**: المطاعم:**

ويتكون من:

– المدخل، الاستقبال، الاستعلامات، المحاسبة و التخديم.

– الصالة الرئيسية. – المطبخ. – جناح الخدمة.

– مخازن. – دورات.

* **مدخل المطعم والاستقبال:**

**مدخل المطعم**: يجب أن يكون واضح ومميز وذو حجم مناسب، بالإضافة إلى مداخل لإدخال الحاجيات التموينية والأحمال.

**الاستقبال**: وهو من أهم ما يجب أن يراه القادم عبر المدخل الرئيسي، إذ أن القادم لأول مرة غالباً ما يبحث عن مكان الاستعلامات للسؤال عن حاجته، وبالقرب من طاولة الاستقبال تتوزع المكملات الهامة الأخرى التي يحتاجها الزبون.

* **صالة الطعام:**

لا بد أن تأخذ هذه الصالات صفة الرحابة والاتساع, ويمكن تخصيص 1,25 م2 لكل كرسي بصالة الطعام, وفي حالة ازدياد الطلب على تخصيص المساحة في هذه الصالة, لا بد أن تفي هذه الصالة باحتياجات هذا الطلب وأن تستوعب العداد الكبيرة التي من الممكن أن تتواجد في وقت واحد خلال بعض المناسبات.

وبالإضافة إلى ما سبق فإن بعض الرواد يفضلون تناول الأطعمة في غرف أخرى يتم حجزها من قبلهم, هذا عدا صالة الطعام الرئيسية, حيث تتسع إحدى هاتين الحجرتين لعدد يتراوح ما بين (25-50) فرد, والأخرى تتسع لعدد يتراوح ما بين (60-70) فردا, ويراعى في إنشاء هذه الغرف أن تعطي مرونة في الحركة فيما بنها عن طريق تركيب أبواب قابلة للطي لتغيير شكل المكان من خاص إلى عام بزيادة سعته قدر الإمكان ليعمل على استقبال عدد أكبر من الوافدين.

ويراعى في هذه الغرف أيضا أن تكون خاصة بمعنى الكلمة, ويكون ذلك عن طريق فصلها عن القاعة الرئيسية, بحيث يكون المدخل لهذه الغرف مباشرة على المدخل, ويتم التخديم عليها من المطبخ مباشرة.

أما الصالة الرئيسية فيتم التخديم عليها من خلال غرف الطعام العمومية (غرف الخدمة).

**3-2-2: أماكن تناول المشروبات:**

تعد هذه الأماكن من أكثر الأماكن التي يفضلها مؤسسو النوادي, لأنها تعود عليهم بالربح الوفير, وعادة ما توزع هذه الفراغات على كافة المباني كغرف في نهايات المباني, وكذلك توزع في أرض المشروع كأماكن استراحات.

ومن الضروري توفير غرف يمكن فكها وتركيبها عند الضرورة في أوقات إقامة الحفلات الكبيرة, أو في المناسبات التي تستدعي إقامتها على هذا النحو.

ويفضل أن تتصل أماكن تناول المشروبات بالبهو أو الردهة الرئيسية حيث يمكن تناول المشروبات قبل أو بعد تناول الطعام.