

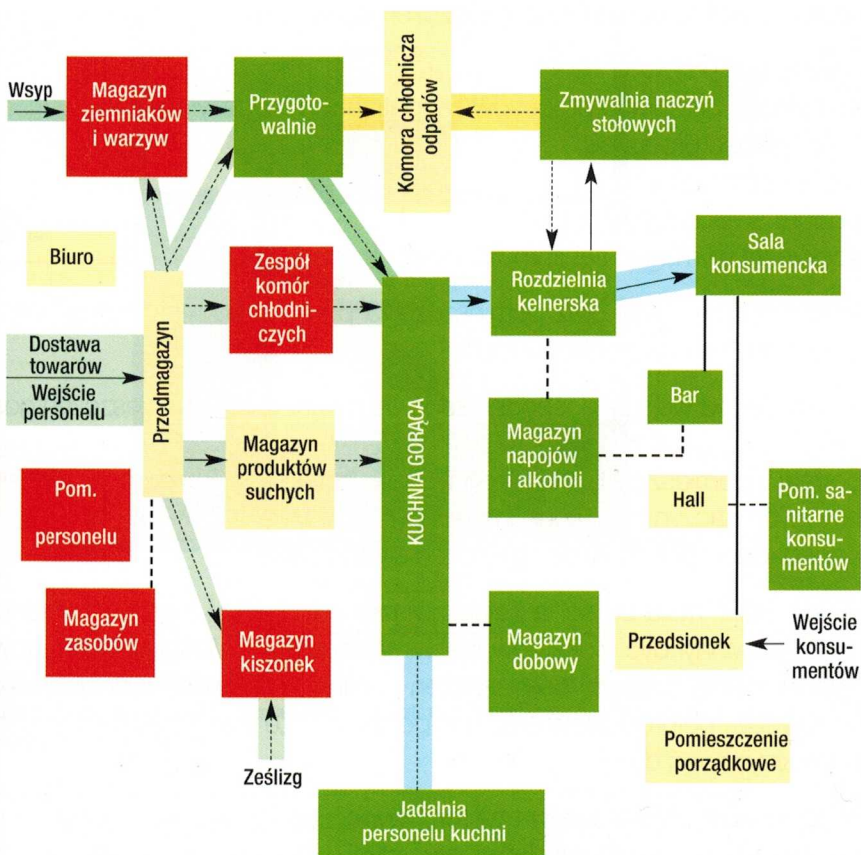
# UKŁAD FUNKCJONALNY POMIESZCZEŃ

**Układ funkcjonalny** to takie wzajemne przestrzenne powiązanie pomieszczeń, w których w najszerszym stopniu są uwzględnione są wszelkie wymagania związane z produkcją i kierunkiem przepływu towarów, pracowników i konsumentów.

Wzajemny układ pomieszczeń jest podporządkowany przebiegowi dróg technologicznych. Stanowią one odzwierciedlenie procesów technologicznych produkcji potraw.

**Tabela 5.11. Podział dróg technologicznych**

Brudne	Czyste
<ul style="list-style-type: none"><li>• surowców</li><li>• konsumentów</li><li>• personelu</li><li>• brudnych naczyń stołowych</li><li>• brudnych naczyń kuchennych</li><li>• odpadów poprodukcyjnych</li><li>• odpadów pokonsumpcyjnych</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• półproduktów</li><li>• gotowych potraw</li><li>• czystych naczyń stołowych</li><li>• czystych naczyń kuchennych</li></ul>



- Pomieszczenia, które mogą znajdować się w podziemiu
- Pomieszczenia, które muszą znajdować się na wspólnej kondygnacji

- Połączenie niebezpośrednie, np. korytarzem
- Połączenie bezpośrednie konieczne
- Droga surowca
- Droga półfabrykatów
- Droga posiłków
- Droga odpadów

Ryc. 5.26. Układ funkcjonalny pomieszczeń charakterystycznych dla restauracji<sup>6</sup>

Prawidłowy układ funkcjonalny pomieszczeń wpływa na:

- organizację pracy,
- sprawność przebiegu procesów zaopatrzenia i magazynowania,
- ilość i jakość produkcji,
- wielkość obrotu,
- poziom świadczonych usług,
- spełnienie wymagań sanitarnych i higienicznych.

Poszczególne działy oraz pomieszczenia powinny być tak powiązane, aby był zachowany jednokierunkowy ruch:

- surowców od wejścia gospodarczego do magazynów i pomieszczeń gospodarczych,
- potraw z pomieszczeń produkcyjnych do bufetu i sal konsumenckich,
- brudnych naczyń z sal konsumenckich do zmywalni,
- odpadków i opakowań do miejsc ich składowania.

Działy, które mają ze sobą ścisły związek wynikający z procesu technologicznego, powinny być zlokalizowane w sąsiedztwie. Właściwie zaplanowane powiązanie między grupami pomieszczeń powinno zapewniać jednokierunkowy ruch surowców, półproduktów oraz dań gotowych. Ze względów sanitarnych nie mogą się krzyżować drogi:

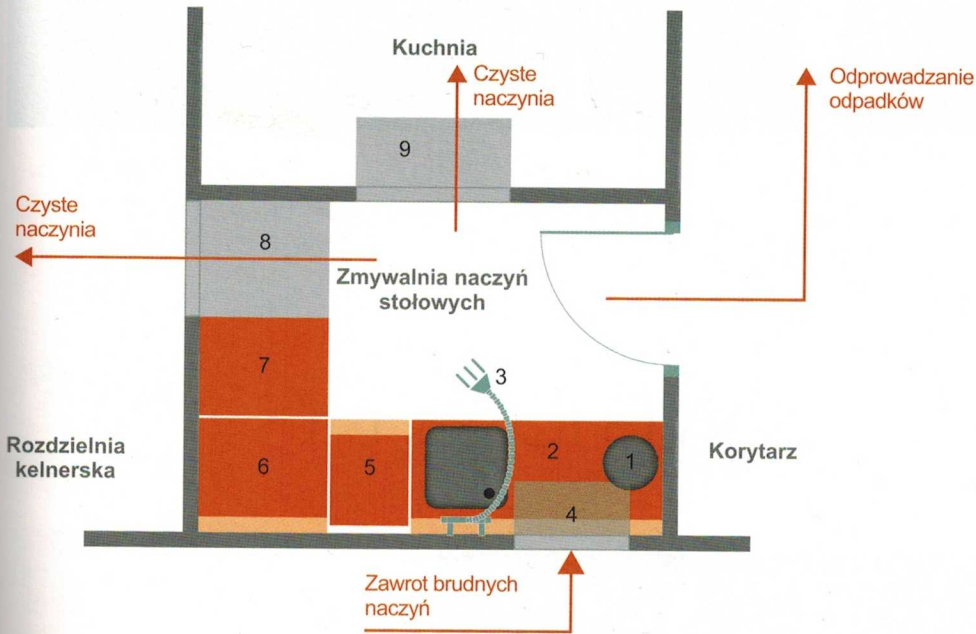
- naczyń czystych z drogą naczyń brudnych,
- naczyń brudnych z drogą dań gotowych,
- odpadków pokonsumenckich z drogą naczyń czystych oraz gotowych dań,
- konsumentów z drogą surowców.

## **Organizacja zmywalni naczyń stołowych**

W zmywalni naczyń stołowych występują dwie strefy:

- brudna – zwrot i przygotowanie do mycia brudnych naczyń, odprowadzenie odpadków pokonsumenckich;
- czysta – przekazanie czystych naczyń do ekspedycji lub / i kuchni.

Zachowanie jednego kierunku ruchu naczyń zapobiega krzyżowaniu się dróg brudnych z czystymi.



Ryc. 5.27. Organizacja zmywalni naczyń stołowych: 1 – pojemnik na odpadki; 2 – stół podawczy ze zlewem i otworem na odpadki; 3 – kuchenna bateria przysznicowa; 4 – nadstawka dwupółkowa; 5 – maszyna do mycia naczyń; 6, 7 – stoły odbiorcze; 8, 9 – szafy przelotowe?