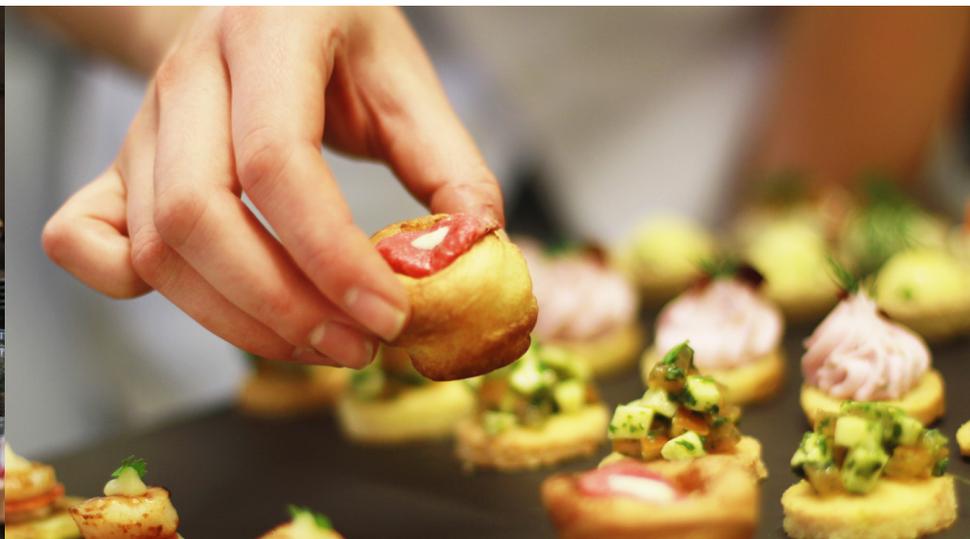




信息手冊 2024



1

MOD 概述

欢迎来到 MOD 厨房！我们最先进的云端厨房设施专为烹饪专业人士和食品企业家、及餐厅的成长和扩张而定制。我们拥有 10 个独立私人厨房、一个多功能共享准备区域和一个饮品店，提供理想的位置、功能和便利性完美融合。



我们提供什么：

订制个性化特色厨房

我们拥有10个私人厨房，为你提供个性化订制厨房设备，配合你独特的烹饪需求。

低风险高收益发展机会

我们的商业模式为昂贵的实体餐厅提供了另一种解决方案。透过最少的前期投资、分担运营成本、前台服务等，更快进入市场，更快看到利润收益，风险更低。

优越位置

位于列治文Ironwood Plaza旁边，邻近大量商户及住宅，可以轻松接触到广泛而多样化的客户群。

社群和网络

加入烹饪专业人士社群，分享想法及经验、建立关系并发展您的人脉。

2

MOD 优势

為什麼與 MOD Kitchen 合作？

开业由\$35,000 加元起

我们的低资本要求模式，降低了烹饪新创公司的财务压力，并为寻求规模扩张的现有企业提供了具有成本效益的解决方案。

6-8 周开始营运

我们专业的入职团队支持及配合可以简化审批牌照流程加快你的启动时间，让你以最快速度获取利润。

可自选厨房设备配置

我们的私人厨房配置可根据你的餐饮类型进行安装，减少浪费空间和增加厨房的灵活性，让你的厨房更为优化。



精简人员配置

餐饮业由招募、培训和留住员工都需要付出很多时间。将您的精简人员配置降低成本及更有效率，同时将重点重新放在业务发展上。

降低营运成本

透过共同分担营运成本开支以外，我们还会提供统一的供应商以及良好的批发价钱，从而降低营运成本，并确保从主要供应商获得有利的价格。

前台服务与支持

MOD Kitchen 提供前台服务，以促进快速、无缝的订单交接。我们专业的团队确保供应商、客户和司机顺利交接。

3

我们的设施



我们拥有先进厨房所需要的一切

厨房基本

- ✓ 准备水槽
- ✓ 洗手水槽
- ✓ 准备桌
- ✓ 干货储存架
- ✓ 冷藏储存
- ✓ 冷冻储存

模组化设备选项*

- 油炸锅
- 台面锅煎
- 炉盘 (4 或 6 个燃烧器)
- 炒锅系列
- 烤架
- 商业抽油烟机
- 烤箱
- 设备支架 (48")
- 工作台 (48")

*可提供其他设备选项。如果您想使用自己设备，请联络我们以了解详细资讯。

设施

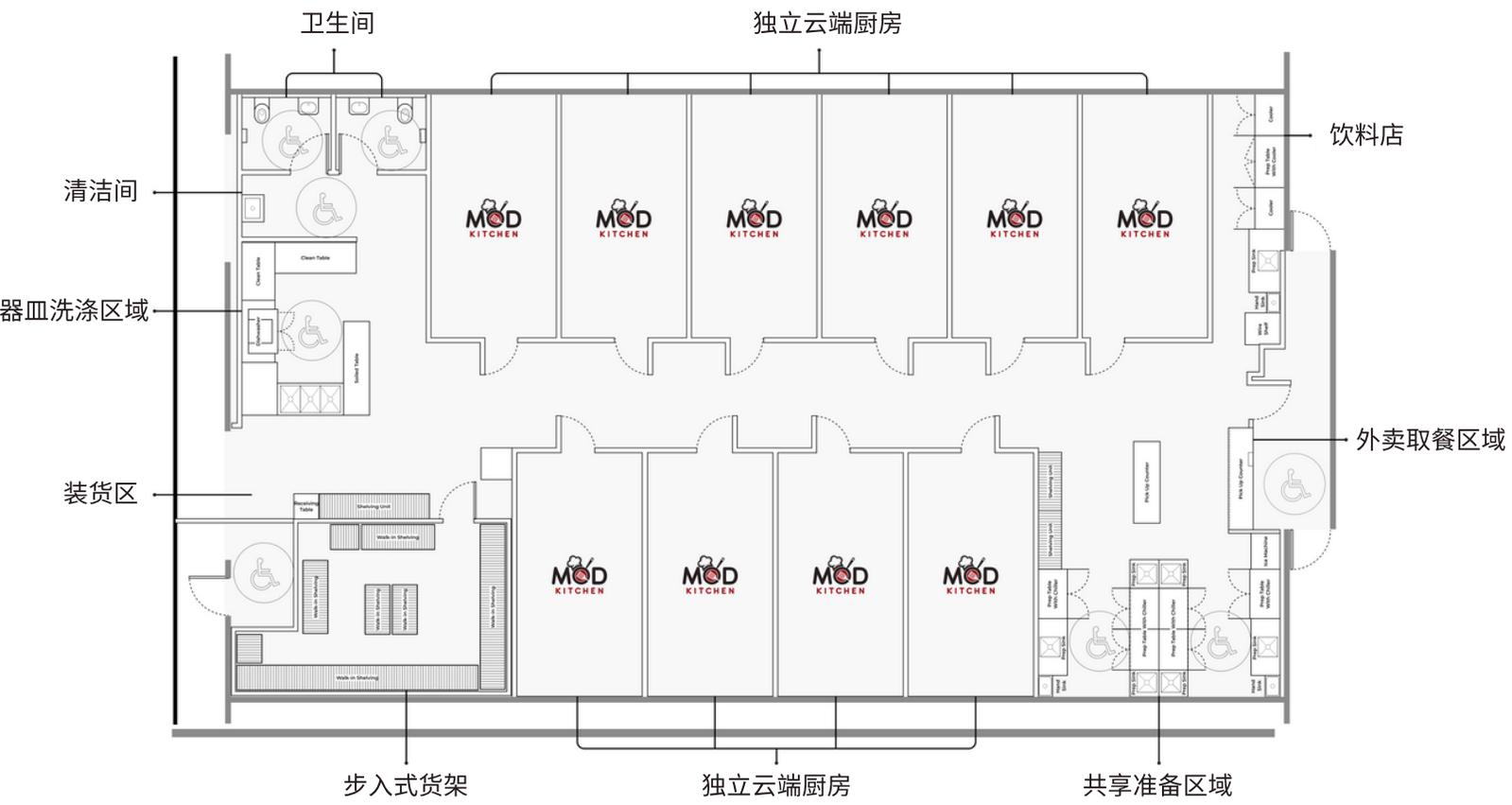
- ✓ 外卖取餐区域
- ✓ 现场支援人员
- ✓ 前台服务
- ✓ 停车位
- ✓ 卫生间
- ✓ 清洁间
- ✓ 日常清洁服务
- ✓ 防虫控制
- ✓ 24小时出入权限
- ✓ 装货区
- ✓ 货架区

公用事业

- ✓ 安全摄像头
- ✓ 无线网络
- ✓ 灯光
- ✓ 制冰机
- ✓ 冷热水管线
- ✓ 洗碗机
- ✓ 燃气点
- ✓ 电源插座
- ✓ 燃气/消防安全系统
- ✓ 通风系统
- ✓ 排气系统

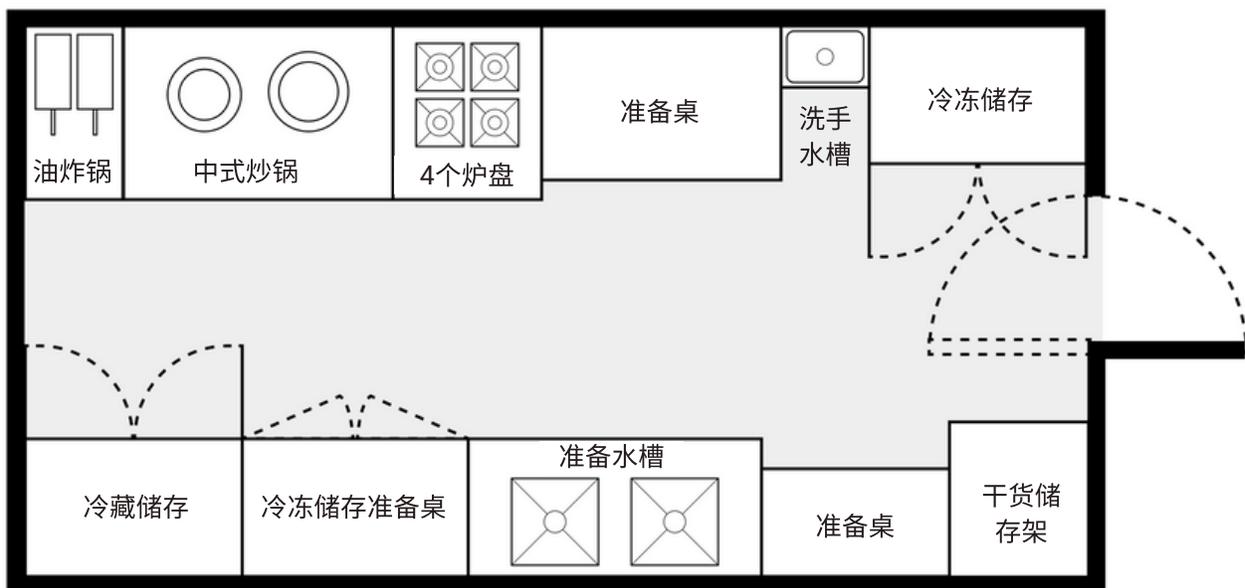
4

设施平面图



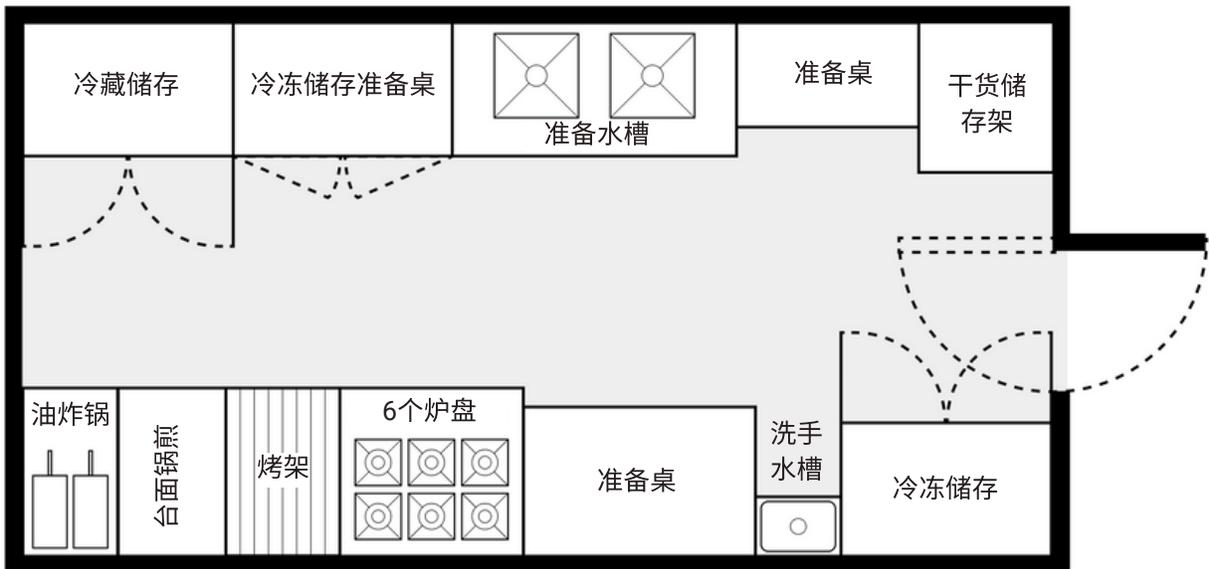
5

中式厨房 平面图



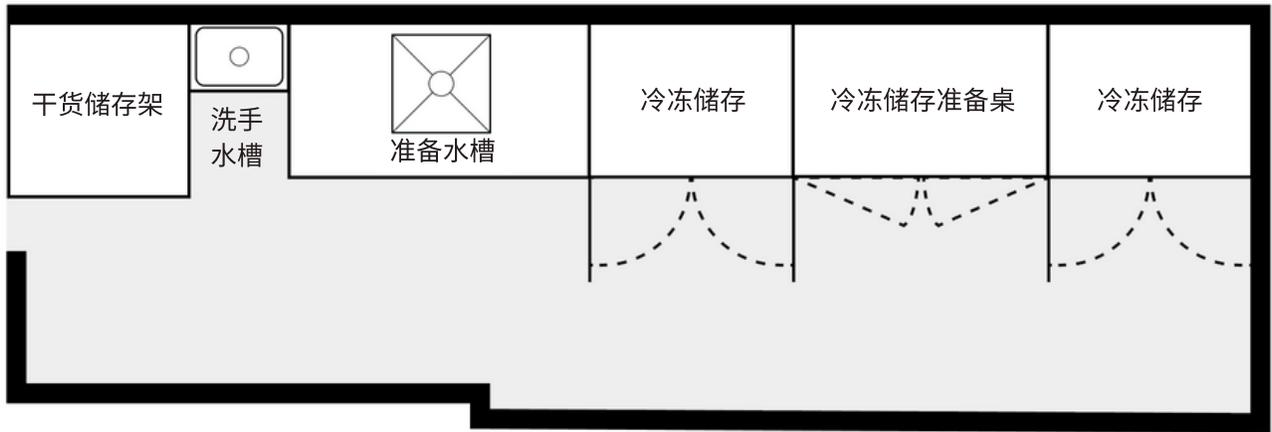
6

西式厨房 平面图



7

Beverage Store Floorplan



8

独立私人厨房 价钱



一般的实体餐厅

资金要求成本	\$35,000*	\$1,000,000+
月租费用	\$4,500	\$8,000+
每月分摊营运成本 估算包括：前台服务和人员配置、运营系统、设施管理、设备维护、废物处理、清洁服务、安全系统、无线网路、共享空间的维护，包括工业洗碗机和大型冰冻库。	大约 \$1,500-2,500**	所有成本由餐厅独立支付

*价格可能会根据个别设备要求而变化。

**这是估计金额，并不反映实际总额。

价格基于 3 年期限；月费可能会发生变化。



9

饮料店 价格



一般的实体饮料店

资金要求成本	\$15,000	\$150,000+
月租费用	\$2,000	\$7,000+
每月分摊营运成本 估算包括：前台服务和人员配置、运营系统、设施管理、设备维护、废物处理、清洁服务、安全系统、无线网路、共享空间的维护，包括工业洗碗机和大型冰冻库。	大约 \$800*	所有成本由餐厅独立支付

*这是估计金额，并不反映实际总额。
价格基于 3 年期限；月费可能会发生变化。



10

我们位置

15-11151 Horseshoe Way,
Richmond, BC V7A-4S5

概览

烈治文拥有 81,000 多户家庭和 13,000 家企业的繁华城市，市中心的黄金地段。距离达三角洲仅7公里，距离温哥华11公里，本拿比16公里



11

联络我们

Tony Ferreira
共同创办人及营运总监

电话: 778-716-3698

电子邮件: tony@modkitchen.ca



本文档是保密的，不得传播、复制或散布其内容。本文所包含资讯虽然是从被认为可靠的来源获得的，但不保证其准确性或完整性。这仅供参考。