

المعايير التصميمية

توزيع الزبائن

ينبغي تفادي الازدحام في المدخل وكذلك توفير منطقه واسعه تكون فيها المناضد موضوعه في الخلف ومعزوله بستار عند الضرورة وذلك لافساح مكان للعملاء في دخولهم وخروجهم.

توزيع طاقم العاملين

تتضمن طرق توزيع طاقم العاملين على ترتيبات خاصه بالخدمه على الموائد وتقديم المشروبات اما الاعتبارات الهامه فى ...

اعتبارات التصميم	ترتيبات تقديم الخدمات
الفصل ، الحجب عن الرؤيه ، السيطرة على الضوضاء ونفاذ الاضواء	الدخول والخروج الى المطبخ
طاولت التخزين الخاصه بادوات المائده المستخدمه ، الترتيبات الخاصه بتناول الطعام ، تقديم الخدمه على الطاولات ، الخدمه بنظام اخدم نفسك بنفسك	المطبخ
الموقع داخل المطعم ، تصميم البوفيهات والحوامل المتحركه ، الملاء مرة ثانيه	الموقع

تحديد الفراغات في المطاعم

يمثل تحديد الفراغات في المطاعم مشكلة عسيره لما تواجهه من بحث وحسابات كثيرة ويتوقف تحديد الفراغات على عدة عوامل وتشتمل هذه العوامل على عدد الوجبات التي يتعين اعدادها ومنها ..

- الوظائف والمهام المقرر اداؤها
- احتياجات المعدات
- عدد الموظفين ومناطق العمل التي يعملون فيها
- تخزين المؤن والمواد والمساحة الخالية الملائمه للمرور والحركة

المناطق المخصصة لتناول الطعام

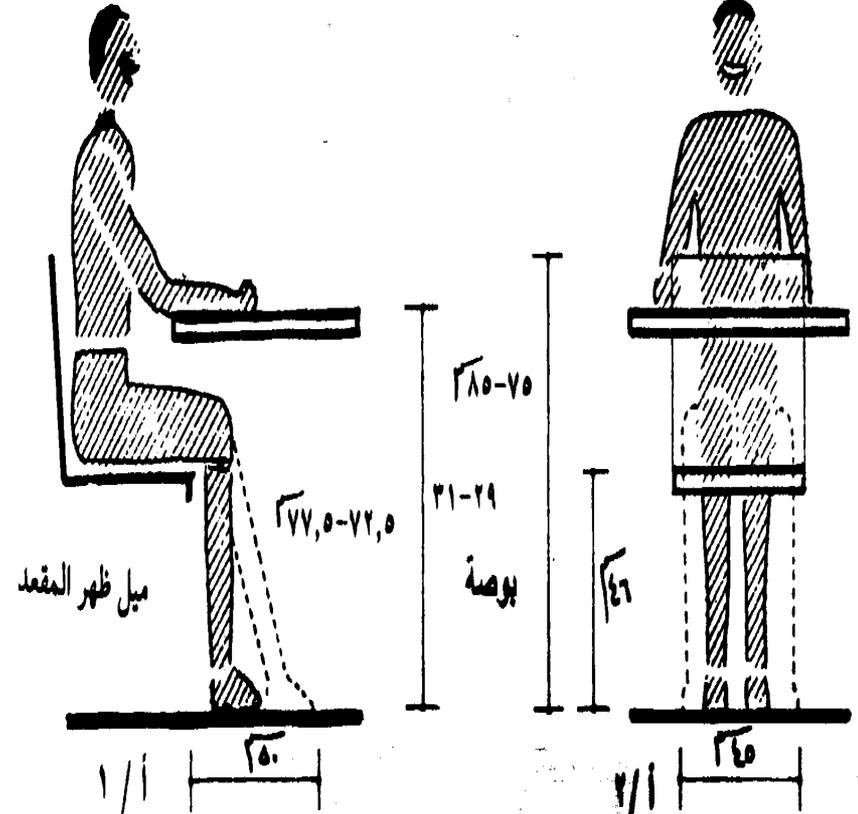
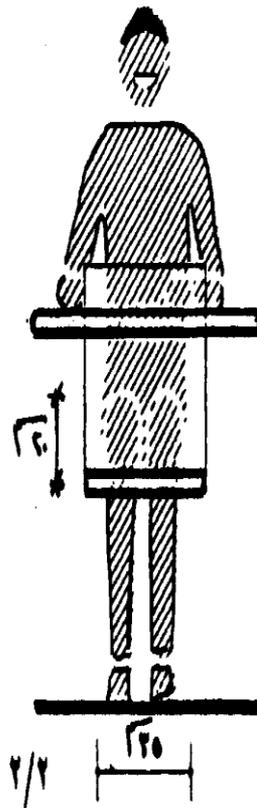
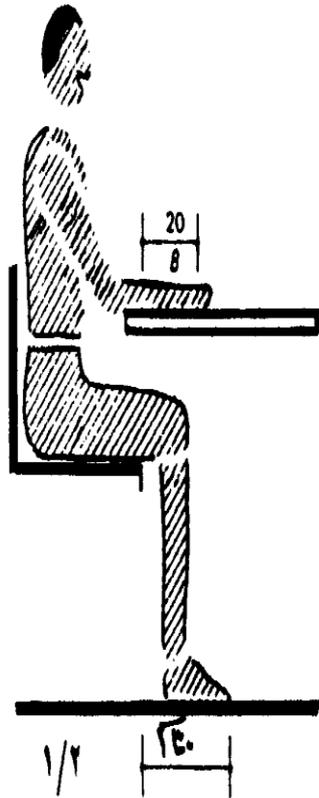
يعتمد تقييمها على عدد الاشخاص المقرر استيعابهم في فتره ما وعدد مرات تقديم الطعام وعدد مرات تقديم الطعام لنفس المكان لكل شخص جالس وعدد الاشخاص الجالسين لفترة ما. وفيما يلي جدول يوضح بعضا من الاشكال والاحجام النموذجيه للموائد الخاصه بتناول الطعام

الحجم الأكبر		الحجم الأدنى		الشكل	التوصية
م ²	(بالبوصة)	(بالبوصة)	بالمتر المربع		
0.75 × 0.75 0.9 × 0.75 0.9	30 × 30 36 × 30 36" القطر	24 × 24 30 × 24 30" القطر	0.60 × 0.6 0.75 × 0.60 0.75	مربعة مستطيلة مستديرة	موائد لشخص أو شخصين
1م × 1م 1.20 × 0.9 1.20	42 × 42 48 × 36 48 القطر	30 × 30 42 × 30 36	0.75 × 0.75 1.00 × 0.75 0.90	مربعة مستطيلة مستديرة	موائد لثلاثة أو أربعة أشخاص
1.80 × 1.00م 1.5م	72 × 42 60	60 × 30 48 القطر	1.50 × 0.75 1.20	مستطيلة مستديرة	موائد لخمس أو ستة أشخاص
أو 1.00 × 1.00 أو 1.8 × 1.8	أو 1.00 × 1.00 أو 1.8 × 1.8	36 × 36 بوصة	30 × 30 بوصة أو 0.75 × 0.75 تفتتح إلى 42 بوصة 36 × 36 بوصة أو 0.9 × 0.9 تفتتح إلى 52 بوصة		موائد ذات أجنحة قابلة للمد والطي

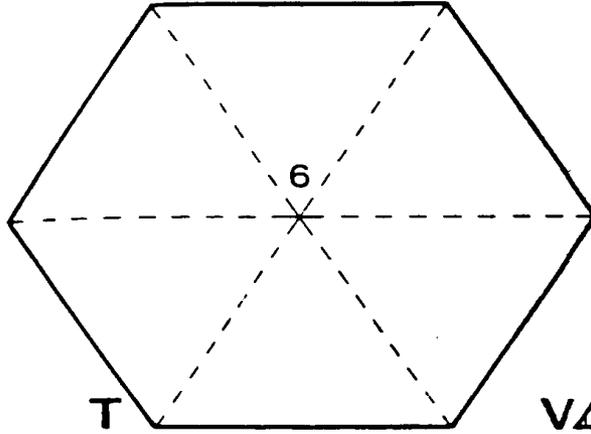
تناول الطعام في جلسة مريحة

تتوقف الجلسة المريحة الى منضدة الطعام على مجموعه عوامل متشابهة كوضع الجلوس الصحيح وشكل الاثاث ومقاساته

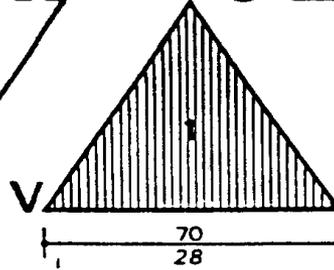
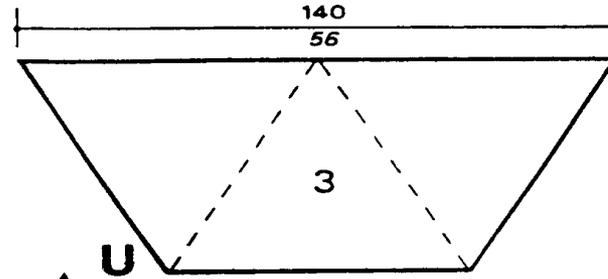
كقاعدة ثابتة يبلغ ارتفاع المقعد 45سم والمائدة 75سم



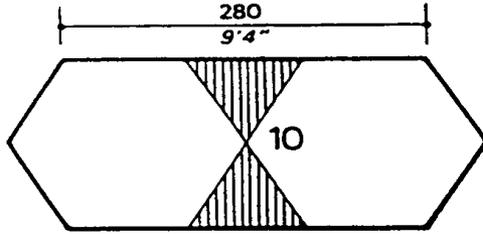
الموائد



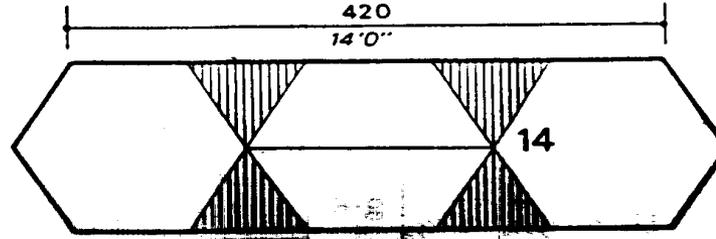
مسقط أفقي لمنضدة سدسة تسع ستة أفراد
نوع الاتصال



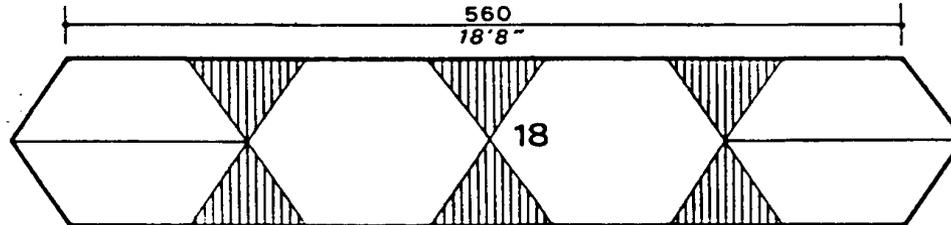
مسقط أفقي لمنضدة على هيئة شبه منحرف
تسع ثلاثة أفراد



مسقط أفقي لمنضدة تسع عشرة أشخاص



مسقط أفقي لمنضدة تسع 14 شخصاً



مسقط أفقي لمنضدة تسع 18 فرداً

المطابخ

تعتبر المطابخ هي الجزء الرئيسي في المطاعم فهي قسم الطهي الرئيسي ويجب ان يكون لها عناية خاصة عند التصميم

المطابخ التي تخدم عددا صغيرا تتطلب مساحة اكبر لكل وجبه من تلك التي تخدم العدد الاكبر ويبين الجدول التالي التنوع في احتياجات المساحة الخاليه بالنسبه للاعداد المخدمه

المساحة الكلية		المساحة لكل وجبة		عدد الأفراد المخدمه
بالمتر المربع	بالقدم المربع	متر مربع	قدم مربع	
$45 - 90 \text{ م}^2$	500 - 1000	0.45	5.00	100 - 200
$72 \text{ م}^2 - 144 \text{ م}^2$	800 - 1600	0.36	4.00	200 - 400
$125 \text{ م}^2 - 250 \text{ م}^2$	1400 - 2800	0.32	3.50	400 - 800
$220 \text{ م}^2 - 350 \text{ م}^2$	2400 - 3900	0.27	3.00	800 - 1.300
$300 \text{ م}^2 - 45 \text{ م}^2$	325 - 5000	0.23	2.50	1.300 - 2.000
$360 \text{ م}^2 - 720 \text{ م}^2$	4000 - 8000	0.18	2.00	2.000 - 3.000
$50 \text{ م}^2 - 830 \text{ م}^2$	5500 - 9250	0.18	2.00	3.000 - 5.000

مناطق الطهو الرئيسية

يعتبر قسم الطهى الرئيسى هو قلب المطبخ ويستحق عناية خاصة عند التصميم.

وعادة ما يتم طهو اللحوم والخضراوات فى هذه المنطقة ويمكن ان يوجد المكان المخصص للخدمة فى المطاعم التى يتم فيها خدمة تقديم الاطعمه الى الموائد بالقرب من هذه المنطقة.

مناطق الاعداد والتحضير

ينقسم المطبخ الى عدة أقسام:

- اعداد اللحوم
- اعداد السلطات
- اعداد الخضراوات
- اعداد الشطائر (الشندوتشات)
- اعداد المخبوزات

» المخبز هو الوحيد من بين جميع اقسام الاعداد والتحضير الذى يمكن وقوعه بعيد عن المطبخ الرئيسى وهو الاقل تأثيراً بمثل هذا الموقع

» ينبغى ان يتبع التصميم الموجود داخل المخبز خطوات ومراحل التجهيز النموذجى بقدر الامكان فمثلا ينبغى ان يكون الفرن على مقربه من المائده التى توضع عليها الاشياء مع وجود مساحه خاليه كافيه امام الفرن لنقل المخبوزات

ممرات العبور بالمطاعم

- تعود كثير من المشكلات الموجوده في المطابخ الى التفكير غير الكافي لايجاد تتابع وتدفق انسيابي لكميات الطعام عبر المطبخ
- يعتمد عرض ممرات العبور على نوعيه العبور او المرور التي ينبغي تزويد المنشأه به فمثلا يكون الحد الادنى لعرض الممر (76سم) فبالتالى لن يكون هناك صعوبه في المرور واذا كان الشخص الذى سيمر يدفع امامه عربه يد متحركه فان عرض الممر يكون 61سم بالاضافه الى عرض العربه المتحركه واذا كان هناك شخص يمر بجواره شخص اخر يحملان عربات يد متحركه فيكون الممر عرضه 110سم.