STRUKTURA WEWNĘTRZNA ZAKŁADU GASTRONOMICZNEGO

Opracował:
mgr Jakub Pleskacz

STRUKTURA WEWNĘTRZNA ZAKŁADY GASTRONOMICZNEGO

PODZIAŁ POMIESZCZEŃ W ZAKŁADACH GASTRONOMICZNYCH

handlowe: *przedsionek, hall, szatnia i toalety dla konsumentów, sala konsumencka*,

ekspedycyjne: *rozdzielnia kelnerska, zmywalnia naczyń stołowych,*

produkcyjne: *przygotowalnie, kuchnia, zmywalnia naczyń kuchennych,*

magazynowe: *magazyn produktów suchych, napojów alkoholowych, piwa i napojów, ziemniaków, warzyw, kiszonek, komory chłodnicze, magazyn zasobów, pomieszczenie na odpadki,*

administracyjno-socjalne: *pokój biurowy, pomieszczenie personelu, szatnie z rozbieralnią i natryskami, sanitariaty.*

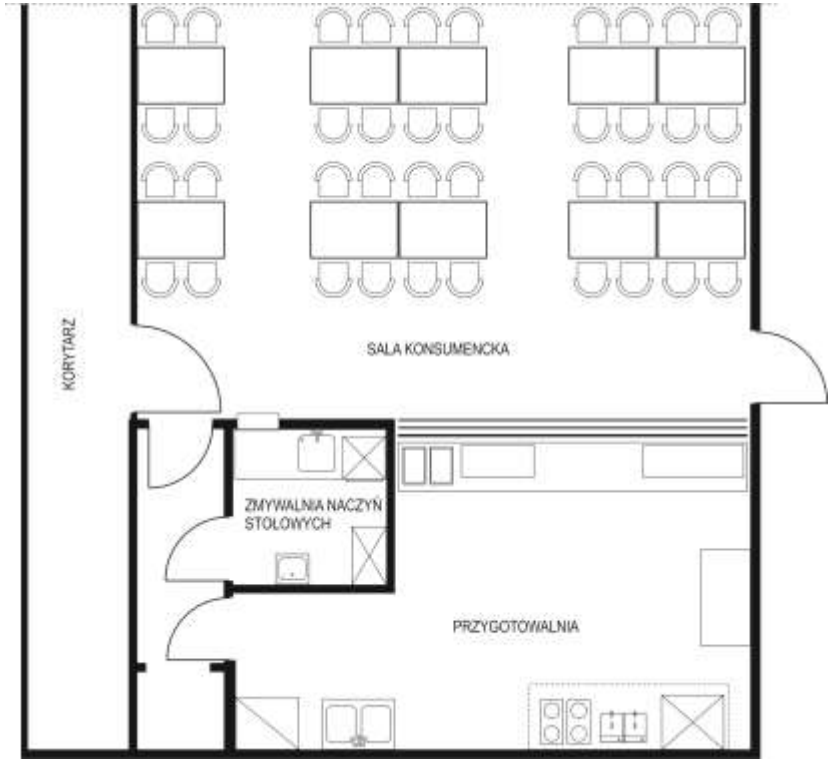
STRUKTURA WEWNĘTRZNA ZAKŁADY GASTRONOMICZNEGO

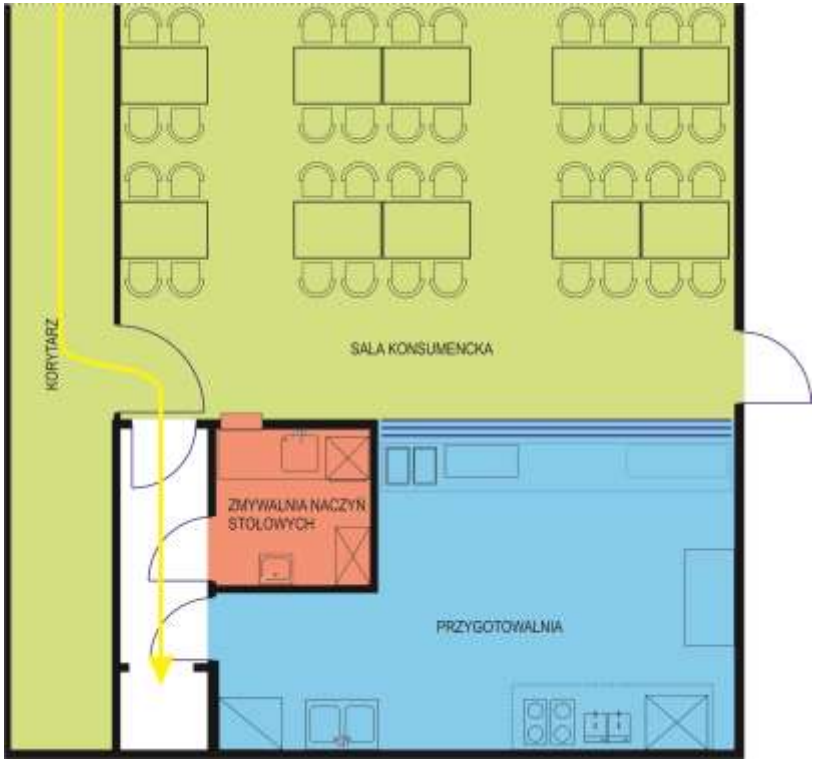
Korzystając z wiedzy nabytej na zajęciach zaznaczmy kolorami na kolejnych schematach odpowiednie trasy:

- konsumenci – zielony
- obsługa/serwis – niebieski
- brudne naczynia – czerwony
- dostawcy/surowce – żółty

STRUKTURA WEWNĘTRZNA ZAKŁADY GASTRONOMICZNEGO

KANTYNA PRACOWNICZA



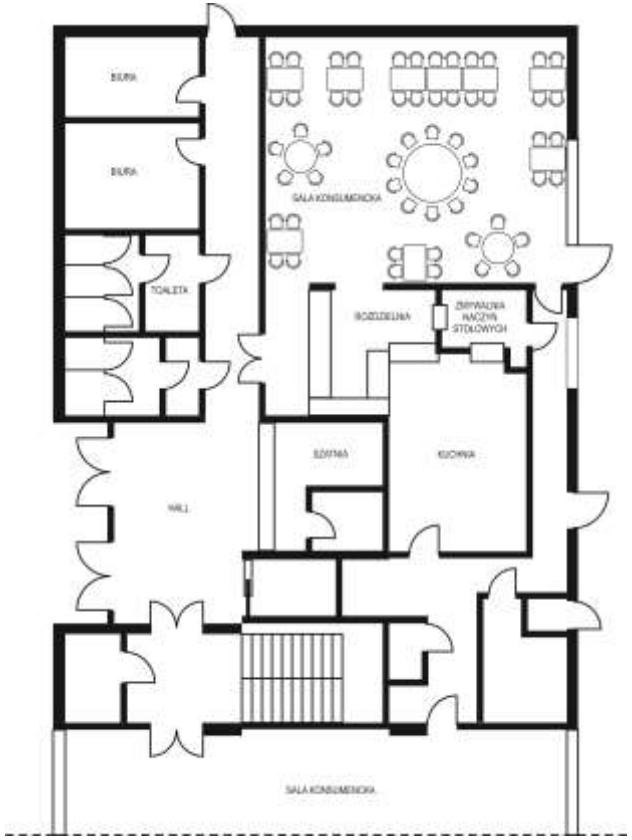


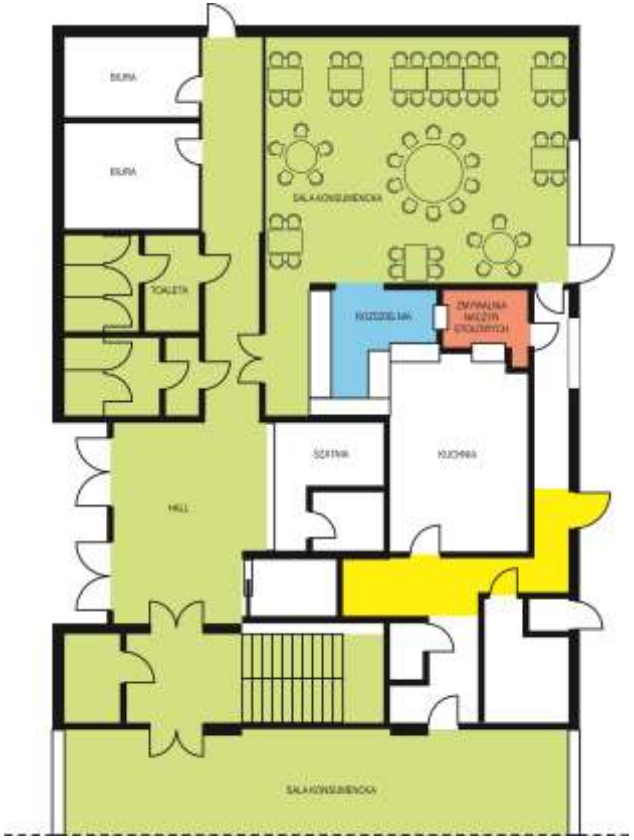
STRUKTURA WEWNĘTRZNA ZAKŁADY GASTRONOMICZNEGO

OŚRODEK SPA

STRUKTURA WEWNĘTRZNA ZAKŁADY GASTRONOMICZNEGO

RESTAURACJA W OŚRODKU WYPOCZYNKOWYM





STRUKTURA WEWNĘTRZNA ZAKŁADY GASTRONOMICZNEGO

ZADANIE DO SAMODZIELNEGO WYKONANIA

Zapoznałeś się z prezentacją i na jej podstawie na arkuszu papieru kancelaryjnego przygotuj projekt swojego zakładu gastronomicznego. Uwzględnij następujące pomieszczenia:

- handlowe,
- ekspedycyjne,
- produkcyjne,
- magazynowe,
- administracyjno-socjalne.

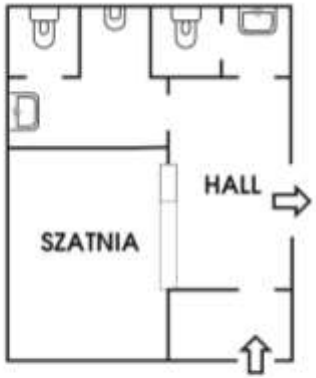
Na projekcie główny nacisk kładziemy na pomieszczenia dostępne dla konsumentów (szatnia, węzeł sanitarny, hall, przedsionek, sala konsumencka, bar) oraz na pomieszczenia dostępne dla kelnerów (rozdzielnia kelnerska, zmywak). Przyjmujemy skalę przybliżoną 1cm = 1 metr w rzeczywistości.

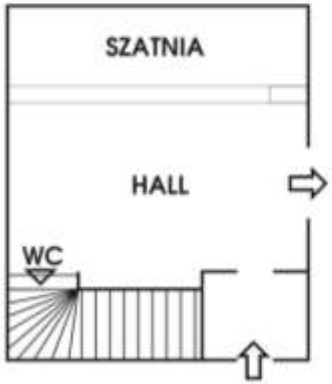
Materiały niezbędne do realizacji projektu:

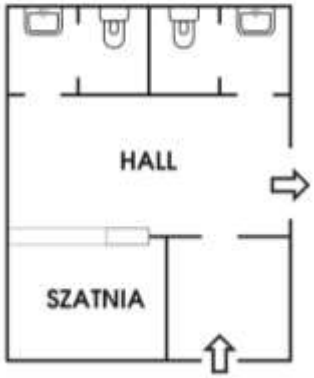
- arkusz papieru kancelaryjnego lub milimetrowego – format A3
- przybory piśmiennicze – linijki, ołówki, kredki, cyrkiel

STRUKTURA WEWNĘTRZNA ZAKŁADY GASTRONOMICZNEGO

ZESPÓŁ WEJŚCIOWY DO RESTAURACJI – PRZYKŁADOWE ROZWIĄZANIA

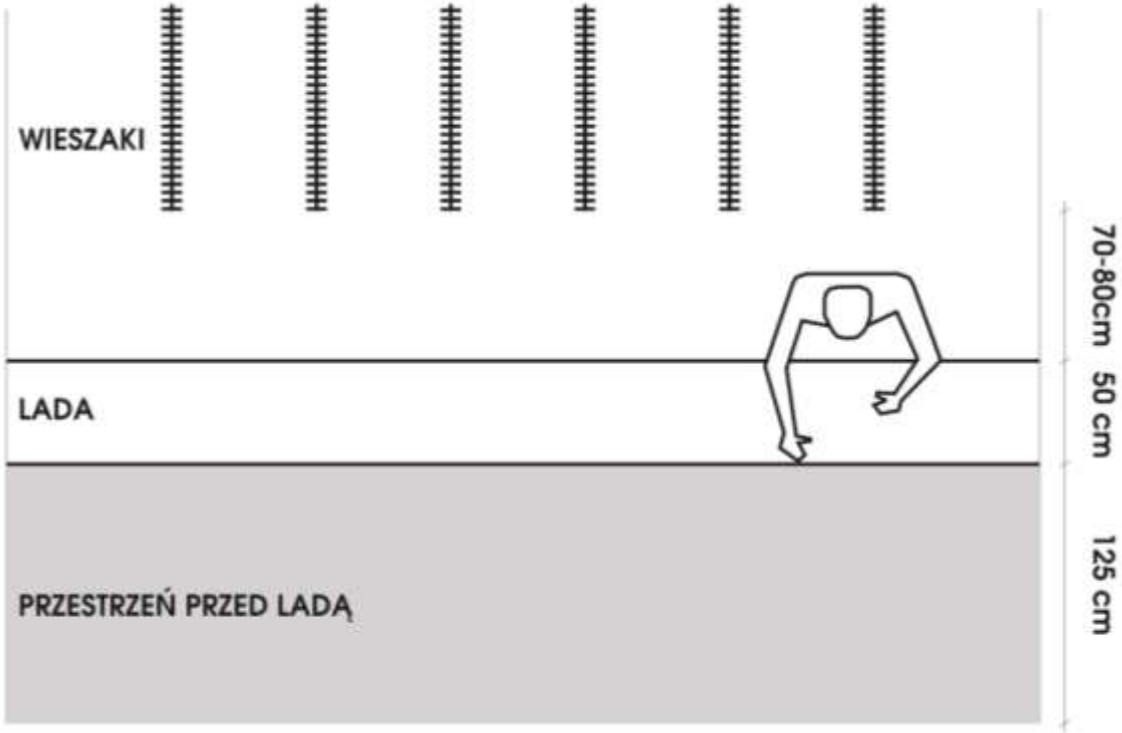






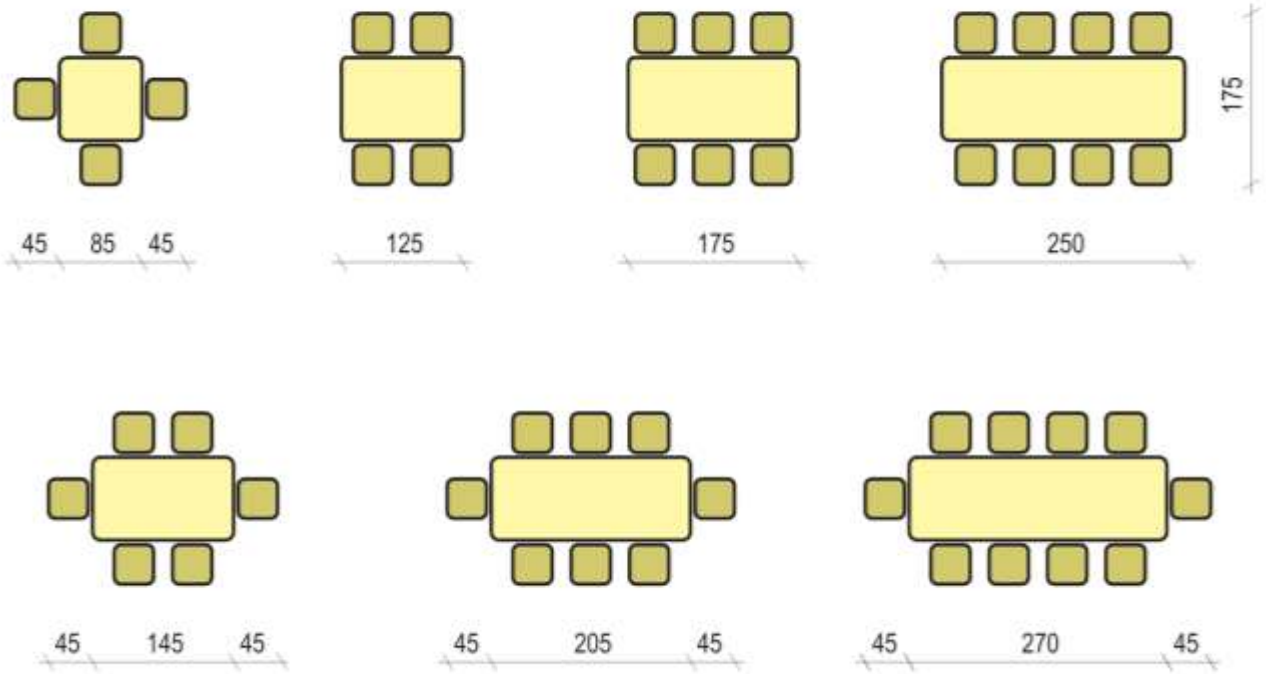
STRUKTURA WEWNĘTRZNA ZAKŁADY GASTRONOMICZNEGO

NIEZBĘDNA PRZESTRZEŃ I WYMIARY SZATNI



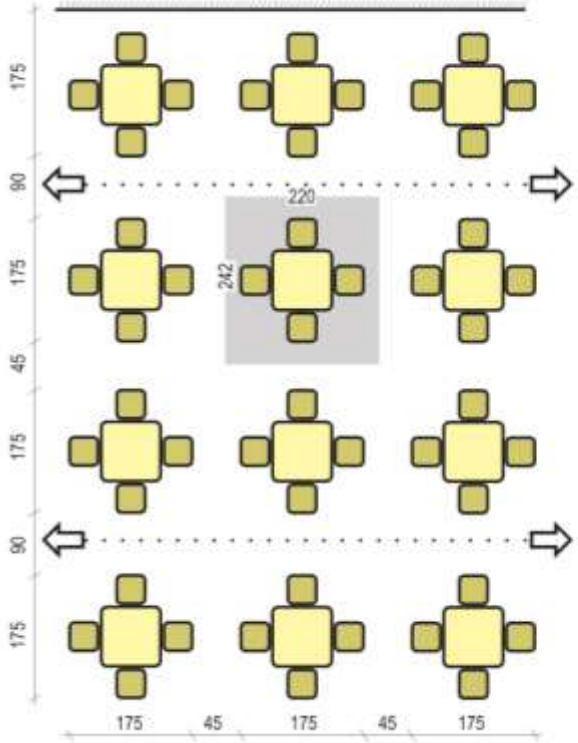
STRUKTURA WEWNĘTRZNA ZAKŁADY GASTRONOMICZNEGO

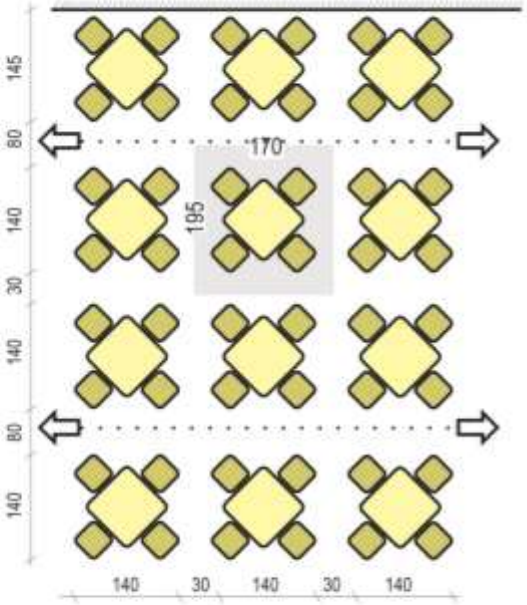
WYMIARY STOŁÓW STOSOWANYCH W ZAKŁADACH GASTRONOMICZNYCH



STRUKTURA WEWNĘTRZNA ZAKŁADY GASTRONOMICZNEGO

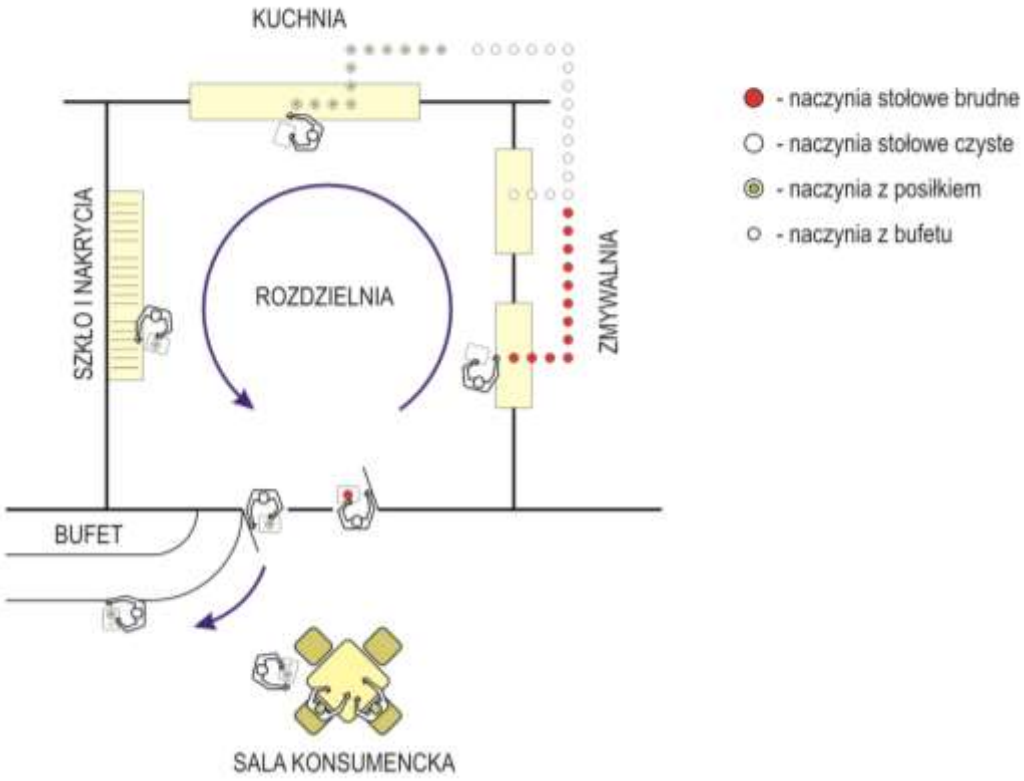
USTAWIENIE STOLIKÓW KWADRATOWYCH I NIEZBĘDNA POWIERZCHNIA





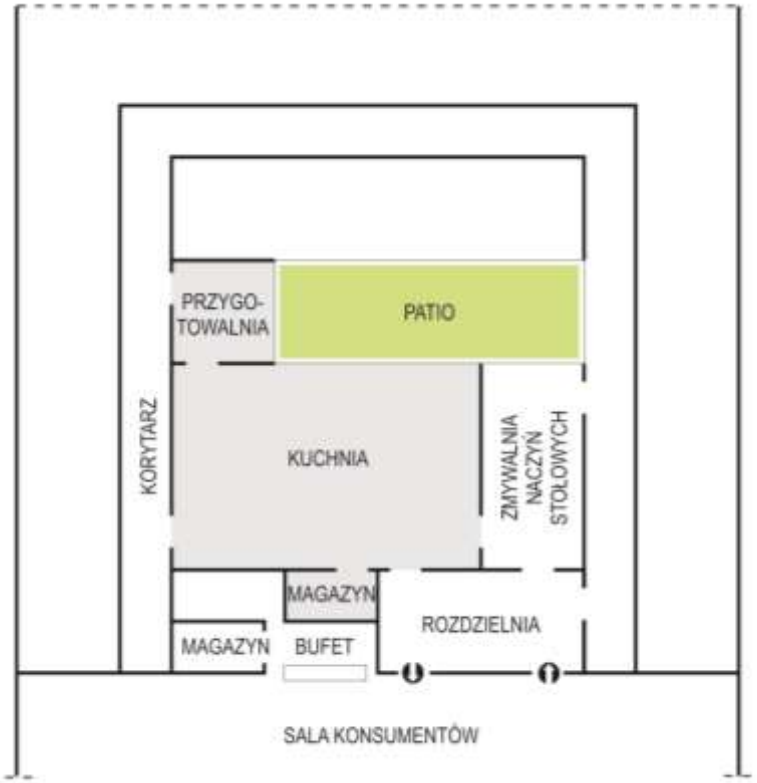
STRUKTURA WEWNĘTRZNA ZAKŁADY GASTRONOMICZNEGO

SCHEMAT USYTUOWANIA ROZDZIELNI ORAZ RUCH OBSŁUGI KELNERSKIEJ



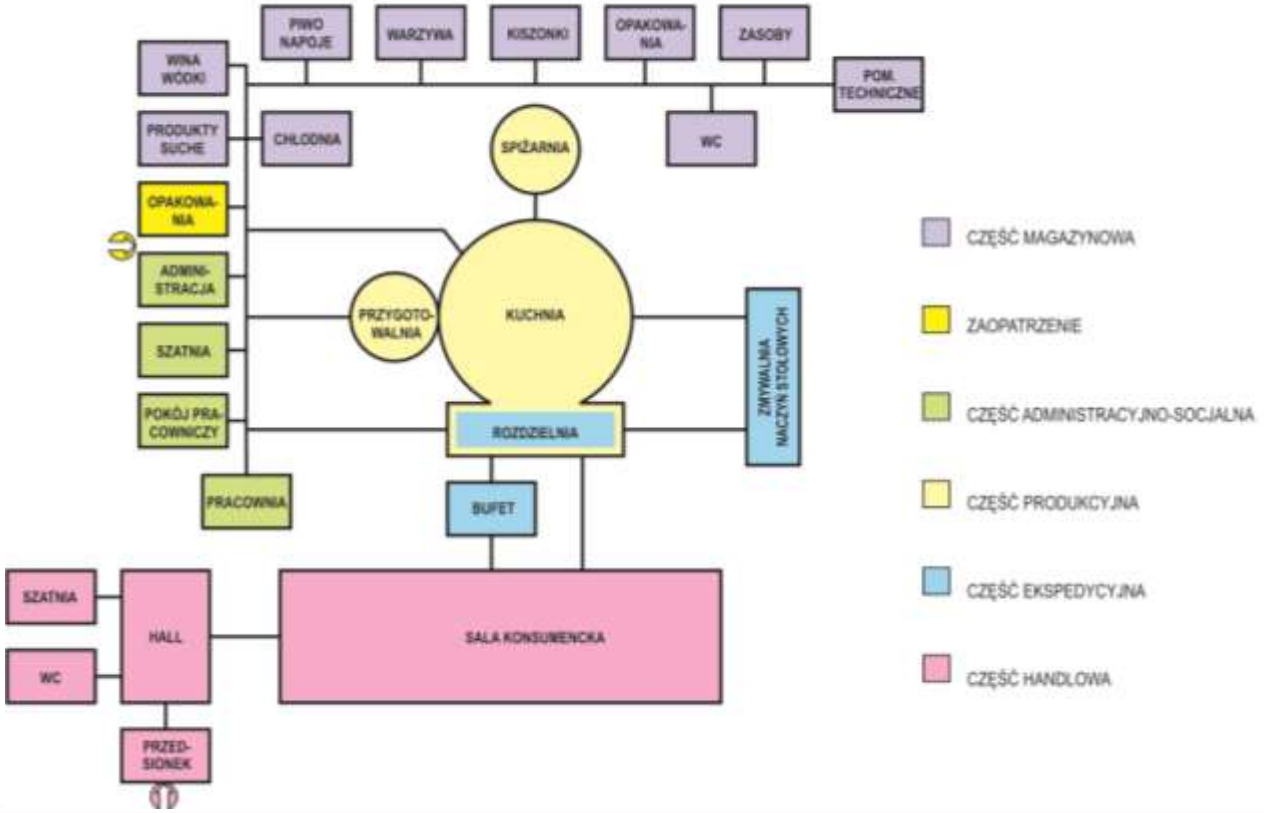
STRUKTURA WEWNĘTRZNA ZAKŁADY GASTRONOMICZNEGO

PRZYKŁAD USYTUOWANIA POMIESZCZEŃ PRODUKCYJNYCH RESTAURACJI



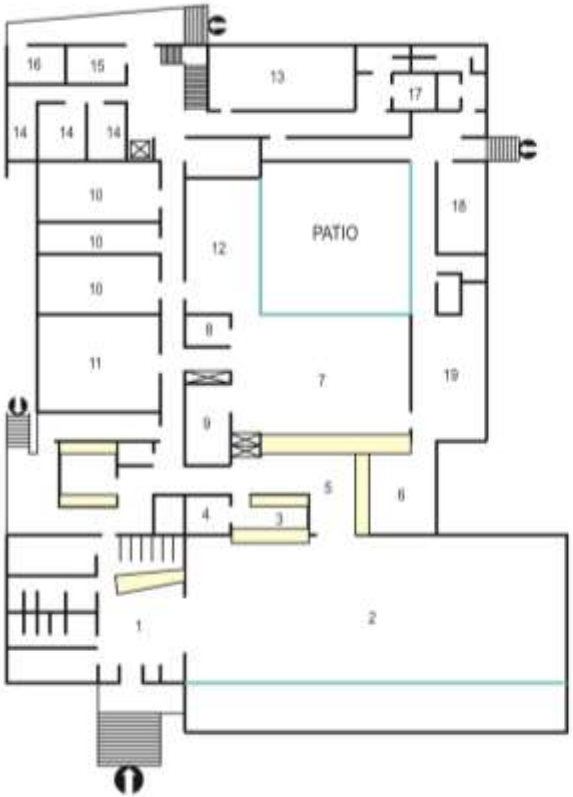
STRUKTURA WEWNĘTRZNA ZAKŁADY GASTRONOMICZNEGO

UKŁAD POMIESZCZEŃ I POWIĄZANIA KOMUNIKACYJNE W RESTAURACJI



STRUKTURA WEWNĘTRZNA ZAKŁADY GASTRONOMICZNEGO

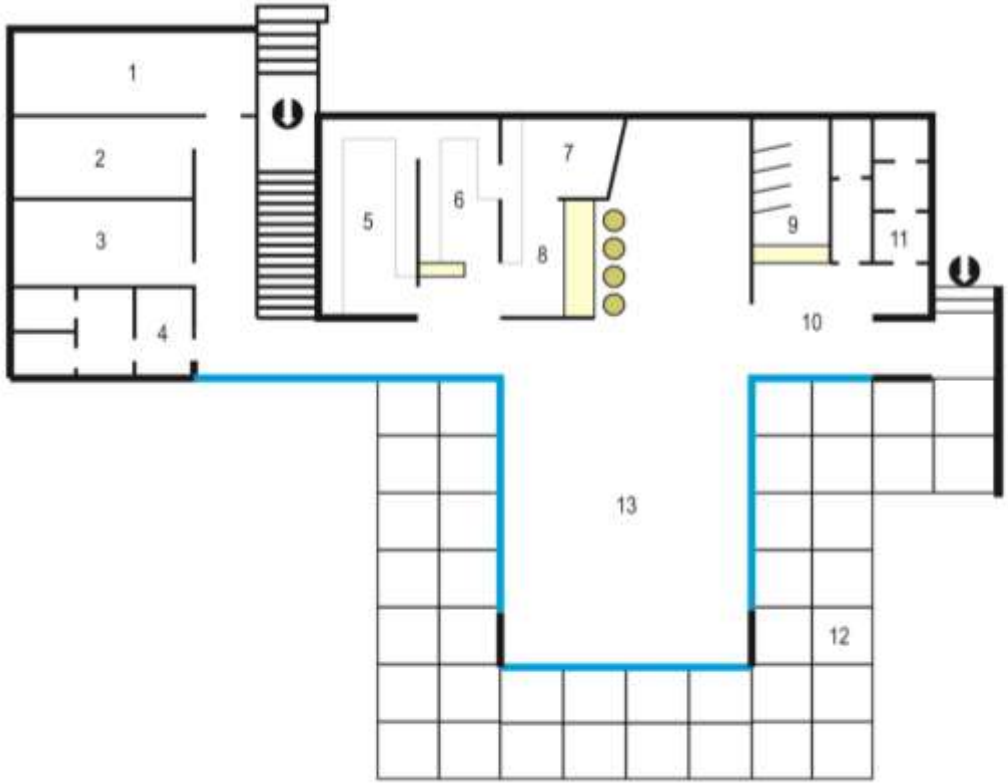
PRZYKŁAD RESTAURACJI W WOLNO STOJĄCYM PAWILONIE



1. Zespół wejściowy
2. Sala konsumencka
3. Bufet
4. Magazyn bufetu
5. Rozdzielnia kelnerska
6. Zmywalnia naczyń stołowych
7. Kuchnia
8. Zmywalnia naczyń kuchennych
9. Spiżarnia
10. Przygotowalnie
11. Pracownia deserów
12. Garmażeria
13. Magazyn produktów
14. Chłodnie
15. Magazyn chłodni
16. Magazyn odpadów
17. Sanitariaty dla pracowników
18. Pomieszczenie administracyjne
19. Jadalnia dla personelu

STRUKTURA WEWNĘTRZNA ZAKŁADY GASTRONOMICZNEGO

PRZYKŁADOWE ROZWIĄZANIE RZUTU KAWIARNI



1. Magazyn produktów
2. Pokój biurowy
3. Pokój personelu
4. Szatnia i toalety dla personelu
5. Kuchnia
6. Zmywalnia naczyń stołowych
7. Magazyn bufetu
8. Bar
9. Szatnia dla konsumentów
10. Hall
11. Toalety dla konsumentów
12. Taras
13. Sala konsumentów

POJĘCIE UKŁADU FUNKCJONALNEGO

BIBLIOGRAFIA:

1. http://www.pwsz.suwalki.pl

   Ćwiczenia z architektury, mgr inż. arch. Iwona Gajewska

Dziękuje