POJĘCIE UKŁADU FUNKCJONALNEGO

Opracował:
mgr Jakub Pleskacz

POJĘCIE UKŁADU FUNKCJONALNEGO

ZAKŁAD GASTRONOMICZNY - PODSTAWY

Klienci małej firmy gastronomicznej

Klientami małej firmy gastronomicznej mogą być zarówno osoby prywatne, jak i instytucje. Większość z nich pochodzić będzie z terenu siedziby firmy, głównie z naszej gminy i powiatu, ale zdarzać się też będą klienci przyjezdni. Ci ostatni jednak tylko okazjonalnie, na przykład osoby przyjeżdżające w celach służbowych, turyści indywidualni i grupy zorganizowane przejeżdżające przez naszą miejscowość. Można szacować, że klienci firmy będą stanowić ok. 10% mieszkańców powiatu.

Cele i zasoby osobiste

Osoby planujące uruchomienie działalności gastronomicznej powinny posiadać wykształcenie w tym zakresie, jeżeli planują prowadzenie działalności jednoosobowo. Jeżeli jednak nie będą przygotowywać posiłków osobiście, muszą zatrudnić wykwalifikowanych kucharzy z aktualnymi badaniami lekarskimi dopuszczającymi do pracy na danym stanowisku.
Doświadczenie kucharzy i ich kunszt kulinarny będą miały wpływ na zadowolenie i opinie klientów, więc warto zatrudnić mistrzów w swoim fachu.

Potrzeby klientów – jakie są i czy produkt/usługa je zaspokoi

Potrzebą klientów jest, aby jedzenie było smaczne, niedrogie, sprawnie i ładnie podane, a atmosfera w lokalu była miła i obsługa uśmiechnięta. Obiekty świadczące usługi małej gastronomii świetnie zaspokajają te potrzeby.

POJĘCIE UKŁADU FUNKCJONALNEGO

ZAKŁAD GASTRONOMICZNY - PODSTAWY

Produkt/usługa

Zasadniczym zadaniem firmy jest zaspakajanie potrzeb żywieniowych społeczeństwa, poprzez prowadzenie działalności gastronomicznej. W zależności od zakresu oferowanych usług wyróżnić można następujące typy zakładów gastronomicznych:

- zakłady typu zamkniętego
- zakłady typu otwartego, uzupełniającego
- punkty gastronomiczne.

Zakłady typu zamkniętego mają na celu zaspokajanie potrzeb w zakresie żywienia stałych konsumentów. Zaliczamy do nich stołówki w szpitalach, szkołach, zakładach pracy, ośrodkach wypoczynkowych, bufety pracownicze w biurowcach.

Zakłady typu otwartego świadczą usługi kulinarne, rozrywkowe i są ogólnie dostępne dla każdego konsumenta np. restauracje, kawiarnie, gospody.

Punkty gastronomiczne są to zakłady prowadzące ograniczoną działalność gastronomiczną. Realizują sprzedaż posiłków, napojów. Mieszczą się w obiektach lub w pomieszczeniach innego przeznaczenia i są zaopatrywane przez zewnętrzne zakłady wytwarzające wyroby kulinarne, ciastkarskie itd.

Wybór rodzaju planowanej gastronomii będzie wynikać z:

- zapotrzebowania środowiskowego,
- warunków techniczno – budowlanych,
- posiadanych środków inwestycyjnych,
- wiedzy, pomysłowości przedsiębiorcy.

Nasza firma gastronomiczna świadczyć może usługi żywieniowe poprzez przygotowywanie i sprzedaż: obiadów domowych, pizzy, kebabów, zapiekanek, lasagni, naleśników, pierogów, frytek, sałatek, napojów bezalkoholowych i alkoholowych itp.

POJĘCIE UKŁADU FUNKCJONALNEGO

ZAKŁAD GASTRONOMICZNY - PODSTAWY

Analiza potencjału firmy i otoczenia

Zakładając małą firmę gastronomiczną należy przeanalizować sytuację i warunki, w jakich będzie działać, jakie są plusy i minusy jej prowadzenia (mocne i słabe strony naszego przedsięwzięcia), co można uznać za cechy sprzyjające (szansa rozwoju), a co stanowi barierę rozwoju (zagrożenia).

Atuty firmy i szansa, jaką stwarza otoczenie, sprzyjające osiągnięciu sukcesu to:

- atrakcyjna oferta kulinarna, smaczne menu,
- atrakcyjna lokalizacja,
- atrakcyjny wygląd lokalu,
- współpraca z instytucjami branży turystycznej,
- elastyczność dostosowania się do wymogów klientów,
- zmiana stylu życia społeczeństwa – chęć spędzania czasu wolnego w lokalach, spotykania się tam ze znajomymi,
- możliwość pozyskiwania stałych klientów,
- wzrost gospodarczy, bogacenie się społeczeństwa,
- możliwość korzystania z funduszy pomocowych,
- życzliwość i serdeczność miejscowych ludzi.

Słabe strony przedsięwzięcia i zagrożenia ze strony otoczenia to:

- brak wypracowanej renomy lokalu,
- brak stałych klientów,
- kryzys gospodarczy, ubożenie społeczeństwa,
- możliwość pojawienia się nowych konkurentów,
- zagrożenia związane z rozwojem nowych potrzeb klientów,
- zmienność przepisów prawnych dotyczących małych i średnich przedsiębiorstw,
- kryzys gospodarczy, ubożenie społeczeństwa.

POJĘCIE UKŁADU FUNKCJONALNEGO

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 ekspedycyjna,
handlową – część handlowa,
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.

POJĘCIE UKŁADU FUNKCJONALNEGO

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 półmisków,
- kasa fiskalna, terminale do kart kredytowych,
- kostkarka do lodów, maszynka do krojenia pieczywa itp.,
- regały i szafy chłodnicze,
- ekspresy do kawy, herbaty, termosy itp.

POJĘCIE UKŁADU FUNKCJONALNEGO

FUNKCJONALNOŚĆ POMIESZCZEŃ I ICH WYPOSAŻENIE

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,

POJĘCIE UKŁADU FUNKCJONALNEGO

FUNKCJONALNOŚĆ POMIESZCZEŃ I ICH WYPOSAŻENIE

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.

POJĘCIE UKŁADU FUNKCJONALNEGO

FUNKCJONALNOŚĆ POMIESZCZEŃ I ICH WYPOSAŻENIE

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 „wiatrołapem” stanowi barierę oddzielającą wnętrze 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

POJĘCIE UKŁADU FUNKCJONALNEGO

FUNKCJONALNOŚĆ POMIESZCZEŃ I ICH WYPOSAŻENIE

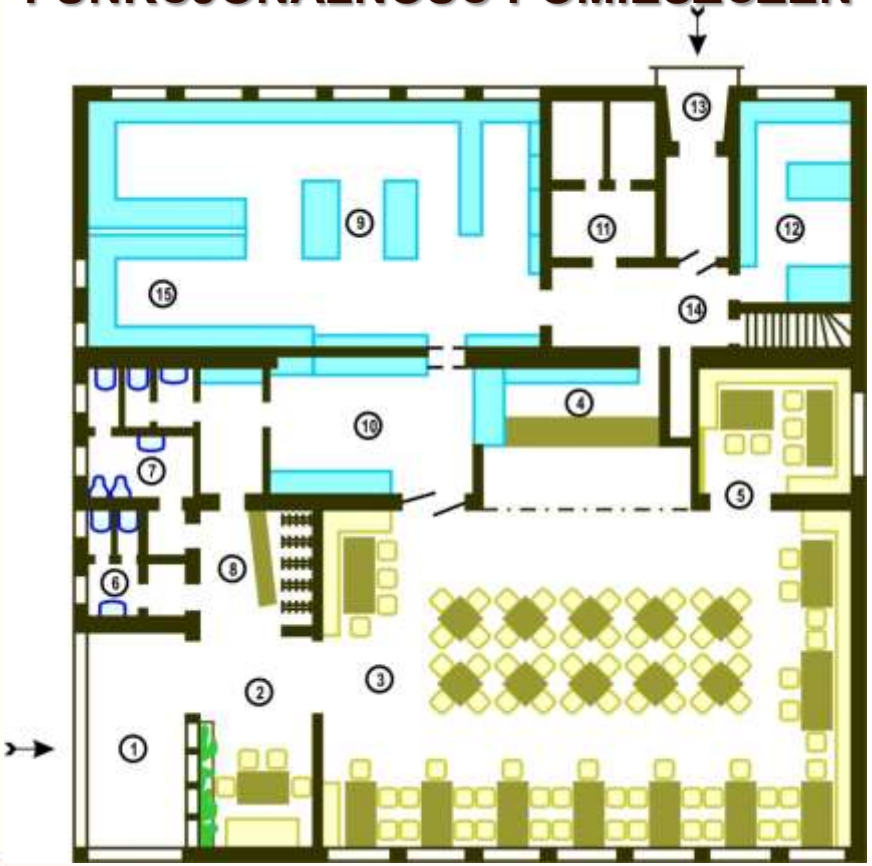
Zespół sanitarny dla konsumentów
toalety dla konsumentów bezwzględnie utrzymywane w należytej czystości. Powinny być przystosowane do ilości konsumentów, osobno dla kobiet i mężczyzn, z przedsionkiem z umywalką i elektrycznym lub papierowym ręcznikiem

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.

POJĘCIE UKŁADU FUNKCJONALNEGO

FUNKCJONALNOŚĆ POMIESZCZEŃ



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

POJĘCIE UKŁADU FUNKCJONALNEGO

FUNKCJONALNOŚĆ POMIESZCZEŃ

Pomieszczenie podzielone na dwie części kawiarnianą i restauracyjną. Podział podkreśla zastosowanie dwóch różnych rodzajów podłóg. W części restauracyjnej posadzka wykonana została z gresu, a kawiarnianej z lakierowanego drewna. Lada została wykonana z drewna w tym samym kolorze co podłoga w części zastosowano luxfery, układ lady podkreśla jasny kolor blatu. Umieszczenie kubikowych foteli w części kawiarnianej nadało jej bardziej przytulnego charakteru.

POJĘCIE UKŁADU FUNKCJONALNEGO

FUNKCJONALNOŚĆ POMIESZCZEŃ

Pomieszczenie restauracyjne-barowe, w którym zastosowano ciepłą kolorystykę.

Powierzchnia ścian pomalowana została na żółto i pomarańczowo. Na ścianie widoczne są dwie płaszczyzny wypełnione stiukiem, na tle których umieszczono kinkiety kierujące światło na boki. Posadzka wykonana została z gresu ułożona w karo z widocznymi jasnymi fugami. Po lewej stronie, przy wejściu dekor z motywem "Róży wiatrów".

POJĘCIE UKŁADU FUNKCJONALNEGO

FUNKCJONALNOŚĆ POMIESZCZEŃ

Sala weselna

Sala weselna jest miejscem, które powinno spełniać najsurowsze wymogi dotyczące aranżacji wnętrza, doboru kolorystyki oraz zasad wykorzystania różnego rodzaju oświetlenia. Sala weselna powinna być zaprojektowane z wykorzystaniem odpornych na eksploatację materiałów, jednak nie mogą one być przytłaczające. O wyglądzie sali weselnej nie decyduje już ilość baloników, czy też innych dodatków. Atrakcyjnie wyglądająca sala weselna nie musi być już uzupełniana dodatkami w postaci ciężkich girland z bibuły lub balonowych winogron; Nie bez znaczenia pozostaje aranżacja światła, która musi jednocześnie umożliwić zachowanie przytulnej atmosfery, pozwolić na swobodne przemieszczanie, ale także na użytkowanie na sali kamer.

Sala weselna, to także inne imprezy okolicznościowe, które mogą być w niej realizowane. Sala tego typu powinna także umożliwiać przeprowadzenie innego rodzaju imprez.

Komunie, studniówki czy nawet stypy to szeroki wachlarz usług jakie może oferować dobrze zaprojektowana sala weselna.

POJĘCIE UKŁADU FUNKCJONALNEGO

FUNKCJONALNOŚĆ POMIESZCZEŃ

Sala weselna

POJĘCIE UKŁADU FUNKCJONALNEGO

BIBLIOGRAFIA:

1. http://pl.wikipedia.org
2. http://www.opiwpr.org.pl
3. http://www.prefab.pl
4. http://www.epigraf.pl

Dziękuje