

## اصول طراحی آشپزخانه های صنعتی هتل ، رستوران ، بیمارستان و ... چیست ؟

### تهیه و گردآوری :مرسا تجهیز

در طراحی آشپزخانه صنعتی پارامترها و عوامل زیر می بایست مدنظر قرار گیرد:

- تعیین مکان مناسب جهت کسب و کار؛
- نوع کاربری آشپزخانه: فست فود یا رستوران و ...؛
- نوع منو غذایی: غذای سرد یا گرم ، غذای از پیش تهیه شده ، پیش غذا و دسر و ...؛
- تعداد نفرات استفاده کننده از غذا در یک شیفت کاری آشپزخانه؛
- مدت زمان قابل قبول جهت پخت و سرو غذا؛
- گردش کار منطقی در آشپزخانه و جلوگیری از تداخل فعالیتها با یکدیگر؛
- تعیین محل مناسب جهت ورود و خروج مواد اولیه؛
- پیش بینی امکانات توزیع و تحویل گیری مواد اولیه؛
- دسته بندی مواد اولیه به لحاظ شرایط نگهداری و تاریخ انقضاء
- پیش بینی امکانات سردخانه جهت نگهداری مواد اولیه فساد پذیر همانند گوشت ، مرغ ، ماهی ، میگو ، تخم مرغ ، لبنیات ، انواع میوه و سبزیجات تر؛
- پیش بینی امکانات انبار و ذخیره سازی مواد اولیه ماندگار مانند برنج ، آرد ، حبوبات ، پیاز ، سیب زمینی ، روغن ، ادویه جات ، سبزیجات خشک شده و ...؛
- پیش بینی امکانات حمل و جابجایی مواد اولیه و غذاهای پخته شده بین فضاهای آشپزخانه؛
- اداری و عوامل کنترل کیفیت؛ پیش بینی فضاهای لازم جهت استقرار پرسنل
- پیش بینی فضاهای لازم جهت استحمام و تعویض لباس پرسنل عملیاتی (رختکن)؛
- پیش بینی فضاها و تجهیزات نگهداری روزانه و موقت مواد اولیه آماده شده مانند یخچال ایستاده و یخچال خوابیده؛
- پیش بینی فضاها و تجهیزات آماده سازی مواد اولیه؛
- پیش بینی فضاها و تجهیزات پخت ، سرخ کنی ، دم کنی ، آبگشی ، محل نصب هود جهت تهویه هوای آلوده و بخارات ناشی از تجهیزات پخت فضای آشپزخانه توسط ؛
- پیش بینی کابینت دیواری و یا کابینت زمینی و قفسه نگهداری ظروف ، آویزها ، تعداد میز کار استیل زنگ نزن و ضد خش دیواری یا مرکزی مورد نیاز و ...؛
- پیش بینی فضاها و تجهیزات تولید یخ و نوشیدنی های سرد و گرم؛
- پیش بینی فضاها و تجهیزات سرو و سلف سرویس جهت توزیع غذا؛
- پیش بینی فضاها و تجهیزات صندوقداری و پرداخت پول؛
- پیش بینی فضاها و تجهیزات جمع آوری ، انتقال و شستشوی دیگ و پاتیل؛
- پیش بینی فضاها و تجهیزات جمع آوری ، انتقال و شستشوی ظروف کثیف؛

- پیش بینی تجهیزات دم دستی جهت دفع زباله؛
- پیش بینی فضای مناسبی برای مشتریان جهت صرف غذا به عنوان سالن غذاخوری؛
- پیش بینی تجهیزات لازم جهت اعلان و اطفاء اتوماتیک و دستی حریق؛
- طراحی تاسیسات مکانیکی ساختمان جهت سیستم تهویه مطبوع در سالن پذیرایی و یا فضای آشپزخانه، تهویه فضای آشپزخانه جهت تخلیه هوای آلوده، بخارات و یا خروج گرمای اضافی حاصل از پخت و پز جهت تأمین هوای تازه و مطبوع برای پرسنل آشپزخانه، سیستم های سرمایشی و گرمایشی، سیستم سوخت رسانی (اتصالات لوله های گاز و یا سوخت مایع)، ذخیره سازی و توزیع آب گرم و سرد بهداشتی و دفع فاضلاب؛
- طراحی تاسیسات الکتریکی ساختمان شامل سیستم روشنایی، برق رسانی، تابلو برق ها، اعلان حریق، آسانسور و یا پله برقی، مخابراتی؛

تجربه ثابت کرده برای بررسی اصول طراحی ابتدا به بررسی مکان مورد نظر پرداخته که هر چیزی در کجا قرار خواهد گرفت. بدین مفهوم که هر چیزی به شکل سازماندهی شده در جایی که به آن تعلق دارد قرار گیرد. معمولاً صاحبان رستوران ها و سرآشپزها می بایست توجه خاصی به این موضوع داشته باشند. در اصول طراحی آشپزخانه صنعتی حرفه ای و سالن غذاخوری

- دارا بودن انعطاف پذیری؛
- سادگی؛
- گردش مناسب مواد اولیه و غذایی و پرسنل آشپزخانه؛
- سهولت در عوامل مرتبط با بهداشت فضای کاری، طبخ غذای سالم و بهداشت فردی پرسنل؛
- سهولت و دسترسی در کنترل و نظارت آشپزخانه صنعتی؛
- بهره وری از فضای آشپزخانه صنعتی؛
- **جریان و بازده آشپزخانه صنعتی**
- با در طراحی آشپزخانه صنعتی همانطور که در بندهای فوق اشاره گردید در خصوص چیدمان تجهیزات آشپزخانه صنعتی توجه به فضای کاربری جانمایی می بایست توسط کارشناس مرتبط با این صنعت صورت پذیرد. در نهایت با اندازه گیری و تهیه پلن اولیه تجهیزات را داخل نقشه چیدمان و در نهایت نقشه نهایی تهیه می گردد. در این نقشه باتوجه به نظم چیدمان جانمایی می شود و مطابق با این طرح می بایست آنها و دسترسی و ترتیب عملیات کاربردی در آشپزخانه صنعتی تجهیزات را سفارش و در فضای آشپزخانه چیدمان کرد
- به عنوان مثال محل قرارگیری سردخانه و بخصوص سردخانه گوشت منجمد قبل از هرگونه فرآیند آشپزی جهت نگهداری مواد اولیه می بایست دارای دسترسی مشخص باشد. در کنار آن جهت طراحی سردخانه مورد نیاز پارامترهایی مد نظر است. برای همین سردخانه گوشت منجمد درجه برودت صفر درجه فارنهایت جهت نگهداری گوشت، مرغ، ماهی و ... مناسب است. سطح مورد نیاز این نوع سردخانه معادل ۱۰۰۰ کیلوگرم به ازای هر متر مربع لحاظ می گردد. همچنین ظرفیت ذخیره سازی در این نوع سردخانه ها براساس ۱۵۰ گرم به ازای هر وعده غذا در روز و برای یک دوره ۲ ماهه می شود. وعده در روز باشد، سطح مورد نیاز برای سردخانه گوشت 2400 مثلاً اگر وعده های غذای تولیدی یک آشپزخانه صنعتی منجمد آن معادل ۲۲ مترمربع است
- $2,400 \times 0.15 \text{kg} \times 2 \text{Month} \times 30 \text{Days} = 21,600 \text{kg}$
- $21,600 \text{kg} / 1,000 \text{kg/m}^2 = 21.6$

- در دیگر سردخانه ها همچون سردخانه عمومی ، سردخانه گوشت تازه ، سردخانه روزانه ، سردخانه زباله و ... نیز برحسب شرایط کاربری، ابعاد و دمای مورد نیاز و همچنین سکوها، لوله کشی گاز ، آب و فاضلاب ، هود و کانال کشی ... نیز محاسبات مربوط اصول طراحی پیاده خواهد شد

## توصیه های تکمیلی در زمینه طراحی آشپزخانه صنعتی:

- می بایست حداقل ۱۰ متر مربع به ازای هر نفر از پرسنل شاغل در شیفت کاری باشد؛ مساحت یک آشپزخانه صنعتی
- رعایت گردش کار پیوسته از مرحله ورود مواد اولیه تا مرحله شستشو ظروف کثیف و تخلیه زباله باید در طراحی چیدمان و سلف سرویس مرتبط با آن مدنظر قرار بگیرد؛ آشپزخانه صنعتی یک
- ارتفاع مناسب قرارگیری سطح اجاق گازها نسبت به سطح تمام شده کف آشپزخانه ۹۲ سانتیمتر می باشد؛
- ارتفاع سقف کاذب در آشپزخانه های صنعتی در صورت نصب نباید کمتر از ۲۶۰ سانتیمتر بالاتر از کف تمام شده آشپزخانه باشد
- استفاده از سقف های کاذب متشکل از بلوک های آکوستیک ( محتوی پشم شیشه یا پشم سنگ ) در بالای محوطه های آماده سازی ، پخت و سرو غذا مجاز نمی باشد
- ارتفاع استاندارد کف آشپزخانه تا زیر هود ۱۹۰ سانتیمتر بوده و چنانچه ارتفاع آشپزخانه کوتاه یا بلند باشد حسب این استاندارد در ارتفاع هود و یا در محل نصب هود تغییرات اعمال خواهد گردید. مثلاً برای ارتفاع ۳ متر در آشپزخانه هود باکسی استیل به ارتفاع ۴۵ سانتیمتر در ارتفاع ۱۹۰ از کف نصب می گردد. اما در ارتفاع ۲.۶۰ متر، هود به ارتفاع ۳۵ سانتیمتر در ارتفاع ۱۹۰ از کف نصب می گردد. در شرایط خاص این امکان وجود دارد که هود در ارتفاع کمتری از کف آشپزخانه نصب گردد اما نباید کمتر از ۱۶۰ سانتیمتر از کف آشپزخانه باشد؛
- پریزهای برق باید در ارتفاع ۴۰ سانتیمتر بالاتر از کف تمام شده آشپزخانه نصب شده و مجهز به درپوش ضد آب و سیستم اتصال زمین (ارت) باشند؛
- تمام سوئیچ ها ، کلیدها و ترموستات ها باید در ارتفاعی نصب شوند که کاربر بتواند با یک دست خود آنها را راه اندازی نماید؛
- خروج یا بیشتر فاصله هیچ نقطه ای از آشپزخانه تا درب خروج نباید بیش از ۲۰ متر باشد. در غیر این صورت باید دو درب برای آشپزخانه در نظر گرفته شود؛
- حداقل عرض مسیرهای تردد بین تجهیزات آشپزخانه ۱۰۰ سانتیمتر می باشد؛
- حداقل ارتفاع سرگیری در مسیرهای تردد بین تجهیزات آشپزخانه ۲۲۰ سانتیمتر می باشد؛
- تمام سطوحی که در تماس مستقیم با مواد غذایی هستند باید از جنس استیل زنگ نزن ، چوب ، ورق های سخت پلاستیکی یا سنگ باشد؛
- استفاده از سطح استیل و یا گالوانیزه در تماس مستقیم با مواد غذایی مجاز نمی باشد زیرا فلز روی سمی بوده و مواد اسیدی یا بازی موجود در مواد غذایی قادر به ایجاد خوردگی در آن می باشد؛
- دمای آب گرم مورد استفاده در سینک های شستشو باید ۱۱۰ درجه فارنهایت باشد
- باید حتی المقدور به صورتی باشد که امکان استفاده از نور طبیعی را فراهم آورد؛ طراحی معماری آشپزخانه صنعتی

- باید حتماً مجهز به سیستم روشنایی اضطراری اتوماتیک باشد؛ آشپزخانه صنعتی
- تمام درب های ورود و خروج و مناطق اداری ریسک بالا نظیر فضاهای مجاور سگوهای پخت ، اختلاف سطوح ، و ... باید با روشنایی اضطراری اتوماتیک پوشش داده شوند
- شبکه جمع آوری فاضلاب باید تمام مبادی آبریز و همچنین کانال ها و کف شوی های جمع آوری آب های سطح آشپزخانه را به طور کامل پوشش دهد
- شیب بندی کف آشپزخانه به سمت کانال ها و کف شوی های جمع آوری فاضلاب باید به گونه ای باشد که در هیچ قسمت از کف آشپزخانه آب جمع نشود؛
- نصب علائم راهنما حداقل در موارد زیر اجباری می باشد؛
- نصب تابلو مشخصات مشتمل بر شماره دستگاه ، نوع کاربری و روش صحیح استفاده هر یک از تجهیزات آشپزخانه روی آنها ضروری می باشد؛ صنعتی
- و پیش از درب ورودی پرسنل ، باید یک فضای مجزا در نظر گرفته شود تا پرسنل پیش در مجاورت فضای آشپزخانه صنعتی از ورود به آشپزخانه در آنجا استحمام نموده و لباس های خود را تعویض نمایند. در این فضا باید به تعداد لازم دوش ، توالت ، دستشویی و کمد شخصی جهت نگهداری لباس و لوازم شخصی پرسنل در نظر گرفته شود. فضای رختکن خانم ها و آقایان باید مجزا باشد
- برای خانم اگر تعداد پرسنل شاغل در هر شیفت کاری آشپزخانه کمتر از ۱۰ نفر باشد می توان از سرویس بهداشتی مشترک ها و آقایان استفاده نمود. اما اگر تعداد پرسنل بیش از ۱۰ نفر باشد باید حتماً سرویس بهداشتی مجزا برای خانم ها و آقایان در نظر گرفته می شود
- مجهز به درب های ( Airlock ) فضای رختکن و سرویس های بهداشتی پرسنل باید به واسطه یک فضای ایزوله واسطه متصل گردد آشپزخانه صنعتی به فضای اصلی ( Self Closing Door ) خود بسته شو
- نصب پرده هوا روی درب های ورود و خروج آشپزخانه صنعتی ضروری می باشد
- سرمایش فضای داخل در طراحی آشپزخانه صنعتی معمولاً با هواساز انجام می شود. در مناطق گرم و خشک می توان از زنت یا کولرهای آبی نیز برای این منظور استفاده نمود. همچنین می توان از کولرهای گازی اسپلیت برای سرمایش اتاق های اداری مرتبط با آشپزخانه استفاده نمود
- نیاز به سیستم گرمایش ندارند اما در صورت لزوم ( در مناطق سردسیر ) می توان از هواساز یا معمولاً آشپزخانه صنعتی یونیت هیتر برای این منظور استفاده نمود
- باید مجهز به سیستم حفاظت جان باشد آشپزخانه صنعتی شبکه برق رسانی

## چیدمان آشپزخانه صنعتی

- و سابقه مفیدی در مشاوره و گروه صنعتی و بازرگانی "مرسا تجهیز پیشگام" تولیدکننده تجهیزات آشپزخانه صنعتی طراحی مهندسی انواع مدل های چیدمان آشپزخانه صنعتی ، چیدمان آشپزخانه فست فود، چیدمان کترینگ و ... مختر است که بسیاری از مشتریان در صنف اغذیه را خدمات رسانی و تحت پوشش خود قرار دهد چرا که اصول طراحی چیدمان و مدل آشپزخانه صنعتی، نقش بسزایی در فضای مناسب کاری به جهت شرایط فنی، قابل دسترس بودن و زیبا و مدرن جلوه دادن را داراست. رسیدن به چنین سبکی صنعتی در علاوه بر انعطاف پذیری دارای تنوع بسیار بالایی است

که می‌توان آنرا با هر سبک و سلیقه ای تزئین و هماهنگ کرد. شاید یکی از دلایلی که باعث شده سبک صنعتی اینقدر موثر باشد این است که فضای اتاق آشپزخانه را به چیزی جدید تبدیل می‌کند، اتاقی با حس و فضای نوستالژیک و دوست داشتنی.

- قبل از هر چیز نوع آشپزخانه از نظر پخت غذای ایرانی، فرنگی، ظرفیت پخت، مقدار فضای مورد نیاز، میزان هزینه تخصیص یافته برای پروژه‌ها و ... را باید مدنظر قرار داد و سعی کرد که تمامی شرایط موجود و موارد مورد نیاز را با سلیقه مشتریان و مطابق با استاندارد آشپزخانه تطبیق داده و بهترین پیشنهادها را به آنها ارائه کنند

- طراحی آشپزخانه صنعتی در چهار مرحله انجام می‌پذیرد

- آماده کردن طرحی شامل تمام فضاهای اصلی مورد نیاز

تخصیص فضا برای تجهیزات و کارکنان

تعیین حداقل و حداکثر تعداد کارکنان لازم برای هر قسمت

مشخص کردن تجهیزات و لوازم لازم برای هر قسمت

و در نهایت تهیه نقشه جانمایی

بخش‌های داخل آشپزخانه را می‌توان به قسمت‌های زیر تقسیم کرد

- ناحیه پخت و پز

ناحیه تجهیزات

ناحیه آماده‌سازی

ناحیه شست و شو

ناحیه مربوط به کارکنان

ناحیه انبار مواد غذایی

تجهیزات آشپزخانه صنعتی نیز به بخش‌های ذیل تقسیم می‌شوند

- تجهیزات پخت غذا

تجهیزات سلف سرویس

تجهیزات سرو غذا

تجهیزات تهویه آشپزخانه صنعتی

تجهیزات انبار آشپزخانه صنعتی

تجهیزات آماده‌سازی

یخچال‌های صنعتی

تجهیزات برودتی صنعتی

تجهیزات توزیع نوشیدنی

تجهیزات طبخ و توزیع فست فود (غذای سریع)

اما برآوردهای تجهیز چیست؟

- در تجهیز آشپزخانه صنعتی و بر آورد هزینه‌های آن می‌توان نظرات مختلفی داد، مثلاً در خرید تجهیزات آشپزخانه می‌توان با صرف هزینه متناسب و مشاوره گرفتن از این شرکت که دارای سابقه و فعالیت در زمینه تجهیز آشپزخانه صنعتی را دارد و یا برای کم کردن هزینه‌های اولیه از تجهیزاتی با قیمت و کیفیت پایین بهره برد.
- اما باید توجه کرد که با خرید تجهیزات مرغوب با وجود هزینه اولیه بالاتر با جلوگیری از هزینه‌های تعمیر، سرویس و نگهداری در دراز مدت مقرون به صرفه است. علاوه بر این، با استفاده از تجهیزات و ماشین آلات تمام اتوماتیک یا نیمه اتوماتیک نیز می‌توان از نیروی انسانی کمتر استفاده کرد و این خود موجب صرفه‌جویی در وقت و هزینه‌های جاری خواهد بود.

## • کدام چیدمان آشپزخانه تجاری برای رستوران شما مناسب است؟

- آشپزخانه قلب رستوران است. اینکه چه از آن بیرون می‌آید (و با چه سرعتی بیرون می‌آید) تجربه خوشایند یا ناخوشایندی را برای مشتریان ایجاد می‌کند.
- چیدمان آشپزخانه تجاری تعیین کند که رستوران چقدر روان می‌تواند کار کند. اگر آشپزخانه به صورت استراتژیک طراحی شود، تیم داخل آشپزخانه را قادر می‌سازد تا مؤثرتر کار کنند و وعده‌های غذایی با کیفیت بالاتر را فراهم کنند. اما اگر آشپزخانه بدون برنامه‌ریزی بنا شود، می‌تواند به مانعی برای کارکنان تبدیل شود. در آشپزخانه‌ای که طراحی ضعیفی دارد، کارکنان نمی‌توانند کارآمد باشند چراکه دائماً نگران برخورد با یکدیگر می‌باشند.
- چیدمان آشپزخانه تجاری موفق، کار کردن را تسهیل می‌کند، نیازهای رستوران را برآورده می‌کند و کارکنان شما را قادر می‌سازد تجربه‌ای شگفت‌انگیز برای مشتریان خلق کنند. چه در حال ساخت رستورانی جدید باشید، چه (به معنای واقعی کلمه) با طراحی فعلی آشپزخانه خود به بن بست رسیده باشید و بخواهید آن را بازسازی کنید، پس از خواندن این نوشته به متخصص چیدمان آشپزخانه تجاری تبدیل خواهید شد.

## • انواع چیدمان آشپزخانه تجاری

- چیدمان خطی و پشت هم

- چیدمان جزیره‌ای
- چیدمان بخش‌بندی شده
- چیدمان به سبک نمایشگاهی
- چیدمان آشپزخانه اوپن (به سبک باز)

## • چیدمان خطی و پشت هم 1.

- چیدمان خطی و پشت هم شامل یک ردیف یا جزیره مرکزی است که با پختن غذا شروع می‌شود و با تکمیل کردن بشقاب برای ارسال به مشتری به پایان می‌رسد.
- مزایای چیدمان خطی و پشت هم
- این مدل چیدمان تجاری آشپزخانه تهیه مکرر تعداد زیادی از یک نوع غذا را تسهیل می‌کند. چیدمان خطی و پشت هم با چندین آشپز که هر کدام مسئول تهیه بخشی از غذا هستند بالاترین کارایی ممکن را ارائه می‌کند.
- چیدمان خطی و پشت هم برای کدام نوع رستوران مناسب‌تر است؟
- چیدمان خطی و پشت هم برای فست‌فودی‌ها یا رستوران‌هایی با غذاهایی محدود که سبک‌های آماده‌سازی مشابهی دارند مانند پیتزافروشی‌ها یا غذایی که خودتان آن را ابداع کرده‌اید، مناسب است.
- به عنوان مثال
- غذافروشی‌هایی مانند چیپوتل و سویت‌گرین که غذاهایی با طرز تهیه یکسان ولی سریع دارند از چیدمان خطی و پشت هم در جلو دید مشتری استفاده می‌کنند.

## • چیدمان جزیره‌ای 2.

- آشپزخانه تجاری به سبک جزیره‌ای به صورت گرد چیده می‌شود و یک ایستگاه آماده‌سازی یا پخت در مرکز دارد. مثلاً، چنین آشپزخانه‌ای ممکن است دارای واحد مواد اولیه، واحد شستشو و واحد آماده‌سازی غذا و واحد تجهیزات و غیره در اطراف مرکز باشد و واحد پخت و پز در مرکز آن قرار داشته باشد.

- مزایای چیدمان آشپزخانه جزیره ای
- با "بخش فرماندهی" مرکزی که همه غذاها تحت نظارت آن تهیه می‌شوند، سبک جزیره‌ای ارتباطات کارکنان و نظارت سر آشپز اجرایی را تسهیل می‌کند

- چیدمان آشپزخانه به سبک جزیره‌ای برای کدام نوع رستوران مناسب‌تر است؟
- چیدمان جزیره‌ای برای رستوران‌هایی که دارای فضای آشپزخانه‌ای وسیع هستند بهترین گزینه است چرا که با این سبک اطمینان حاصل می‌شود که مانعی برای کارکنان آشپزخانه وجود ندارد

• به عنوان مثال

- می‌توانید چیدمان جزیره‌ای را در رستوران هلندی لیتور تماشا کنید

### • چیدمان بخش بندی شده 3.

- چیدمان به سبک بخش بندی شده، برای هر نوع فعالیتی که در آشپزخانه انجام می‌شود یا برای هر نوع غذایی که در آن تهیه می‌شود دارای بخش‌های جداگانه‌ای می‌باشد. به عنوان مثال، رستوران می‌تواند بخش سوپ و سالاد، بخش گوشت، بخش سرخ کردنی و بخش پخت و پز داشته باشد

• مزایای سبک بخش بندی شده

- این سبک چیدمان تجاری، آشپزخانه را مرتب نگه می‌دارد و امکان تهیه همزمان انواع غذاها را فراهم می‌کند. این طرح به کارکنان آشپزخانه کمک می‌کند تا تقسیم کار و همکاری مؤثری داشته باشند. می‌توانید برای هر بخش به جای آشپزی متوسط، سر آشپزی متخصص استخدام کنید تا همه چیز از ابتدا تا انتها به بهترین نحو انجام شود

• چیدمان آشپزخانه به سبک بخش بندی شده برای کدام نوع رستوران مناسب است؟

- این سبک از چیدمان آشپزخانه تجاری برای رستوران‌هایی که غذاهایی متنوع و پرسنل زیادی دارند مناسب است. چیدمان بخش بندی شده برای محیط‌های بزرگ مانند رستوران‌های هتل، تهیه غذاها یا آشپزخانه‌های تهیه غذای مراسم‌ها مناسب است



- رستوران‌هایی که آشپزخانه‌های کوچک دارند باید از سبک بخش‌بندی شده اجتناب کنند چرا که این سبک امکان انجام چندین کار همزمان را فراهم نمی‌کند. برای اینکه در این نوع آشپزخانه کارها به خوبی پیش رود، به فضای کافی و پرسنل زیاد نیاز دارید

• به عنوان مثال:

- می‌توانید نمونه‌هایی از چیدمان آشپزخانه تجاری به سبک بخش‌بندی شده را در سایت ما ببینید

## • چیدمان به سبک نمایشگاهی 4.

- در این سبک از چیدمان آشپزخانه تجاری، تمامی بخش‌ها و تجهیزات در محیطی کوچک قرار دارند. تجهیزات آشپزخانه در فضایی بسیار کوچک در امتداد دو دیوار موازی قرار می‌گیرند

• مزایای چیدمان به سبک نمایشگاهی

- اگر آشپزخانه شما به اندازه‌ای بزرگ است که از چیدمانی به سبک جزیره‌ای با فضایی خالی در مرکز آن استفاده کنید، پس می‌توانید چندین آشپز در آشپزخانه داشته باشید که به راحتی همزمان چند بخش را بچرخانند. در فضایی بسیار کوچک، مانند کامیون‌های غذافروشی، چیدمان به سبک نمایشگاهی تنها گزینه‌ی مناسب می‌باشد

• چیدمان آشپزخانه به سبک نمایشگاهی برای کدام نوع رستوران مناسب است؟

- چیدمان آشپزخانه تجاری به سبک نمایشگاهی برای فضاهای کوچک با تعداد کمی از کارکنان مانند کامیون‌های غذافروشی مناسب است

• به عنوان مثال:

- آشپزخانه‌ای با فضایی باریک و طولی مانند ماشین یا کامیون‌های غذافروشی

## • طرح آشپزخانه اوپن (به سبک باز) 5.

- طرح آشپزخانه اوپن به مشتریان اجازه می‌دهد تا اقداماتی را که معمولاً در پشت درهای بسته آشپزخانه انجام می‌شود مشاهده کنند. تمام سبک‌های آشپزخانه تجاری را می‌توان با برداشتن دیوار به آشپزخانه از نوع اوپن تبدیل کرد.
- برای اطمینان از ایمنی و بهداشت بیشتر، بهتر است وسایل پخت و پز و داغ را تا حد امکان از مشتریان دور نگه دارید. قرار دادن پارتیشن شیشه‌ای بین بخش آماده سازی و صندلی مشتریان می‌تواند انتخابی هوشمندانه برای محافظت از غذا در برابر عطسه یا سرفه غیرمنتظره باشد.
- به عنوان مثال رستوران پستل که یکی از ۱۰۰ رستوران برتر کانادا می‌باشد، دارای آشپزخانه‌ای به سبک اوپن است که به مشتریان اجازه می‌دهد سر آشپز ارشد جیسون موریس و تیمش را در حین آماده سازی غذاها ببینند.

#### مزایای آشپزخانه اوپن

- آشپزخانه اوپن بهترین گزینه برای سرگرم کردن مشتریان است. همچنین آشپزخانه اوپن فرصت خوبی برای به حداکثر رساندن کارایی فضاهای کوچک می‌باشد.

#### آشپزخانه اوپن برای کدام نوع رستوران مناسب است؟

- آشپزخانه‌های اوپن معمولاً در رستوران‌هایی با فضای کوچک دیده می‌شود. تماشای آشپزها که در حال آماده کردن غذاها هستند لحظاتی لذت‌بخش از تجربه غذاخوری محسوب می‌شود.

#### به عنوان مثال

- رستوران سامپان در فیلادلفیا و رستوران مینی‌بار در دی‌سی دارای آشپزخانه اوپن هستند.

## پنج جزء کلیدی چیدمان آشپزخانه تجاری

- قبل از طراحی نحوه چیدمان آشپزخانه تجاری برای فضای رستوران‌تان، مهم است که نیازهایی را که آشپزخانه باید برآورده کند و تجهیزات مرتبط با آن نیازها را در نظر بگیرید. هنگامی که از ابتدا بدانید چه اجزایی را باید در فرآیند طراحی در نظر بگیرید، می‌توانید چیدمان آشپزخانه تجاری خود را به طور موثرتری طراحی کنید.

### پنج جزء آشپزخانه تجاری:

- بخش ذخیره مواد غذایی

- بخش شستشو
- بخش آماده سازی مواد اولیه
- بخش آشپزی و تهیه غذا
- بخش سرویس دهی
- 
- 

## گردش کار ۵ مرحله‌ای آشپزخانه رستوران

### بخش ذخیره مواد غذایی 1.

- آشپزخانه رستوران شما اقلام مختلفی از جمله ابزار پخت و پز (ظروف، ماهی تابه و غیره)، مواد غذایی (محصولات، گوشت، کالاهای خشک) و لوازم سرو غذا (لیوان، بشقاب، دستمال) را در خود ذخیره می‌کند.
- آشپزخانه شما برای هر یک از این موارد به قسمتی برای ذخیره سازی مجزا آن‌ها نیاز دارد، مانند یخچال برای ذخیره مواد غذایی فاسد شدنی، انباری برای ذخیره خشکبار و کمد برای ذخیره لوازم سرو و پذیرایی و ابزار آلات آشپزی

### بخش شستشو 2.

- شستشو و تمیز کردن در آشپزخانه تجاری مکرر انجام می‌شود تا از تمیز و بی‌عیب بودن غذا و ظروفی که در آن‌ها غذا سرو می‌شود اطمینان حاصل شود. توصیه می‌کنیم بخش‌های شستشوی جداگانه‌ای برای غذا و ابزار آلات و ظروف ایجاد کنید تا آب و کف ظروف هرگز با محصولات تمیز در مجاورت یا برخورد با هم قرار نگیرد
- در بخش شستشو، شما به ماشین‌های ظرفشویی تجاری، سینک ظرفشویی و قفسه‌های خشک‌کن مناسب برای عملکردی روان نیاز دارید

### بخش آماده سازی مواد اولیه 3.

- آشپزخانه تجاری ممکن است دارای چندین قسمت آماده سازی مواد غذایی باشد که این مهم بستگی به نوع غذا موجود در منو دارد. بخش آماده سازی مواد غذایی در آشپزخانه رستوران، شامل میز یا فضای پیشخوان، ابزار برش و ظروف ذخیره سازی می باشد.
- بخش آماده سازی مواد غذایی را در نزدیکی یخچال قرار دهید تا کارکنان آشپزخانه شما بتوانند به سرعت و با خیال راحت مواد خام را تا زمانی که برای استفاده آماده شوند ذخیره کنند.

## بخش آشپزی و تهیه غذا. 4.

- فقط اگر غذاهای منو رستوران شما از نوعی باشند که به صورت خام یا نیم پز سرو می شوند، آشپزخانه شما به تجهیزات پخت و پز کمی نیاز دارد. اکثر رستوران ها دارای ابزار آلاتی مانند اجاق گاز، سرخ کن های تجاری و چند دستگاه پخت و پز تخصصی هستند. سیستم کامپیوتری ثبت سفارشات آشپزخانه این امکان را برای کارکنان داخل آشپزخانه فراهم می کند تا از سفارشات دریافتی خود مطلع شوند.

## بخش سرویس دهی. 5.

- بخش سرویس دهی آشپزخانه تجاری برای تزئین ظروف و تحویل آن ها به پیشخدمت ها برای تحویل به مشتریان استفاده می شود. بخش سرویس دهی مناسب باید دارای لامپ های حرارتی برای گرم نگه داشتن غذا باشد.
- بخش سرویس دهی آشپزخانه خود را تا حد امکان نزدیک به سالن غذاخوری قرار دهید تا فاصله این بخش تا میز مشتریان برای پیشخدمت ها کاهش یابد.

## مهمترین نکات چیدمان آشپزخانه تجاری.

- اکنون که با اجزای کلیدی چیدمان آشپزخانه تجاری به طور کامل آشنا شدید، باید چند نکته مهم را نیز در طراحی آشپزخانه خود لحاظ کنید تا از ایمنی و کاربردی بودن آن اطمینان حاصل کنید.

## ارگونومی.

- بر اساس فرهنگ لغت مریام وبستر، ارگونومی علم "طراحی و چیدمان فضا و لوازم به نحوی مؤثر می باشد که هم استفاده از آن به سادگی و راحتی امکان پذیر باشد و هم ایمنی و کارایی بالایی داشته باشد"

- برای طراحی چیدمان آشپزخانه تجاری کاربردی و کاربرپسند، باید این موارد را در نظر بگیرید که آشپزخانه چه مقدار تجهیزات در خود جای خواهد داد، چند نفر در آشپزخانه حضور خواهند داشت و مسیر رفا و آمد کارکنان بین بخش‌های مختلف به چه صورت خواهد بود.

## • فضا

- آشپزخانه رستوران‌تان، چقدر از فضایی که باید در آن کار کنید (فضای کل رستوران) را اشغال می‌کند. دستورالعمل‌های طراحی و ساخت صنعتی توصیه می‌کنند که ۶۰ درصد از فضای خود را به سالن غذاخوری اختصاص دهید و ۴۰ درصد باقی مانده را برای آشپزخانه در نظر بگیرید.
- بنابراین اگر مساحت رستوران شما ۵۰۰ فوت مربع باشد، ۳۰۰ فوت مربع آن برای سالن غذاخوری و اتاق انتظار و ۲۰۰ فوت مربع باقی مانده آن برای آشپزخانه استفاده می‌شود.

## • ارتباط کارکنان

- در طراحی فضا عناصر انسانی را فراموش نکنید. تعامل و ارتباط کارکنان و مسیر رفت و آمد آن‌ها را با طراحی‌ای مناسب تسهیل کنید. کار سرآشپزهای ارشد و مدیران را برای نظارت بر آنچه در آشپزخانه می‌گذرد آسان کنید تا بتوانند کارکنان را به سادگی آموزش دهند و ارتباط مؤثرتری با آن‌ها برقرار کنند.
- این نکته ممکن است در فست فود فروشی‌ها با کارکنانی بی‌تجربه مهم‌تر از رستوران‌هایی سطح بالا با سرآشپزهایی باتجربه باشد.

## • ایمنی

- ایمنی و طراحی دو مورد تفکیک‌ناپذیر هستند. در روند طراحی رستوران خود ابتدا باید سالم نگه داشتن مواد غذایی را در نظر بگیرید. فضایی طراحی کنید که مواد غذایی را سالم و تمیز نگه دارد. چند راه ساده برای انجام این کار عبارتند از: قرار دادن ظروف در نزدیکی یخچال و اجتناب از استفاده از مواد شیمیایی برای شستشو در نزدیکی مواد غذایی.
- همچنین باید قوانین شهر یا مکان رستوران خود را بررسی کنید تا مطمئن شوید که کارکنان رستوران‌تان اقدامات احتیاطی ایمنی را انجام می‌دهند. در برخی ایالت‌ها، مقررات محلی ممکن است بر چیدمان آشپزخانه تجاری یا عناصر طراحی شما تأثیرگذار باشد.

- به عنوان مثال، میسوری استفاده از چوب در آماده سازی مواد غذایی (به استثنای چند مورد) را ممنوع کرده است یا فرش کردن آشپزخانه تجاری را امری غیرقانونی می‌داند. قوانین آشپزخانه تجاری محلی را بررسی کنید تا مطمئن شوید که رستوران شما مطابق با قوانین و مقررات پیش می‌رود.
- هنگام طراحی آشپزخانه تجاری باید سلامت کارکنان خود را نیز در نظر بگیرید. ایجاد تهویه هوا و لوازم کار مناسب باعث کاهش مشکلات بدنی در اثر ایستادن یا نشستن طولانی مدت کارکنان می‌شود.
- یکی دیگر از عناصر اصلی که هنگام طراحی آشپزخانه رستوران باید به آن توجه کنید، حفظ سلامت و ایمنی کارکنان در برابر آتش می‌باشد. خروجی‌های اضطراری ایجاد کنید. سنسورهای تشخیص دود و کپسول آتش نشانی در رستوران خود نصب کنید. با طراح داخلی خود صحبت کنید تا فضایی برای تجهیزات و ابزارهای اضطراری تعبیه کنید.
- 
- 

## • انتخاب چیدمان آشپزخانه تجاری مناسب برای رستوران

- طراحی استراتژیک، آشپزخانه را کاربردی و ایمن می‌کند. چیدمان مناسب آشپزخانه تجاری کارکنان آشپزخانه را قادر می‌سازد تا کار خود را با خیال راحت به بهترین و کارآمدترین شکل انجام دهند و در نتیجه جابجایی کارکنان کمتر و رضایت مشتریان بیشتر می‌شود. با این حال، به هیچ وجه نمی‌توانیم بگوییم یک سبک چیدمان آشپزخانه بهتر از بقیه سبک‌ها می‌باشد.
- ویکتور کاردامون، مالک شرکت طراحی آشپزخانه رستوران، اظهار می‌دارد که سبک آشپزخانه تجاری ایده آل شما به اندازه و شکل فضای آشپزخانه‌تان بستگی دارد. اگر فضای رستوران شما دارای فضایی باریک و طولی باشد، سبک خطی و پشت هم مناسب خواهد بود، در حالی که اگر فضای آشپزخانه اتاقی مربع شکل باشد، سبک جزیره‌ای مناسب‌تر خواهد بود. پس فضا عامل تعیین کننده است. هرگز نباید یک نوع سبک آشپزخانه را برای فضایی که برای آن سبک مناسب نیست اجرا کنید.
- با در نظر گرفتن این موضوع، کاردامون پیشنهاد می‌کند هنگام ارزیابی فضای چیدمان آشپزخانه ایده آل، این مراحل را دنبال کنید:
  - یک فرآیند مشخص برای اجرای هر آیتیم از منو ایجاد کنید. ۱.
  - یک لیست از تجهیزات مورد نیاز هر بخش آشپزخانه بر اساس غذاهای منو تهیه کنید. ۲.
  - چیدمان تجهیزات در هر بخش از آشپزخانه را سازماندهی یا طراحی کنید. ۳.
  - بخش‌هایی را که به نحوی بهم ارتباط دارند در کنار یکدیگر قرار دهید. ۴.
  - فرآیند سرویس دهی مشخصی را برنامه ریزی کنید تا غذا به بهترین نحو برای مشتری سرو شود. ۵.

- یک بخش اضطراری طراحی کنید و آن را در مرکز تمام بخش‌های آشپزخانه قرار دهید. ۶.
- محدودیت‌های مکان رستوران خود را درک کنید و با اشتیاق روش‌های جایگزین و ارائه سرویس دهی بهتر را پیدا کنید. ۷.
- اجرای کارها را در ذهن خود تجسم کنید و هر آیت‌م از منو را در آشپزخانه جدید خود تهیه کنید تا مطمئن شوید که ۸. غذاها به موقع و بی‌عیب تهیه و به مشتری تحویل داده می‌شوند.
- هنگامی که به دنبال فضایی ایده آل برای رستوران خود هستید، باید با دقت بسیار پتانسیل فضا را ارزیابی کنید. کدام سبک از چیدمان آشپزخانه تجاری برای نوع سرویس دهی و فضای آشپزخانه شما مناسب‌تر است؟ اگر در تعیین اینکه کدام یک از این پنج نوع چیدمان آشپزخانه برای شما مناسب‌تر است مشکل دارید، متخصصین شرکت مرسا تجهیز در این زمینه به شما راهنمایی خواهند داد.