afin de vous démontrer que l'espace correspond à vos besoins. Muni de ces informations, vous êtes prêt à choisir votre entrepreneur général, finaliser votre plan d'affaires et établir votre financement tout en passant par l'étape de la négociation du bail.

Après la confirmation de votre bail, voici l'étape du plan détaillé en respectant votre budget et votre plan d'affaires. À ce stade, votre designer Russell



vous demandera un léger dépôt avant de travailler de nombreuses heures pour concrétiser vos idées en collaboration avec l'architecte, le décorateur et l'entrepreneur général et ainsi, faire de votre rêve une réalité. Nous assumons l'entière responsabilité de notre travail et représentons vos intérêts dans la conception et les spécifications afin de combler vos besoins dans les limites de votre budget.

# 6

## accessoires

sans frais) nous céderons les livraisons des manufacturiers afin de respecter l'échéancier prévu. Votre projet est entre bonnes mains parce que chez Russell, nous sommes entraînés à surveiller les détails et avons la réputation de livrer nos projets à temps, en respectant votre budget. Vous pourrez ainsi vous consacrer à d'autres tâches telles que le menu, la sélection du personnel, la décoration, et bien d'autres détails...

Souvent négligés jusqu'à la dernière minute, il est maintenant temps de vous consacrer à l'achat des accessoires requis pour votre ouverture tels que la vaisselle, la verrerie, la coutellerie et la multitude d'accessoires pour la table et la cuisine. Le look et l'atmosphère de votre salle à manger commencent avec une présentation de table appropriée à votre environnement et ce, dès le début de vos opérations. Nous pouvons aussi vous assister dans la sélection de votre ameublement qui s'agencera à votre décor pour donner à votre restaurant un look unique et une fonctionnalité hors pair.



# 9

## mise en marche et formation

Dès que les équipements sont livrés et raccordés aux services par les sous-traitants, nous céderons notre département de service pour une inspection finale et faire la mise en marche afin de s'assurer du bon fonctionnement de tous les appareils. Dès que votre personnel d'ouverture est en place, nous organiserons une session de formation avec le personnel afin de le familiariser avec les divers équipements. C'est alors le moment approprié de leur enseigner les modes d'opérations et d'entretiens recommandés.



# 10

## l'ouverture



investissements en équipements. Notre représentant de territoire gardera aussi un contact régulier avec vous pour vous aider à maintenir votre inventaire d'accessoires et vous présenter les nouveautés de l'industrie alimentaire dans le but d'améliorer vos opérations et augmenter la rentabilité de votre entreprise alimentaire.

Votre rêve est maintenant réalité et votre but ultime est de gérer avec succès votre entreprise. RUSSELL a été présent à toutes les étapes de vos démarches et continuera à l'être même après la période de garantie du manufacturier avec nos techniciens formés par les manufacturiers pour vous assurer de tirer le maximum de rendement de vos

# Récompenses Platine

Un programme nouveau de Russell pour vous aider à diminuer vos coûts et augmenter vos profits!

Achetez de ces Marques Partenaires et nous vous fournirons sept Récompenses Russell sans coût additionnel.

- 1 Garantie Prolongée 2 ans Pièces et Main-D'Oeuvre  
(Recherchez le symbole de deux ans de Garantie) 
- 2 Service de Mise en Marche Initiale GRATUIT
- 3 Démonstration de l'Équipement Sur Place GRATUITE
- 4 Visite d'Entretien à 12 mois GRATUITE\*
- 5 Escompte de 10% à vie sur pièces\* (achetées avec service de main d'oeuvre RFE)
- 6 Réponse de Garantie Prioritaire\*
- 7 Accès sur demande au Dossier Historique d'Information de Service RFE\*

\*Non disponible au Québec. Certaines restrictions s'appliquent. Certaines Récompenses peuvent être limitées en fonction de la localisation. Demandez à votre représentant Russell pour les détails.

Faites que le Programme de Produit Partenaire Platine travaille pour vous! Contactez votre représentant RUSSELL aujourd'hui!

Nous faisons le service sur ce que nous vendons!



## Équipement de Cuisson Quest

**Quest**

Tout équipement de cuisson, friture, rôtissage et grill



## Fours à Convection Duke

**Duke**

Fours à Convection de séries 613, 5/9 et E



## Habco Réfrigération

**HABCO**

Série Dependable



## Beverage-Air Réfrigération



BEVERAGE-AIR

Tous les Produits Beverage-Air



## Champion Moyer Diebel Lave-vaisselle

**Champion**

**MOYER DIEBEL**

The Dishwashing and Steamcleaning Machine Specialist

Séries 501, 401, DF & DHB)



## Trancheurs et mélangeurs Globe

**Globe**

Tout les trancheurs et mélangeurs

