

## Pojęcie układu funkcjonalnego



Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu, E.Czarniecka-Skubina, SGGW 2008, s.16-22  
Obsługa konsumenta w hotelarstwie część 1, J.Duda, S.Krzywda, reA 2007, s.10-13  
Obsługa konsumenta część 1, R.Jargoń, WSiP 2000, s.26-31

### O możliwości prowadzenia działalności w zakładzie gastronomicznym decydują:

- doskonały personel
- baza lokalowa
  - wielkość poszczególnych pomieszczeń
  - funkcjonalność
  - funkcjonalne połączenia

### Układ funkcjonalny

*Wzajemne połączenia między pomieszczeniami w zakładach gastronomicznych. Relacje te muszą uwzględniać wszystkie relacje związane z produkcją gastronomiczną, ruchem pracowników, konsumentów jak i towarów.*

### Części układu funkcjonalnego pomieszczeń zakładu gastronomicznego obejmują:

- *ekspedycję – część ekspedycyjną,*
- *handlową – część handlową,*
- *produkcyjną – część produkcyjną,*
- *administracyjno-socjalną – część administracyjno-socjalną.*

### Ze względów funkcjonalnych i higienicznych nie mogą się krzyżować drogi:

- *konsumentów z dostawcami, surowcami,*
- *czystych i brudnych naczyń,*
- *odpadów pokonsumpcyjnych i gotowych potraw.*

### **Funkcjonalność pomieszczeń i ich wyposażenie**

#### EKSPEDYCJA

*pomieszczenie lub kilka pomieszczeń przeznaczonych dla załogi kelnerskiej w zakładzie gastronomicznym. Pełni ona rolę łącznika pomiędzy zapleczem gastronomicznym a salą konsumencką, to właśnie tu kelnerom wydawane są zamówione potrawy i napoje. Często stanowią swoisty magazyn podręczny dla sprzętu i bielizny potrzebnej do obsługi konsumentów.*

### Wyposażenie ekspedycji:

- *szafy i regały na bieliznę stołową i sprzęt,*
- *stoliki, tray-jacki, gerydony, wózki kelnerskie,*
- *pojemniki i podgrzewacze do talerzy i półmisek,*
- *kasa fiskalna, terminale do kart kredytowych,*
- *kostkarka do lodów, maszynka do krojenia pieczywa itp.,*
- *regały i szafy chłodnicze,*
- *ekspresy do kawy, herbaty, termosy itp.*

## ZMYWALNIA

*pomieszczenie bezpośrednio połączone z rozdzielnią kelnerską (obsługa kelnerska) lub bezpośrednio z salą konsumencką (samoobsługa), w którym odbywa się proces mycia, sortowania, wyparzania oraz przygotowania naczyń i sprzętu stołowego do wykorzystania na sali konsumenckiej.*

Wyposażenie zmywalni:

- stoły na brudne i czyste naczynia,
- pojemniki na odpadki,
- zlewozmywaki,
- maszyny do zmywania i/lub wyparzania naczyń i sztućców,
- regały i wózki na czyste naczynia, szkło i sztućce,
- regały, stoły lub wózki służące do suszenia naczyń,
- umywalka i suszarka do rąk dla personelu,

**Kolejność wykonywania czynności w zmywalni od strony lewej do prawej:**

- odbiór brudnych naczyń,
- zmoczenie brudnych sztućców w wodzie z detergentami,
- usuwanie resztek z naczyń stołowych,
- sortowanie naczyń,
- mycie naczyń i sztućców,
- wyparzanie naczyń i sztućców,
- suszenie naczyń,
- czyszczenie i polerowanie sztućców,
- umieszczenie naczyń na regałach i wózkach podgrzewczych,
- przekazanie naczyń i sztućców do rozdzielni kelnerskiej.

## POMIESZCZENIA HANDLOWE

*zespół pomieszczeń bezpośrednio dostępnych dla konsumenta w zakładzie gastronomicznym. Część ta obejmuje pomieszczenia: przedsionek, hall, toalety dla konsumentów, szatnia dla konsumentów, sala konsumencka, vip-room*

Przedsionek

*często nazywany „wiatrolapem” stanowi barierę oddzielającą wewnątrz zakładu gastronomicznego od wpływu czynników atmosferycznych tj.: wiatr, deszcz, zimno itp.*

Hall

*stanowi swoistą poczekalnię dla konsumentów oczekujących na wejście do sali konsumenckiej, powinien stanowić wizytówkę lokalu, jak również często stanowi miejsce, gdzie można zapoznać się z ofertą lokalu gastronomicznego*

Zespół sanitarny dla konsumentów

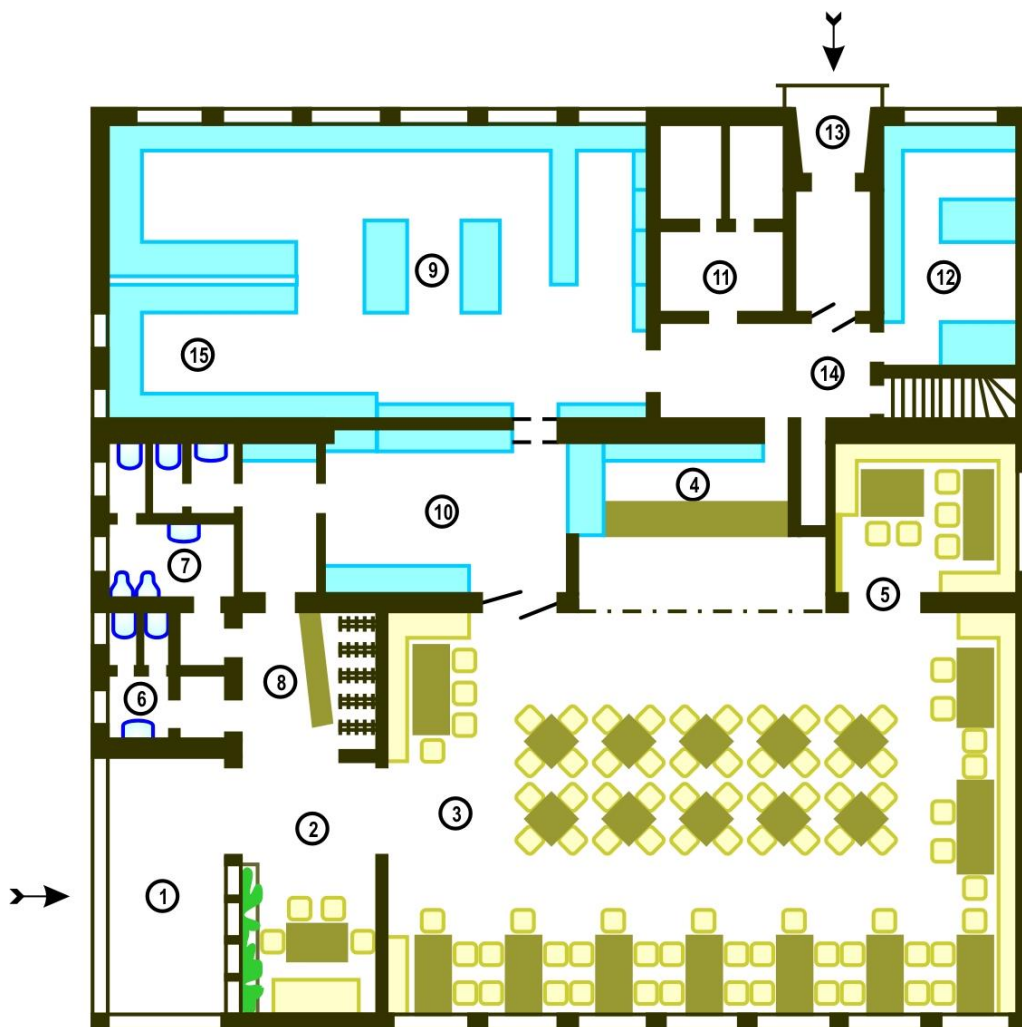
*toalety dla konsumentów bezwzględnie utrzymywane w należytej czystości. Powinny być przystosowane do ilości konsumentów, osobno dla kobiet i mężczyzn, z przedsionkiem z umywalką i elektrycznym lub papierowym ręcznikiem*

Szatnia dla konsumentów

*wydzielona część hall'u lub osobne pomieszczenie, często z obsługą, umożliwiające konsumentom pozostawienie odzieży wierzchniej. Jeżeli w lokalu znajduje się szatnia, wówczas zakład gastronomiczny odpowiada za pozostawioną w niej odzież.*

Sala konsumencka

*jedno lub kilka pomieszczeń wyposażonych w stoły i miejsca do siedzenia, gdzie konsumenci mogą spożywać posiłki i napoje oferowane przez zakład gastronomiczny. Często sala konsumencka graniczy z tarasem, patio czy ogródkiem przeznaczonym do konsumpcji w okresie letnim. W skład sali konsumenckiej często wchodzi bar lub bufet.*



Opracowano na podstawie Jargoń R. Obsługa konsumenta, Warszawa 1998

**Na przedstawionym poniżej schemacie nazwij wskazane pomieszczenia:**

1. *przedsionek*

2. *hall*

3. *sala konsumencka*

4. *bar lub bufet*

5. *vip-room*

6. *toaleta damska*

7. *toaleta męska*

8. *szatnia*

9. *kuchnia*

10. *rozdzielnia kelnerska*

11. *pomieszczenia administracyjne*

12. *pomieszczenia socjalne dla pracowników*

13. *rampa dostawcza/wejście od zaplecza*

14. *korytarz/ciąg komunikacyjny dla personelu*

15. *zmywalnia naczyń otwarta na kuchnie*