المطعم

مكوناته :

مطبخ,حمام,صالة الطعام,غرفة طعام عاملين,مخزن طعام ,غرفة استلام, غرفة قمامه

1-المطبخ:

يفضل وجود المطبخ في الطابق الأرضى بجانب المطعم وصالة الإفطار والبهو، كما يتصل بغرف الخدمة فى الطوابق العلوية بواسطة سلالم ومصاعد الخدمة ويجاورها عادة الغرف الملحقة وغرف المستخدمين والسائقين.

وتتغير مساحات مختلفة العناصر وتعدادها بالنسبة لنوعية الفندق ودرجته، وتبعاً لذلك تؤخذ مساحات أساسية بالنسب للمطبخ بشكل عام لكل نزيل كالتالى:

مطبخ عام تبلغ مساحتة حوالى 0.6م2 لكل نزيل.

مطبخ الفندق وصالة الإفطار تبلغ مساحته 0.4م2 لكل نزيل.

المجموع1م2 مطابخ لكل نزيل.

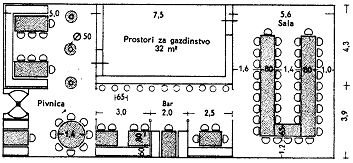
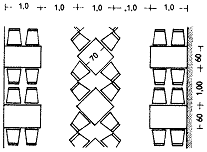
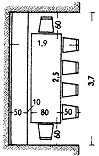
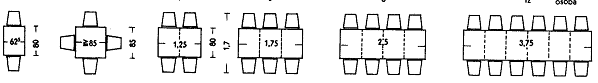
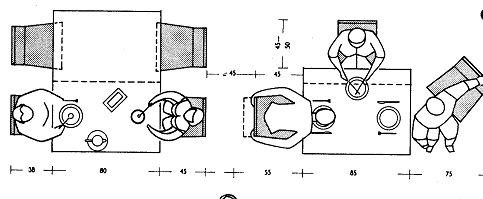
كما يوجد أوفيس واحد لكل طابق أو لكل 25 إلى 30 غرفة بالإضافة إلى مصعد مخصص لنقل الوجبات إلى الغرف بكامل أجهزته.

وعادة ما توضع غرف المستخدمين في الطابق الأخير أيضاً، وفى حالة وجود المطبخ في هذا الطابق توضع غرف المستخدمين في الطابق الذى يسبقه.

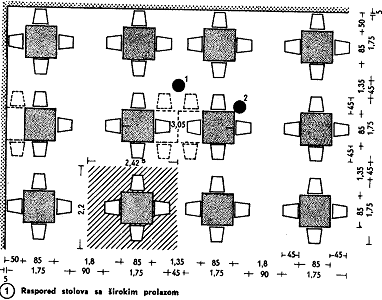
**صالة الطعام:**

ينبغى ان يمتد المدخل فى الممشى الفسيح المؤدى الى المساحات المخصصه للجلوس على كلا الجانبين مباشرة الى الطاوله (ان وجدت) ويجب ان يتم تنظيم الجلوس بأسلوب الجلوس ظهرا لظهر على مساحات التوزيع وعن طريق الستر والحجب وذلك للحد من صرف الانظار وتشتتها

وفيما يلى توضيح لابعاد الموائد وكاونتر المشروبات:

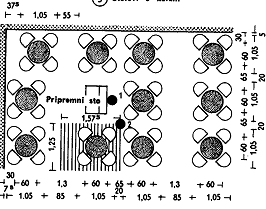
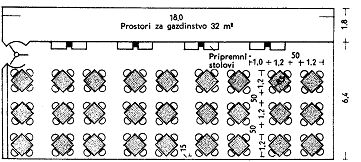
    

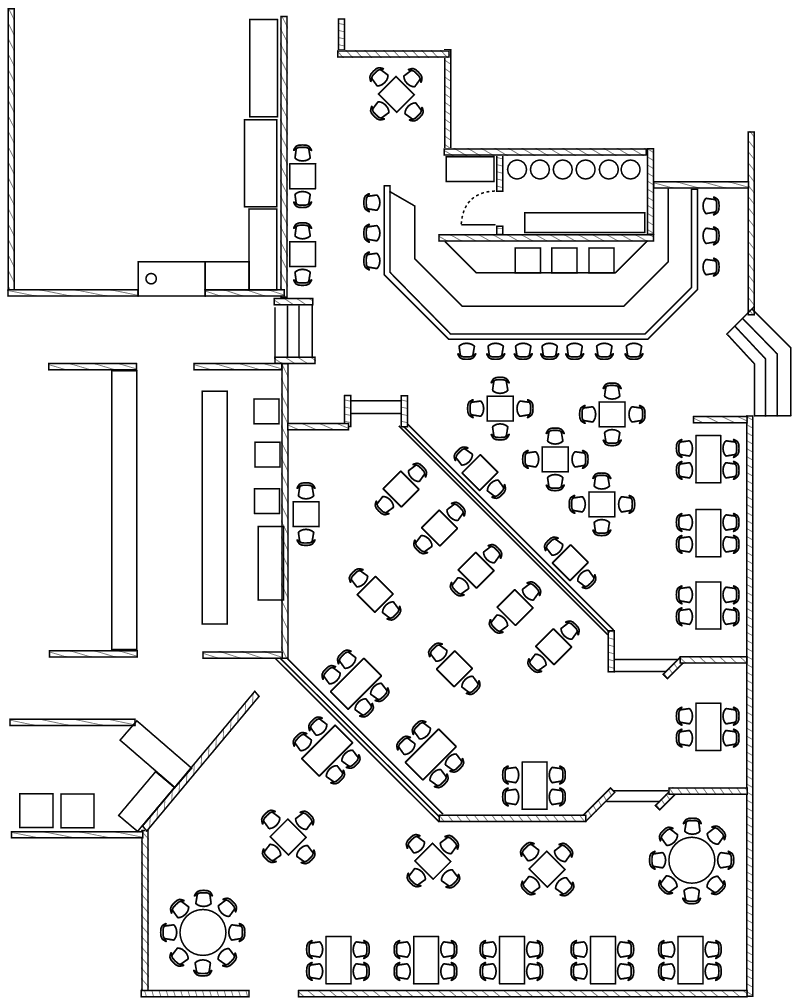
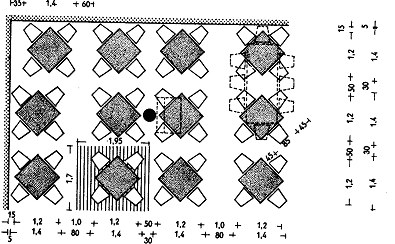
وفى ما يلى كيفية رص الموائد بطريقه تسمح بالحركه والتخديم



\*المكان المناسب من اجل طاوله وما يحيط بها "الجزء المظلل" 2.2\*2.42=5.32 م2

\* المكان المناسب لكل شخص 1.34م2





ومن الصور يتضح الاتى

\*المكان المناسب من اجل طاوله وما يحيط بها "الجزء المظلل" 2.2\*2.42=5.32 م2

مخزن الطعام:

أما البدروم فيجب أن يكون بارداً لحفظ المخزون كما يقسم إلى أقسام للخضراوات والفواكه.

ويوجد بهم نصه وارفف وثلاجات.

والتقسيم المثالى هو 0.37 م2 لكل غرفة نزيل ى الفنادق التى بها نسبه متوسطه من بيع الطعام والشراب للنزلاء

أما الجزء المخصص للبطاطس فيجب أن يكون من أرضية ذات شبكة من ألواح خشبية، كما تغطى جدرانه وخاصة الخارجية منها بهذه الألواح حتى ارتفاع 80سم وتوضع الورش بجانب المخازن بالبدروم ويجب أن يكون المخزن المخصص للأمتعة مجاوراً للمصعد للتهوية.

غرفة طعام العامليين:

وتخصص لاجل خدمة الجرسونات والفراشين وموظفى المصاعد والمضيفات وما شابه ,والمقاعد عادة مجهزه لنصف عدد هؤلاء الموجودين فى الخدمه حيث ان الجميع لا يأكلون فى وقت واحد.

خدمة الطعام تكون غالبا مثل الكافيتريا وبقائمة طعام مبسطه الحيز الضرورى متضمنا الكاونتر يجب ان يكون على اساس 1.7 م2 لكل مقعد , و1.3 م2 من غرفة الطعام للمستخدمين هو التقسيم المثالى لكل غرفة نزيل.

**غرفة استلام:**

وهى خاصة بأستلام الاكل والمشروبات والمؤن الاخرى التى فى طريق الوصول , وتتم فيها عملية المراجعه والتسجيل والفحص.

وهذه الواردات تظل فى غرفة الاستلام الى ان يحين الوقت لنقلها الى المخازن المخصصه لها , والتقسيم المثالى لغرفة الاستلام يكون 0.15 م2 لكل غرفة نزيل.

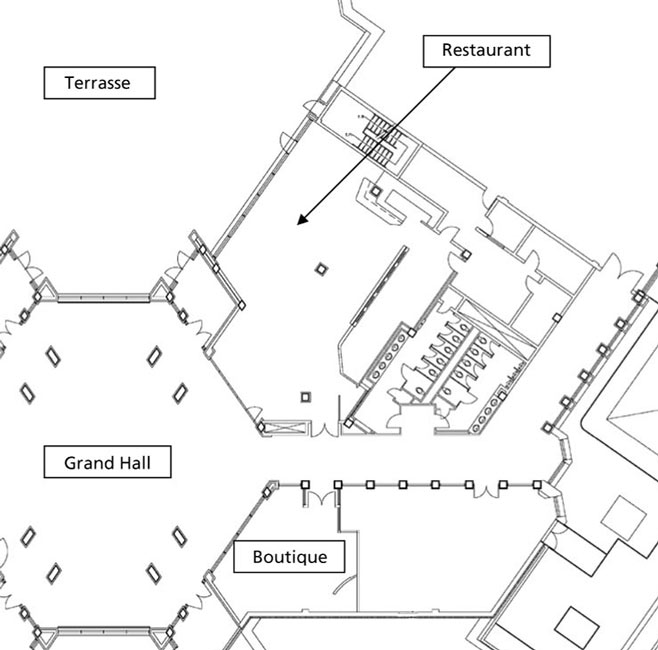
**غرفة القمامه:**

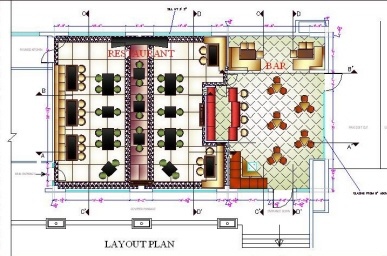
وهى مطلوبه فى حاله تراكم القمامه والزجاجات الفارغه والعلب والكرتونات يوميا لمده اكثر من اسبوع

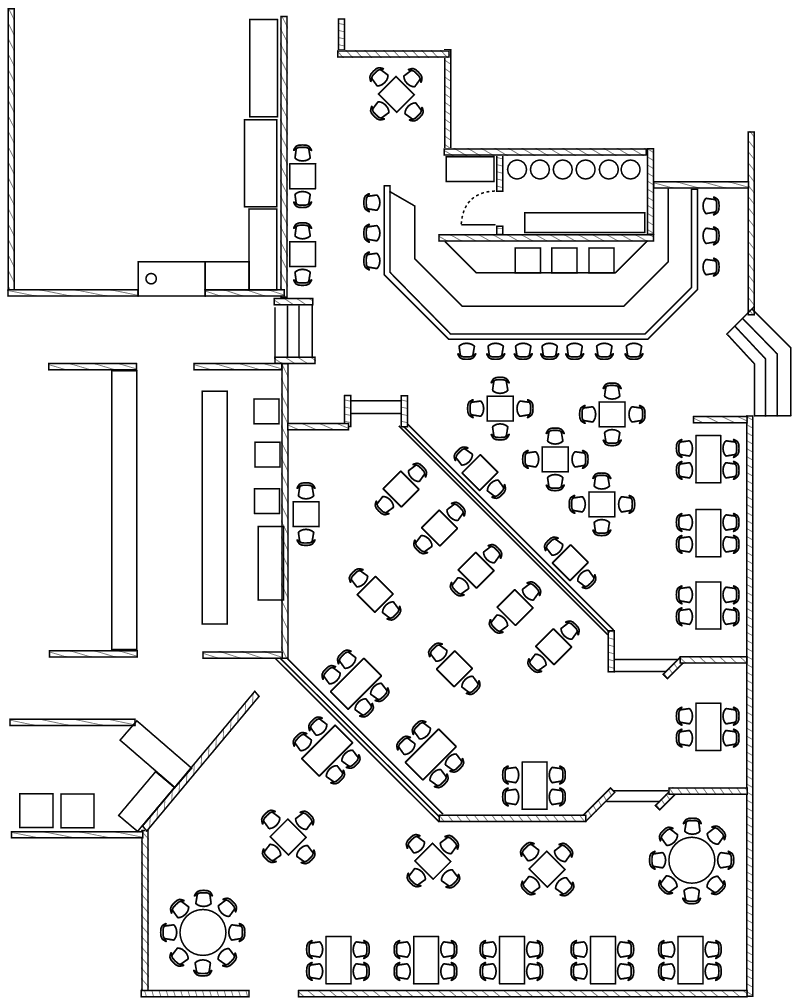
والتقسيم المثالى هو 0.07 م2 لكل غرفة نزيل وفى حاله استخدام معدات التخلص من القمامه سوف يؤثر فى مساحة االغرفه.

**التهوية:**

يجب حساب تجديد الهواء فى غرف الفندق من 1-5مرات كل ساعة، أما فى الصالات المزدحمة فإن حجم الهواء المجدد يكون من 20-30 م2 لكل شخص وفى صالات الطعام يتم التجديد من 6-8مرات كل ساعة وفى المطابخ من 6-10مرات كل ساعة مع مراعاة وجود مراوح سحب فوق المواقد لتصريف الحرارة الناتجة عنها.







المراجع:

الموسوعه الهندسيه المعماريه لدكتور شيرين ماجد القوصى

كتاب نوفرت (عناصر التصميم والإنشاء المعماري) ترجمه واعداد ربيح الحرستانى الناشر (دار الأيام للطباعة والنشر) توزيع (دار الكتب العلمية للنشر والتوزيع –القاهرة) 2010