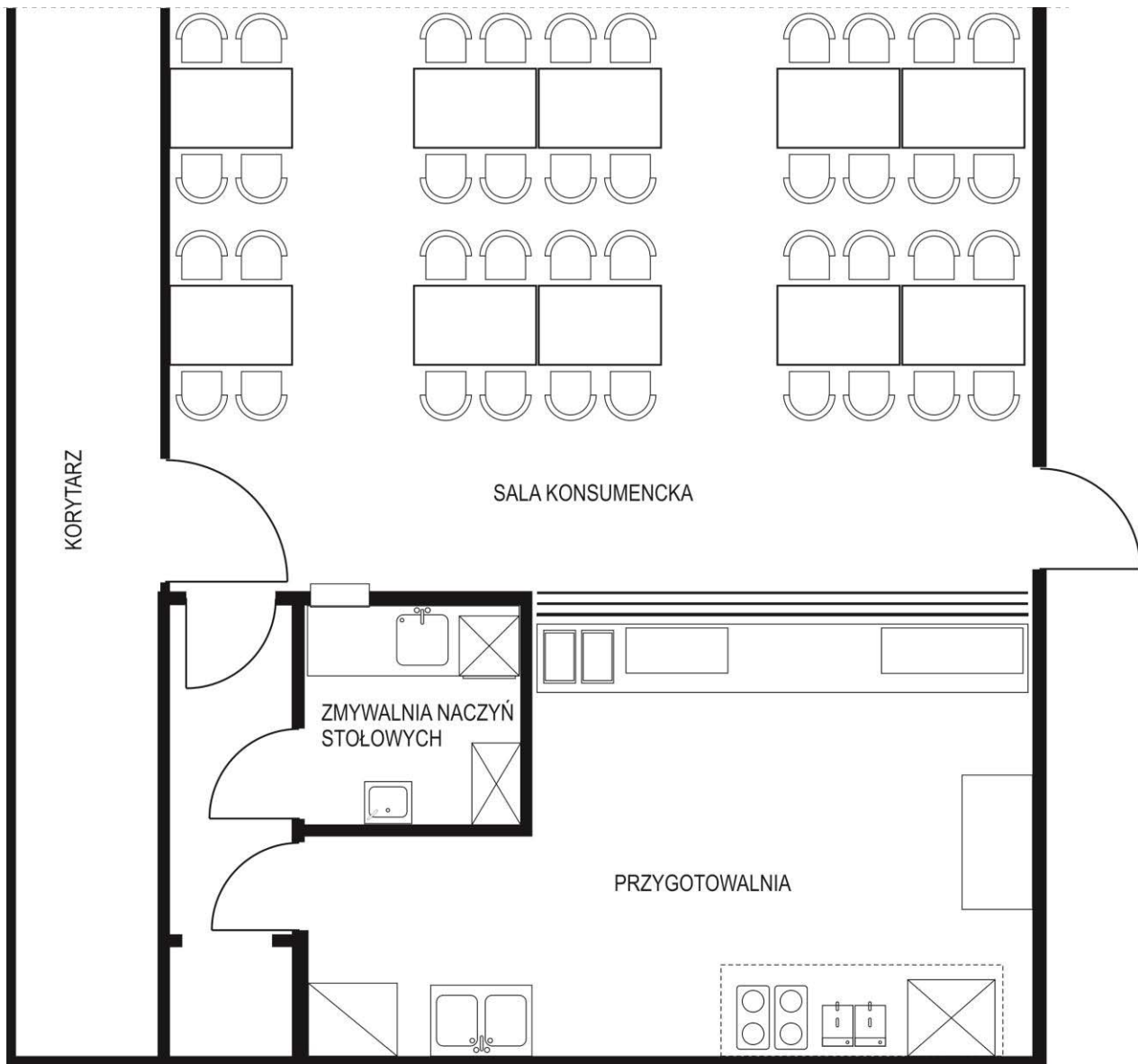


## Struktura wewnętrzna zakładu gastronomicznego

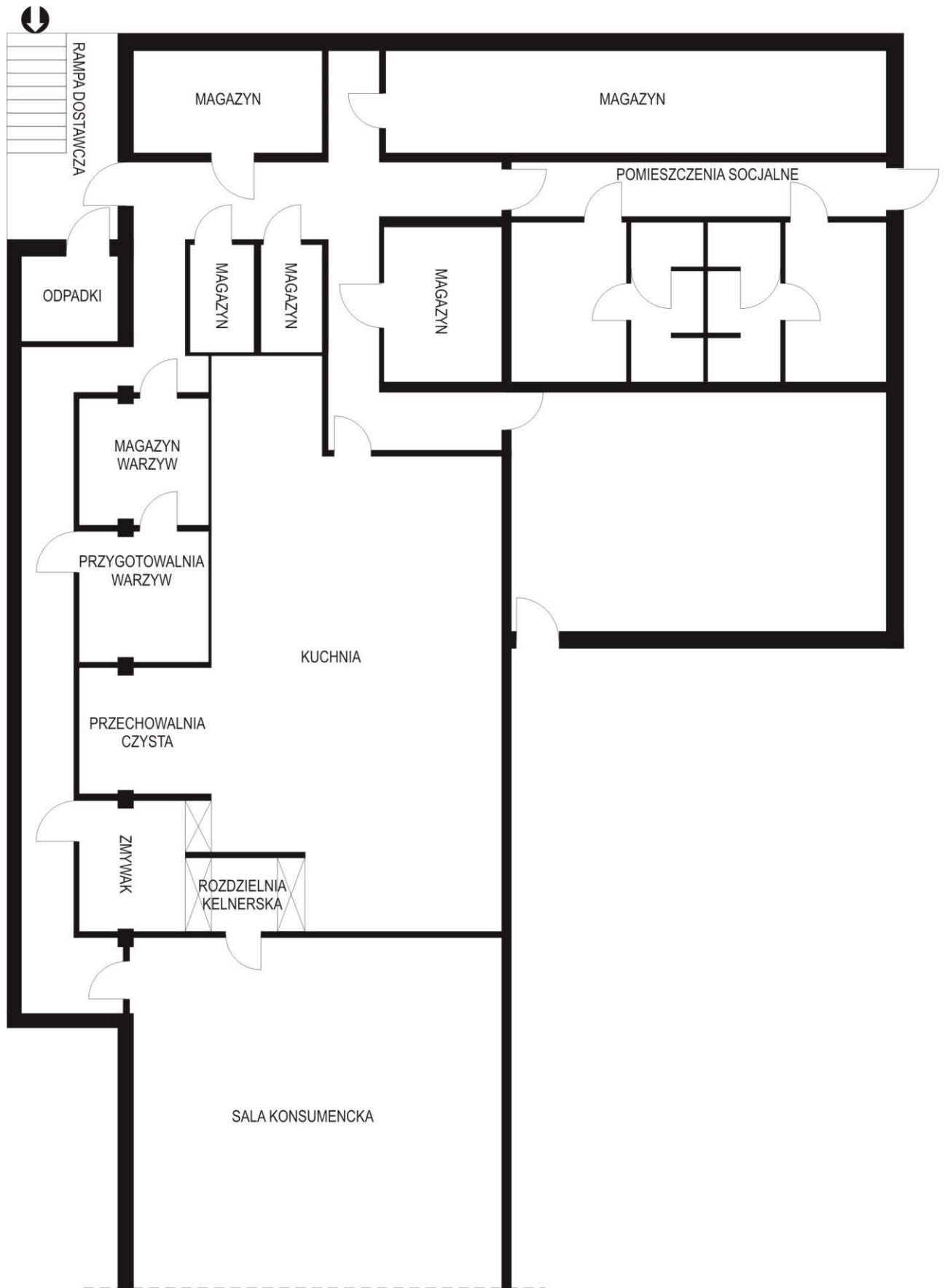
Korzystając z wiedzy nabytej na zajęciach zaznacz kolorami na kolejnych schematach trasy:

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

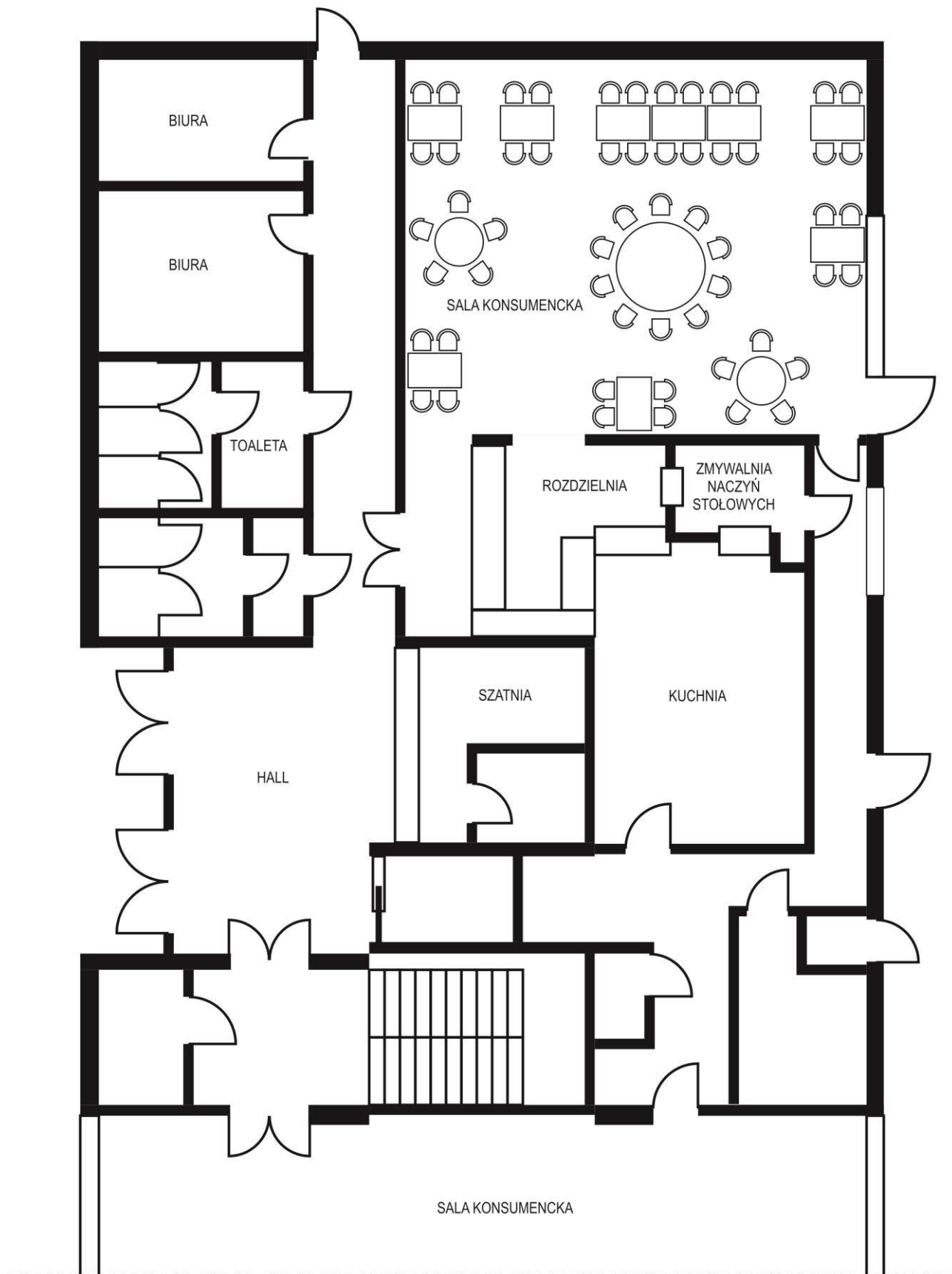
### KANTYNA PRACOWNICZA



# ÓŚRODEK SPA



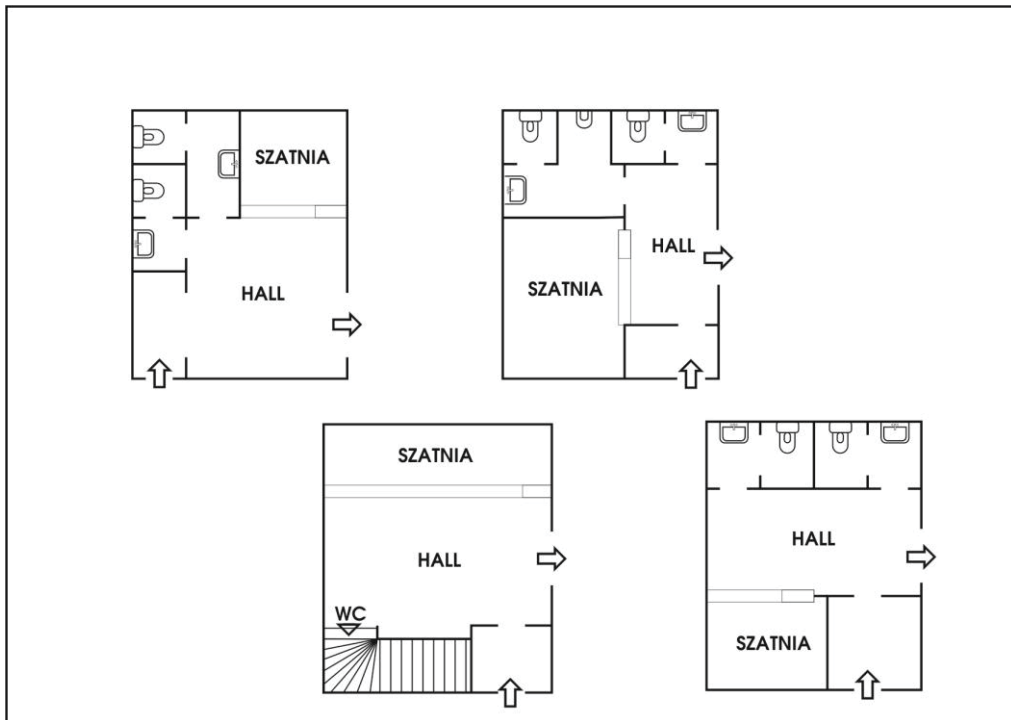
RESTAURACJA W OŚRODKU WYPOCZYNKOWYM



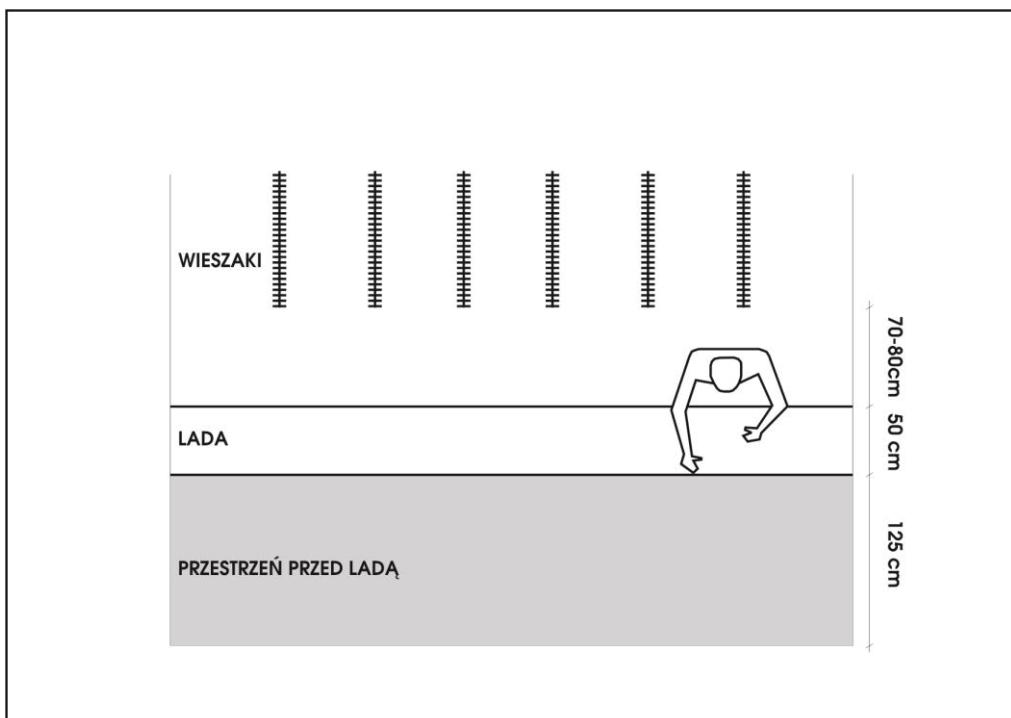
### Podział pomieszczeń w restauracjach i jadalniach:

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

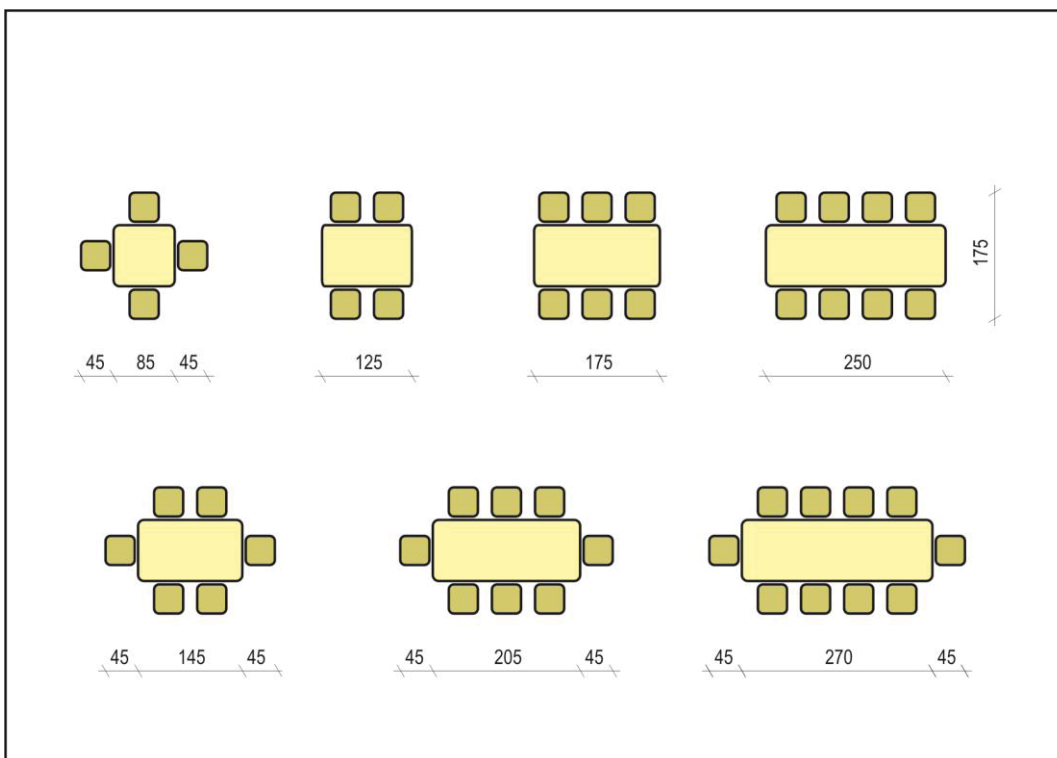
### Zespół wejściowy do restauracji – przykładowe rozwiązania



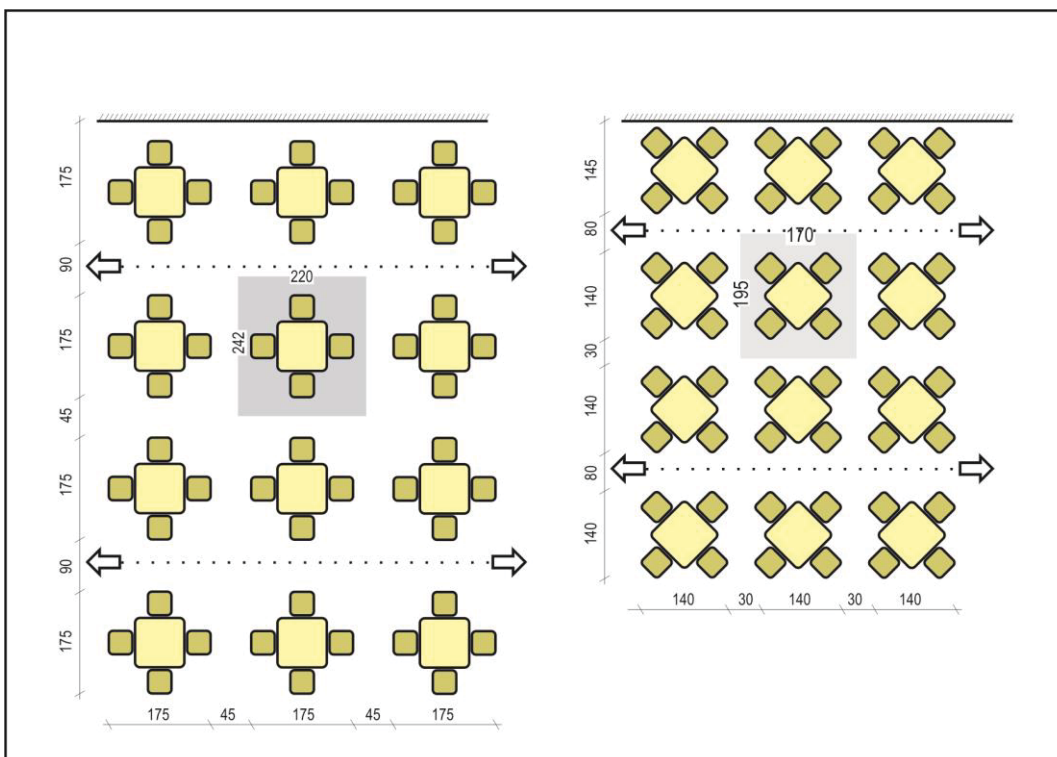
### Niezbędna przestrzeń i wymiary szatni



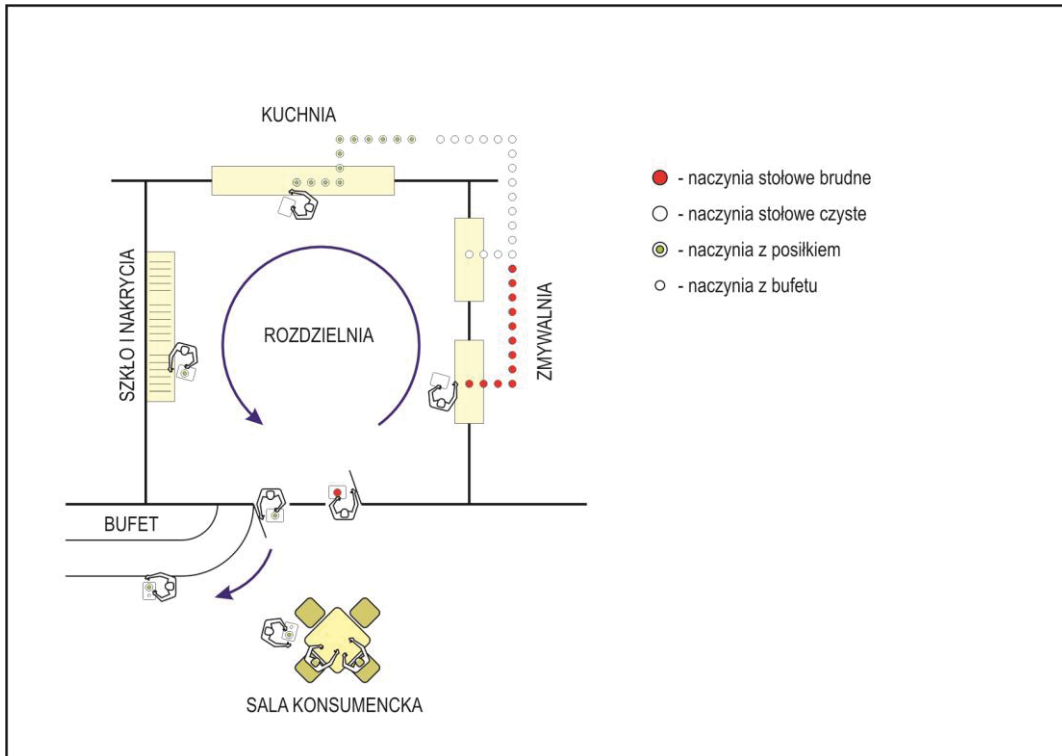
## Wymiary stołów stosowanych w zakładach gastronomicznych



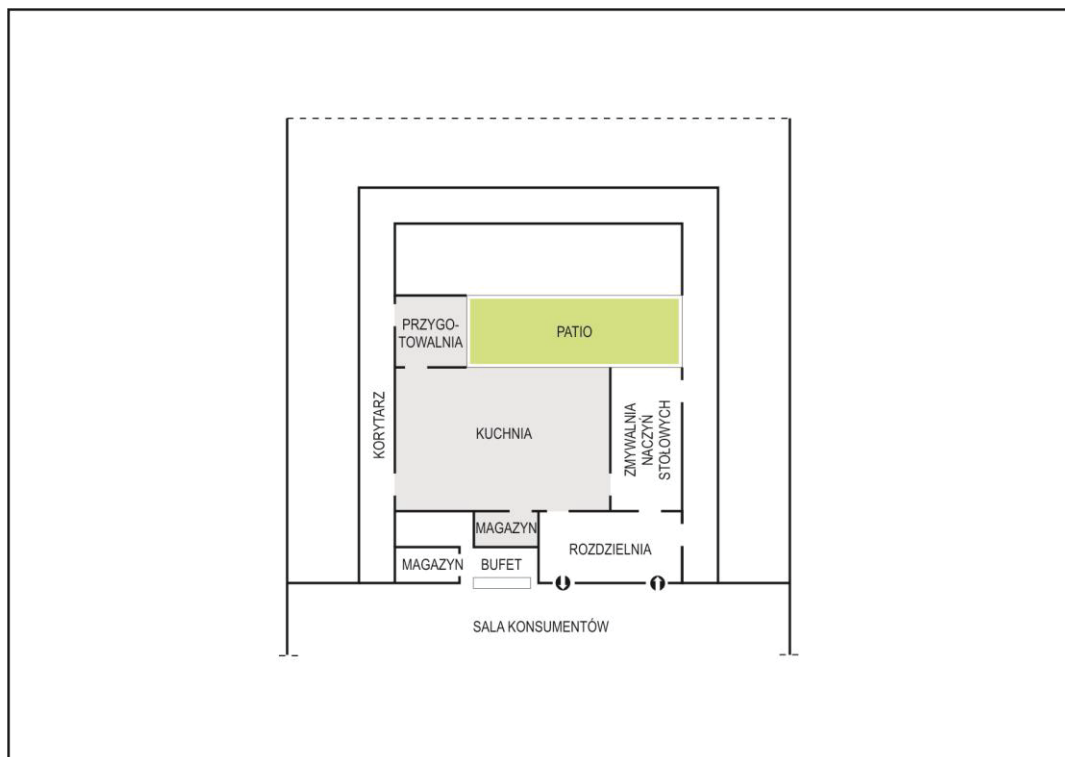
## Ustawienie stolików kwadratowych i niezbędna powierzchnia



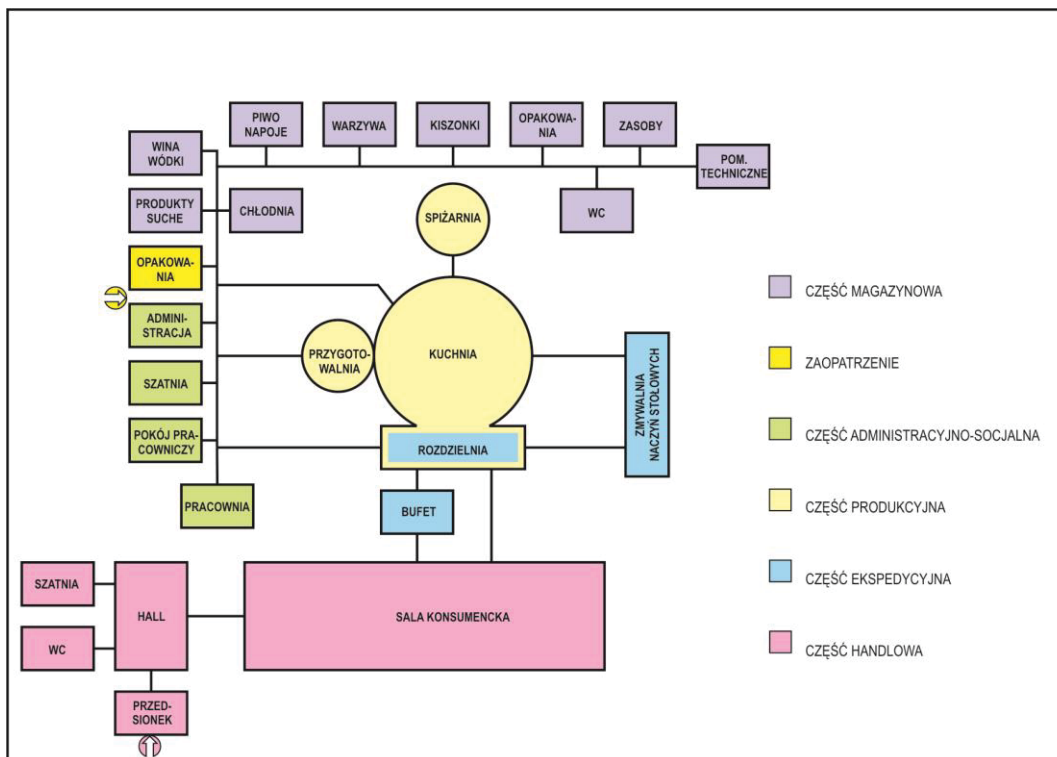
## Schemat usytuowania rozdzielni oraz ruch obsługi kelnerskiej



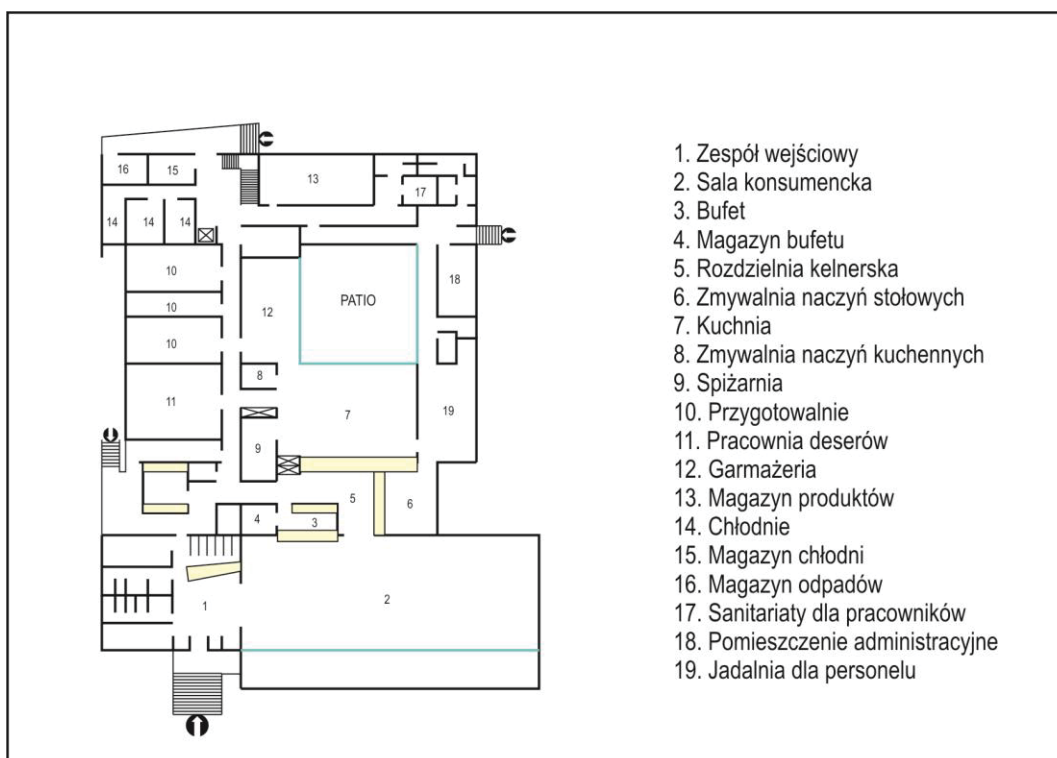
## Przykład usytuowania pomieszczeń produkcyjnych restauracji



## Układ pomieszczeń i powiązania komunikacyjne w restauracji



## Przykład restauracji w wolno stojącym pawilonie



## Przykładowe rozwiązanie rzutu kawiarni

