

ΚΕΦΑΛΑΙΟ

2

Εστιατορικοί χώροι

Γενικά εστιατορικοί χώροι χαρακτηρίζονται όλοι οι χώροι που κρίνονται κατάλληλοι ως χώροι εστιάσεως, λειτουργούν κάτω από ορισμένες υγιειονομικές, αγορανομικές και νομοθετικές διατάξεις και διακρίνονται για την άρτια και άψογη εμφάνισή τους.

Τα κίνητρα για τη δημιουργία του οποιουδήποτε εστιατορικού χώρου είναι:

1. Εμπορικά
2. Οικονομικά
3. Κοινωνικά

Το σερβίς των γευμάτων, στους εστιατορικούς χώρους ικανοποιεί:

1. Τις ανάγκες της πελατείας.
2. Τις οικονομικές ανάγκες της επιχείρησης (κέρδος).
3. Τις ανάγκες του προσωπικού.

ΚΥΡΙΟΤΕΡΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	ΤΜΗΜΑΤΑ
1. ΑΓΟΡΕΣ - ΑΠΟΘΗΚΕΣ	α) Γενική αποθήκη τροφίμων - ποτών κ.λπ. β) Αποθήκη κουζίνας - Economat du jour γ) Ψυκτικοί θάλαμοι δ) Θάλαμοι συντήρησης ε) Αποθήκες επίπλων - Υλικού στ) Αποθήκη ποτών - Cava ζ) Κάβα ημέρας - Cava du Jour η) Αποθήκη λινών - Ιματισμού
2. ΠΑΡΑΓΩΓΗ	1. Κουζίνες 2. Ζαχαροπλαστεία 3. Μπουφέδες - Cafeteria
3. ΠΩΛΗΣΗ	1. Αίθουσες εστιατορίων 2. Bar 3. Αίθουσες Banquets - Δεξιώσεων 4. Αίθουσες πρωινών
4. ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΠΛΥΣΗ ΥΛΙΚΟΥ	1. Πιάτα - Πορσελάνες γενικά (λάντζες) 2. Λάντζα βαρέων σκευών 3. Ποτηριέρα - Office 4. Πλυντήρια ιματισμού
5. ΚΟΙΤΩΝΕΣ - ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	1. Βεστιάρια - Χώρος υγιεινής 2. Εστιατόριο προσωπικού 3. Κοιτώνες και founet
6. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ	1. Γραφεία διάφορα (έλεγχος Tableau κ.λπ.)

Απλοποιούνται οι όροι και οι εγκαταστάσεις στα grill rooms στους φούρνους για πίτσες, σ' ένα barbecue, κ.λπ.

2.1. Περιγραφή των χώρων

2.1.1. Χώροι προορισμένοι για πελάτες

Η αίθουσα εστιατορίου (La salle à manger)

Χώρος που επιτρέπει στην πελατεία να παίρνει τα γεύματά της σε χώρους υγιεινούς, κατάλληλους, με ανέσεις, θαλπωρή κ.λπ. Απαραίτητα θεωρούνται:

- α) Ο ιδιαίτερος χαρακτήρας του τύπου (Εστιατόριο κλασσικό, γαστρονομικό, θεματικό κ.λπ.).
- β) Ο τύπος της πελατείας.
- γ) Οι παρουσιάσεις προτεινόμενων menu στην πελατεία.

Η όλη εμφάνιση είναι το αποτέλεσμα εκλογών που έχουν γίνει για το σύνολο των στοιχείων που περιβάλλουν το γεύμα.

Ο πελάτης με την είσοδό του, αν νοιώθει ωραία, σημαίνει ότι τα παραπάνω στοιχεία είναι συνδυασμένα με επιτυχία. Η ικανοποίηση των αισθήσεων είναι αυτή που δίνει το αίσθημα της σιγουριάς του Εστιατορίου. Για να ικανοποιηθούν αυτές οι ανάγκες και αισθήσεις, χρειάζονται:

1. Διακόσμηση, κατά τον τύπο του χώρου εστίασης ή του θέματος που επιλέγεται. Τα πράσινα φυτά, τα άνθη φέρουν αίσθημα ησυχίας, ανάπναυσης, ευχαρίστησης, δροσιάς. Η ομορφιά της διακόσμησης πρέπει να διεγίρει τη θέα του πελάτη.
2. Το δάπεδο και οι τοίχοι, κατάλληλα βαμμένα ή επενδεδημένοι, με υλικά σε αρμονία και με διακόσμηση που δεν επιτρέπει το miveau των δυσάρεστων θορύβων (όπως τοποθετήσεις σκευών, μετακινήσεις, συνομιλίες, μηχανικοί θόρυβοι) να ενοχλούν, και προεξοφλούν την ευχάριστη αίσθηση του comfort.
3. Ο φωτισμός (κάθετος ή όχι) συντελεί στη διακόσμηση και δίδει ευχάριστη ατμόσφαιρα. Πρέπει να υπάρχει η δυνατότητα ο φωτισμός να ποικίλει ανάλογα με την πρόθεση, δηλαδή να ρυθμίζεται κατά τον χαρακτήρα της εκδήλωσης και να συμπληρώνει το φυσικό φωτισμό σ' οποιαδήποτε ώρα της ημέρας.
4. Ο κλιματισμός (L' air condition) είναι το στοιχείο που μεταβάλλει την ατμόσφαιρα σε μια ιδανική θερμοκρασία και μειώνει τις βαριές οσμές.

5. Η μοντέρνα επίπλωση, η άνετη, η εύκολη στη μετακίνηση, είναι απαραίτητη, συμπληρώνει τα κενά, θεραπεύει την αίσθηση.

Τα σαλόνια (Les salons)

Τα περισσότερα ξενοδοχεία άνω των 40 δωματίων, όπως στατιστικά είναι παραδεκτό, θέτουν στην διάθεση της πελατείας τους, σαλόνια διαφόρων διαστάσεων, χρησιμοποιώντας για τη συμπλήρωσή τους τον απαραίτητο χρήσιμο εξοπλισμό σε έπιπλα και διακοσμητικά, όσα απαιτεί η κατηγορία και η πελατεία που δέχονται.

Οι εγκαταστάσεις αυτές επιτρέπουν την υποδοχή των πελατών και χρησιμοποιούνται για τις Δεξιώσεις και Συγκεντρώσεις, για τα Banquets, για τα Cocktails και για τις λοιπές εκδηλώσεις.

To bar

Συνήθως τοποθετείται κοντά στο εστιατόριο, και είναι ένας τόπος συμπαθητικός, όπου οι πελάτες μπορούν να δοκιμάζουν ποτά και κокτέιλς πριν ή μετά τα γεύματα και να περνούν ευχάριστα λίγες ή πολλές ώρες, κατά τη διάρκεια της ημέρας και της νύκτας.

Οι συμπληρωματικές υπηρεσίες του εστιατορίου

Τα Βεστιάρια, οι τουαλέτες, το τηλέφωνο είναι μέρος των χώρων και των εγκαταστάσεων που διευκολύνουν και εξυπηρετούν την πελατεία τους και πρέπει να προβλέπονται και να διατηρούνται πάντα πλήρη και καθαρά, σύμφωνα με τους όρους υγιεινής. Απαραίτητη η παρακολούθηση και η επιτήρησή τους.

2.1.2. Χώροι προορισμένοι για το σερβίς

2.1.2.1. Υπηρεσίες συνδεδεμένες με το εστιατόριο

Το οφίς εστιατορίου (L' office du restaurant)

Ο όρος δείχνει και περιγράφει μια ζώνη που βρίσκεται ανάμεσα στην αίθου-

σα του Εστιατορίου και την κουζίνα. Το Office είναι ο χώρος κυκλοφορίας (διάδρομοι, σκάλες, ασανσέρ), παραγωγής (καφετέρια), διανομής (κουζίνα - καφετέρια ή μπουφές) αποθήκευσης (κάβα ημέρας - ποτηριέρα). Να γιατί ανάλογα με τον όγκο της δραστηριότητας της επιχείρησης, οι διάφορες λειτουργίες ενσωματώνονται σε πολλούς χώρους καθορισμένους.

Η καφετέρια - Μπουφές (La cafeterie)

Παράγει και διανέμει τους καφέδες, τα ζεστά ροφήματα, και τα τοστ για το εστιατόριο. Ο στοιχειώδης ρόλος της είναι το σερβίς των γευμάτων και των πρωινών στο εστιατόριο ή την αιθουσα πρωινών ή των πρωινών στους ορόφους ή ακόμη των coffee shops.

Η κάβα ημέρας (La cave du jour)

Επιτρέπει την αποθήκευση και φύλαξη των ποτών στις κανονικές θερμοκρασίες, για τη δοκιμή και το σερβίς των κρασιών και ποτών γενικότερα. Ψυγεία και ερμάρια με ελεγχόμενη θερμοκρασία, επιτρέπουν ώστε να παρουσιάζονται έξοχα αποτελέσματα.

Χώροι προορισμού πλύσεως (λάντζες)

Η λάντζα πιάτων και υαλικών-ποτηριών βρίσκονται στην έξοδο του εστιατορίου προς κουζίνα και σαν χώροι επιτρέπουν την τοποθέτηση και το πλύσιμο των πορσελανών, των ασημικών, των ποτηριών. Για τη πλύση των ποτηρικών, ευκτέον είναι να διατίθεται μια ειδική μηχανή που να προεξοφλεί το σωστό πλύσιμο και στέγνωμα των ποτηριών, χωρίς κίνδυνο σπασμάτων και φθορών. Τα ποτήρια καθαρίζονται με αυτόματο πλύσιμο, σ' αυτή την περίπτωση, ο χειρισμός και η κατά καιρούς καθαριότητα της μηχανής, καθώς και το ανανεωνόμενο νερό πρέπει να είναι η αρχή και το τέλος του κύκλου της όλης εργασίας.

Η λάντζα βαρέων σκευών (La plonge batterie)

Αυτό το τμήμα είναι σχεδιασμένο προσεχτικά, γιατί εδώ καταλήγουν και πλένονται όλα τα βαριά σκεύη της κουζίνας, τοποθετούνται και φυλάγονται σε ράφια και προφυλάσσονται από τη σκόνη, τακτοποιημένα σε abri, ώστε

"στα τυφλά", ο κάθε μάγειρας να τα βρίσκει, χωρίς απώλεια χρόνου, πάντα καθαρά.

2.1.3. Χώροι αποθηκευτικοί (Les locaux de stockage)

To Economat

Είναι το κατάστημα του ξενοδοχείου, η αποθήκη τροφίμων, όπου αποθηκεύονται και φυλάσσονται όλα τα είδη, τα απαραίτητα για το μαγείρεμα και την παραγωγή των φαγητών των πελατών. (Φρέσκα και καταψυγμένα, αν η δραστηριότητα αιτιολογεί το σχεδιασμό των ειδικών χώρων αποθήκευσης ψυκτικών εγκαταστάσεων που βρίσκονται στους τόπους παραγωγής).

Η κάβα (La cave)

Ο ρόλος του χώρου αυτού είναι να επιτρέπει στα κρασιά να διατηρούνται με τους καλύτερους όρους, μέχρι να πωληθούν σε μια κατάλληλη εποχή.

2.1.4. Τα αποθέματα (Les réserves)

Για να είναι εύκολη η απάντηση σε ζητήσεις Banquets και Δεξιώσεων, για να αντιμετωπίζονται οι φθορές και απώλειες, ένα απόθεμα επίπλων και υλικού πρέπει να είναι πάντα πλήρες. Προς διευκόλυνση της εργασίας προετοιμασίας, τα αποθέματα των επίπλων για τις συγκεντρώσεις και τα Banquets, θα οδηγούνται στα σαλόνια.

2.1.5. Χώροι προσωπικού

Η εστιατοριακή είναι βιομηχανία υπηρεσιών που καλείται σ' ένα έργο, το οποίο βρίσκεται σε εξέλιξη επί 13ώρου βάσεως. Τα βεστιάρια, τα λουτρά ή ντους, οι τουαλέτες, τα εστιατόρια προσωπικού και Foyer, πρέπει να τηρούν τους όρους της καλής υγιεινής.

2.2. Σχεδιασμός των χώρων

2.2.1. Γενικό σχέδιο

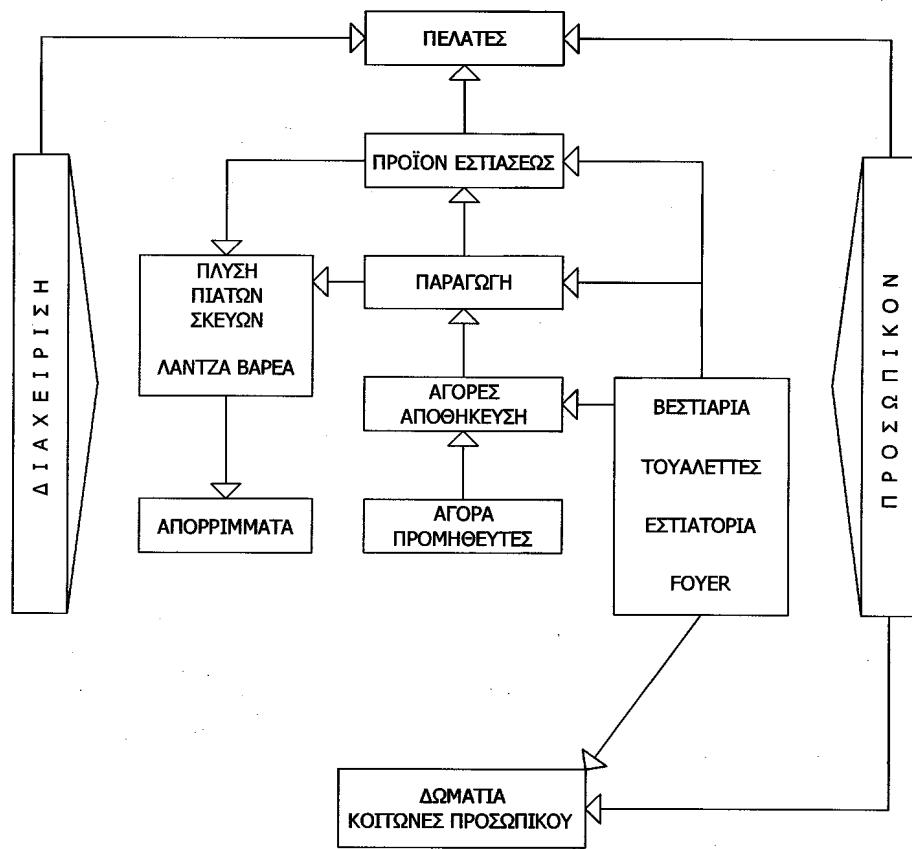
Η μελέτη των όρων κυκλοφορίας επιτρέπει να καθιστά το σχεδιάγραμμα των χώρων, υπολογιζόντας ουσιώδεις λεπτομέρειες.

1. Τα δρομολόγια εισόδου και εξόδου του καταστήματος θα είναι διαφοροποιημένα για τους πελάτες, το προσωπικό, τα εμπορεύματα.
2. Το μήκος των κύκλων θα είναι μειωμένο καταμεριστικά και σταδιακά εξαιτίας της κίνησης π.χ. κουζίνα-εστιτορίου.
3. Να αποφεύγονται οι διασταυρώσεις των συναντήσεων.
4. Να τοποθετούνται κουζίνα και εστιατόριο στο ίδιο επίπεδο, για να διευκολύνεται το σερβίς.
5. Αν οι αποθηκευτικοί χώροι βρίσκονται σε διαφορετικά επίπεδα από την κουζίνα και από την αίθουσα του εστιατορίου, να προβλέπεται ένα ασανσεράκι (monte charge) για τη μετακόμιση των εμπορευμάτων ή και του υλικού.
6. Αν το σερβίς και η εξυπηρέτηση των δρομολογίων, πραγματοποιείται ανάλογα με το σύστημα της κεντρικής καφετέριας ή του Room Service, θα πρέπει να προβλέπεται η τοποθέτηση του ασανσέρ για την επιστροφή όσων σερβιρίστικαν στα δωμάτια των ορόφων.

Το σχεδιάγραμμα που ακολουθεί δείχνει την σχέση, την εξάρτηση και την κυκλοφορία των ομάδων ατόμων και τα τμήματα, στα οποία πραγματοποιείται όλη η εργασία, που επιτρέπουν ν' αναμένονται τα καλύτερα αποτελέσματα στην κάθε επιχείρηση, ξεκινώντας από τους προμηθευτές και την αγορά και καταλήγοντας στους καταναλωτές πελάτες. Σχέση διαχειριστική χώρων – προσωπικού – κατεύθυνση δρομολογίων, ώστε το εστιατόριο να είναι λειτουργικό, χωρίς προβλήματα.

ΣΧΕΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΤΩΝ ΚΥΡΙΟΤΕΡΩΝ ΧΩΡΩΝ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ

Το σχεδιάγραμμα που ακολουθεί δείχνει τη σχέση, την εξάρτηση και την κυκλοφορία των ομάδων ατόμων και τα τμήματα, στα οποία πραγματοποιείται όλη η εργασία, που επιτρέπουν ν' αναμένονται τα καλύτερα αποτελέσματα στην κάθε επιχείρηση, ξεκινώντας από τους προμηθευτές και την αγορά και καταλήγοντας στους καταναλωτές πελάτες. Σχέση διαχειριστική χώρων – προσωπικού – κατεύθυνση δρομολογίων, ώστε το εστιατόριο να είναι λειτουργικό, χωρίς προβλήματα.



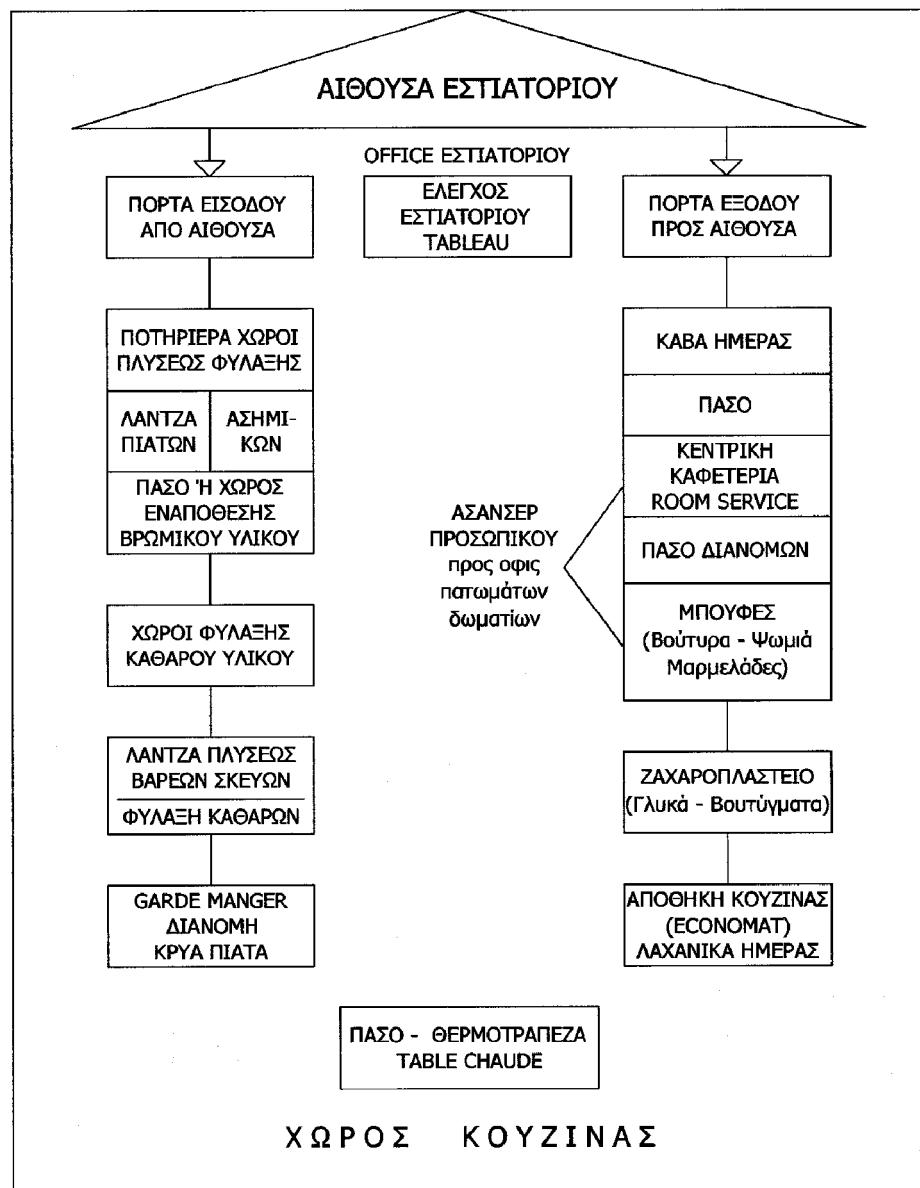
2.3. Σχεδιασμός υπηρεσιών συνδεδεμένων με το εστιατόριο

Οι σχετικές διαφορές που υπάρχουν ανάμεσα στους χώρους εστιατορίου και εκείνων της κουζίνας εξομαλύνονται με μια δίκαιη και σωστή τοποθέτηση των χώρων. Μπορούν να σημειωθούν τα παρακάτω:

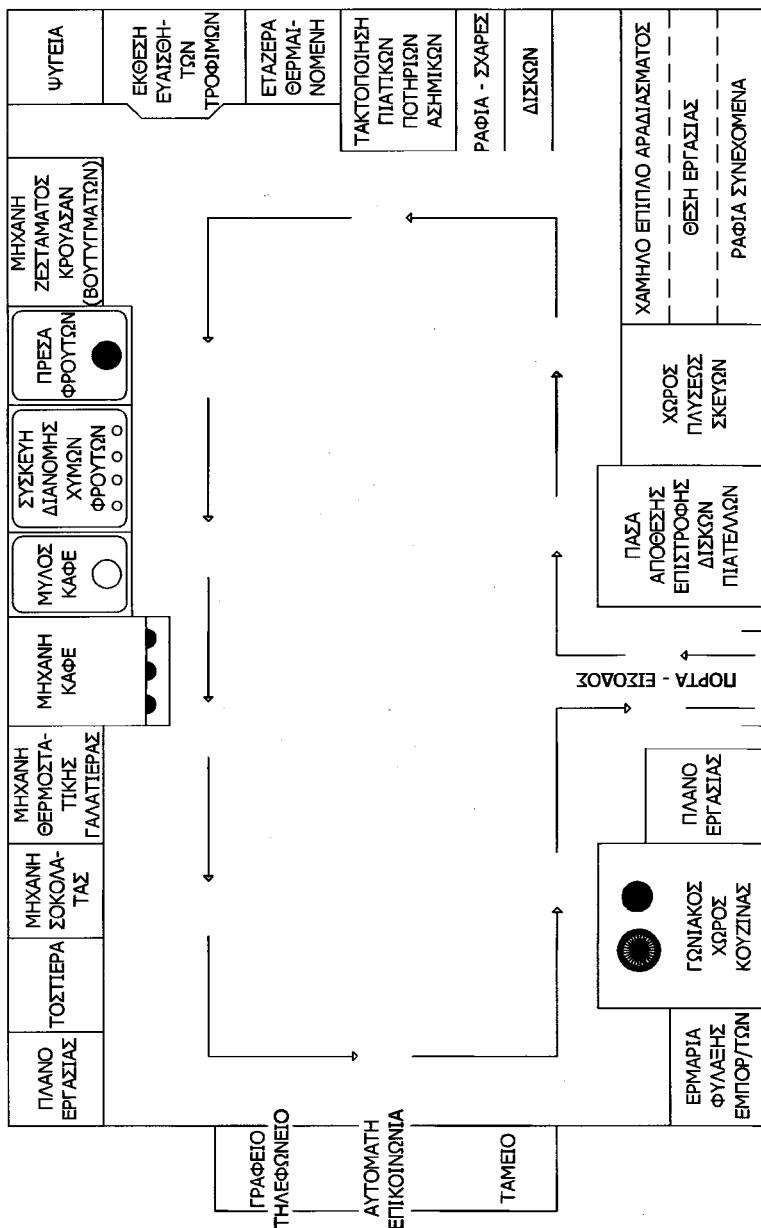
- α) Οι διπλές πόρτες που εμποδίζουν το θόρυβο και τις βαριές οσμές να φθάνουν μέχρι το εστιατόριο.
- β) Οι πάγκοι διανομής των διαφόρων σερβίς, οι λεγόμενοι Passes (πάσα).
- γ) Στην έξοδο του εστιατορίου, το άκρο των χώρων που προορίζεται να δέχεται τις πορσελάνες, τα σκεύη, όπως έρχονται με δίσκους και αδειάζουν στο ή στα πάσα της λάντζας.
- δ) Το σύνολο των υπηρεσιών παραγωγής (κουζίνα, ζαχαροπλαστείο) η garde manger, κατέχουν η κάθε μια το δικό της πάσο διανομής.
- ε) Η μικρή απόσταση που χωρίζει την καφετέρια από την κουζίνα επιτρέπει να πραγματοποιείται το σερβίς γευμάτων στους ορόφους.
- στ) Η διανομή των πρωϊνών και των γευμάτων στους ορόφους, χάρις στην εγκατάσταση ασανσέρ υπηρεσίας. Η χρήση τους μπορεί να εξυπηρετεί ακόμη τις υπηρεσίες ανεφοδιασμού και προμηθευτών (αποθήκη - κάβα).

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΠΟΥ ΣΥΝΔΕΟΝΤΑΙ ΜΕ ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ

Στο παρακάτω σχεδιάγραμμα φαίνονται οι υπηρεσίες που ενώνονται με την αίθουσα του Εστιατορίου



**ΣΧΕΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΚΑΦΕΤΕΡΙΑΣ (ΜΠΟΥΦΕ)
ΕΣΩΤΕΡΙΚΗΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ - ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ
ΚΑΙ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΤΗΣ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑΣ - ΔΙΘΟΥΣΑΣ ΠΡΩΤΙΝΩΝ**



2.4. Κατάληψη χώρων

2.4.1. Ολική Επφάνεια

Οι παρακάτω ενδείξεις πρέπει να τηρούνται με ακρίβεια, γιατί η χρησιμοποίηση επιφανειών είναι καμία φορά διαφορετική, όταν οι προσταγές της οικονομίας τη φέρουν στα κριτήρια της μεριστικής σχεδίασης.

Οι απαραίτητες επιφάνειες για την ανάπτυξη και εγκατάσταση ενός εστιατορίου χωρίζονται σε τρεις τομείς:

- α) Τομέας παραγωγής (κουζίνα και χώροι εξάρτησής της).
- β) Τομέας διανομής (εστιατόριο και τα συνεχομενά του).
- γ) Τομέας αποθήκευσης και υπηρεσίες βιοηθητικές (τεχνικοί χώροι, πλυντήρια).

50%	20%	30%
ΑΙΘΟΥΣΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ	KOYZINA	ΑΠΟΘΗΚΗ ΚΑΙ ΒΟΗΘΗΤΙΚΟΙ ΧΩΡΟΙ

Επφάνεια Εσπατορίου (Surface de la salle à manger)

Η αποτίμηση της επιφάνειας της αίθουσας εστιατορίου γίνεται χρησιμοποιώντας το χώρο που καταλαμβάνει ένας πελάτης, χώρος που αντιστοιχεί στην κατώτερη κατάληψη χώρου ενός πελάτη.

Υπολογίζεται η επιφάνεια των καθισμάτων, ξεκινώντας από ένα απλοποιημένου τύπου Ratio κατάληψης για έναν πελάτη = $(d + 2e)(2a + 2b + c)$.

Επεξήγηση του τύπου:

$$a = \text{κυκλοφορία ανάμεσα σε δύο καθίσματα} = 0,60 \text{ m}/2 = 0,30 \text{ m}$$

$$\beta = \text{βάθος καθίσματος}$$

$$c = \text{μήκος τραπεζιού} = 0,60 \text{ m} \quad (c) \quad 0,80 \text{ m}, \text{ αυτή η διάσταση είναι μια βάση άθροισης για 1 κουβέρ$$

$$d = \text{πλάτος τραπεζιού} = 0,60 \text{ m} \quad (d) \quad 1 \text{ m}$$

$$e = \text{κυκλοφορία ανάμεσα σε δύο τραπέζια} = 1 \text{ m}/2 = 0,50 \text{ m}$$



Οι διαστάσεις ποικίλουν ανάλογα με την επίπλωση, την κατηγορία, τις οικονομικές προσταγές, τον αριθμό των κουβέρ για σερβίς, την εικόνα που ο καθένας επιθυμεί να δημιουργεί μέσα στην αιθουσα. Ανάλογα ακόμη με τη διάταξη και τη φόρμα των χρησιμοποιημένων τραπεζιών (τετράγωνα, στρογγυλά, ορθογώνια), έτσι η για κάθε κουβέρ υπολογίσιμη επιφάνεια θα ποικίλει από 1,40 m² επί 1,80 m², υπολογίζοντας και τους χώρους για την κυκλοφορία στην είσοδο του εστιατορίου και του office.

Παράδειγμα:

Μ' ένα τραπέζι ορθογώνιο για 4 κουβέρ μετρώντας:

$$0,80 \text{ m} \times 1,30 \text{ m}$$

Άθροιστη επιφάνειας απαραίτητης για 4 κουβέρ:

$$(d + 2 \times e)(2 \times a + 2 \times b + c)(0,80 + 2 \times 0,50)$$

$$(2 \times 0,30 + 2 \times 0,45 + 1,30) \quad \text{ή} \quad 1,80 \text{ m} \times (2,80 \text{ m})$$

$$\text{Επιφάνεια ωφέλιμη για 4 κουβέρ} (5,04 \text{ m}^2) / 4 = 1,26 \text{ m}^2$$

Χονδρικά ακόμη 1,40 m² κατά κουβέρ, με τον υπολογισμό των επιφανειών απόθεσης και κυκλοφορίας. Υπολογίζεται μεταξύ 15 και 20% η συμμετοχή των επιφανειών απόθεσης και κυκλοφορίας για ένα εστιατόριο δυναμικότητας 100 κουβέρ.