Содержание

Введение

Основная часть

1. Внешний вид ресторана

1.1 Расположение

1.2 Наружный фасад

1.3 Наружное освещение

1.4 Наружные вывески и деятельность на свежем воздухе

1.5 Планировка доступа

2. Виды торговых помещений, интерьер

2.1 Вестибюль

2.2 Гардероб

2.3 Туалетные комнаты

2.4 Курительная комната

2.5 Аванзал (зал ожидания)

2.6 Зал ресторана

2.7 Освещение

2.8 Цвет

2.9 Отделочные материалы

2.10 Температурный режим зала и вентиляция

2.11 Танцевальная площадка

3. Оборудование торговых помещений

3.1 Столы

3.2 Кресла и стулья

3.3 Подсобные столы

3.4 Серванты

4. Буфеты и кассы

4.1 Буфеты

4.2 Касса

5. Сервизная

6. Моечная столовой посуды

Заключение

Список используемой литературы

Введение

После того как здание под ресторан уже построено, либо выбрано под него подходящее помещение, наступает время заняться его планировкой, пытаясь добиться максимально рационального и функционального использования имеющегося пространства. При планировке необходимо добиться того, чтобы атмосфера, дизайн, стиль, и даже меню вашего ресторана находились в гармонии с его общей концепцией, ни в чем не конфликтуя между собой. Ведь, в конечном итоге, именно хорошо подобранная атмосфера в вашем ресторане, наравне с правильно составленным меню, будут способствовать успеху вашего ресторанного бизнеса.

Правильные пропорции пространства являются важным аспектом дизайна, так как они позволяют достичь гармонии и визуального комфорта. Все составные дизайна должны соответствовать друг другу, быть пропорциональными и вместе составлять единство.

Дизайн интерьера должен восприниматься как составляющее функциональной системы. Требования к стилю, характеру и функциям дизайна должны соблюдаться и гармонировать. Дизайн помещения должен быть не только привлекательным внешне, но и функциональным. Каким бы он ни был, он должен сохранять свою логичность.

При подборе каждого составляющего — мебели, отделки, оборудования, установок, столовой посуды, униформы — необходима детальная точность, чтобы не противоречить особенностям меню и обслуживания.

1. Внешний вид ресторана

1.1 Расположение

Расположение — важнейший фактор в успехе или провале ресторанного бизнеса, и он должен удовлетворять четырем основным требованиям: потенциалу рынка, доступности, способности развиваться и осуществимости.

Вообще же заведения общественного питания должны быть связаны с центрами бизнеса и развлечений, которые привлекают людей. Обстоятельства, влияющие на выбор потребителя, включают в себя:

- ситуацию: дома, на работе, путешествуя во время каникул, делая покупки или осматривая достопримечательности;

- случай: поиск компании, деловых людей, тихого отдыха, изоляции, спокойствия или развлечений;

- необходимость: экономии средств, скорости, удобства, отдыха или бодрости, диетического или полноценного питания.

Точное расположение может быть крайне важным при обслуживании нужд определенного рынка и создании достаточно большого объема продаж.

1.2 Наружный фасад

При проектировании ресторана большое внимание уделяется оформлению фасада, особенно учитывается его местонахождение — городские улицы или зона отдыха (парки, морские и речные пристани, вдали от городского шума на природе и т.п.).

Фасад здания ресторана также во многом выиграет, если правильно выбран тип входных дверей: стеклянные, полустеклянные, из матового стекла, прозрачные, деревянные, металлические. Во всех случаях конструкция двери не должна затруднять вход и выход потока людей, хорошо видна и доступна с улицы.

1.3 Наружное освещение

В вечернее время внешний вид ресторана во многом зависит от правильного освещения. Наружное освещение обычно выбирают таким, чтобы оно подчеркивало достоинства архитектурных форм, выявляло характер предприятия, обозначало подходы к зданию.

Освещение входа нужно для:

- плавного перехода. Уровень освещения переходит от наружных условий (дневного или ночного времени) к 100 люксам (в ресторане) или 150 (в закусочной быстрого питания);

- перехода цвета. Мягкое желтое освещение ламп накаливания создает ощущение тепла и гостеприимства;

- демонстрации меню. Прямое освещение экранированными прожекторами привлекает внимание и позволяет читать меню (300 люкс);

- безопасности. Ступени должны быть ясно видимы, без сильных теней. Приглушенное боковое освещение может быть использовано, чтобы обозначить неожиданные выступы или ступени.

1.4 Наружные вывески и деятельность на свежем воздухе

Осведомленность и интерес могут быть увеличены с помощью хорошо продуманных и расположенных вывесок и указаний за пределами здания. Использование вывесок и рекламных щитов обращает на себя внимание, особенно если они освещаются.

Помимо вывески ресторана, у его входа должна находиться и другая визуальная информация. На видном месте укрепляют табличку (иногда надпись делают на дверях) с указанием времени работы, класса предприятия. Объявления, которые вывешивают на дверях в необходимых случаях, лучше изготовлять из металла (методом глубокой гравировки) или органического стекла.

1.5 Планировка доступа

Над входом ресторана должен быть устроен выносной козырек. Это один из признаков заботы о гостях ресторана. В дождливую или снежную погоду под ним можно отряхнуть зонт и привести в порядок обувь.

Входы в ресторан должны быть легко различаемыми, удобными, свободными от опасных вещей и соответствовать своему назначению. Следует позаботиться о:

- клиентах, приходящих с улицы: пешком, на машине, такси или на поезде;

- клиентах, приходящих из других частей здания;

- рабочем персонале — надо оборудовать вход нужными средствами обслуживания;

- отходах и мусоре, т. е. о хранении и уборке.

Требования к парковке варьируются в зависимости от типа ресторана, его расположения и стандартов местной планировки. Сооружение стоянки, возможность занять землю, уборка, конструкция, дренаж, отметки и освещение стоят дорого. Для загородного ресторана стоянка должна занимать площадь в 2—3 раза большую площади здания.

Подход к оборудованию доставки, хранения продуктов и сбора мусора не должен находиться рядом с местом нахождения клиентов.

Требования к входу для персонала зависят от размера и характера заведения. В отелях, учреждениях и увеселительных заведениях обычно имеется отдельный вход для персонала, с вахтенным надзором, средствами для записи времени прихода на работу и другим оборудованием для обслуги (раздевалки, личные ящики, туалеты (унитаз и сантехника), соответствующие требованиям закона).

Главный вход должен быть четко виден и по возможности соответствовать общему интерьеру. Дизайн входной двери и окружающей обстановки должен соответствовать типу ресторана и удовлетворять требованиям функциональности. Основные требования включают:

- ширину: она должна быть пропорциональна размеру фасада и количеству входящих посетителей. Требования противопожарной безопасности: одиночная дверь — 840 мм -914 мм; двойная дверь — до 1500 мм — для больших ресторанов быстрого питания и отелей;

- двери: двойные двери предпочтительнее, но их число внутри здания следует сократить;

- конструкцию (безопасность; усиленное стекло или внутренний металлический экран для большей надежности) с двойной системой замков;

- стиль: на двери или дверных ручках может быть изображен логотип компании. Для ресторанов высокого класса часто используется более традиционный дизайн;

- прочность: необходима устойчивость к ударам, царапинам и погоде. Дизайн может включать в себя защитные панели;

- вентиляцию: можно установить кондиционер или конвенционный обогреватель в качестве воздушной завесы;

- защиту: над дверью должны быть крыша или навес. Площадь в 2 кв. м минимальна для 2—4 человек;

- информацию: меню может висеть на стене за стеклом или в окне. На покупателей большое влияние оказывают иллюстрированные меню.

Лестницы, коридоры и двери, в случае пожара, также служат путями выхода и должны соответствовать требованиям безопасности (расположение, дизайн, конструкция, защита, облицовка).

2. Виды торговых помещений, интерьер

К торговым помещениям ресторана относятся торговые залы с раздаточными, банкетные залы, коктейль - холлы, залы ожидания (аванзалы). В группу торговых помещений входят также касса, буфет-хлеборезка, подсобные помещения — сервизная и моечная столовой посуды.

Посетители ресторана должны иметь возможность снять одежду, вымыть руки, поправить прическу и т.д. Поэтому в ресторане обычно есть вестибюль, гардероб, туалетные комнаты. В вестибюле и туалетных комнатах должны быть зеркала.

Гардероб обычно располагают при входе в вестибюль, туалетные комнаты — несколько дальше, по пути движения к торговому залу.

Количество мест в гардеробе должно соответствовать количеству мест в залах ресторана в период наибольшего притока посетителей.

Интерьер ресторана включает планировочно - технологическое решение помещений, их освещение, цвет стен, пола, потолков, отделочные материалы, декоративное оформление торговых и банкетных залов. С решением интерьеров должны быть органически связаны стиль мебели, посуды, предметов сервировки стола, ковровые покрытия полов и т.д. Новый архитектурный облик ресторанов вызывает необходимость современного решения их интерьеров. Красивый, со вкусом решенный интерьер обеспечивает уютную обстановку и необходимый комфорт, способствует воспитанию эстетического вкуса посетителей ресторана.

Один из важных приемов в решении современного интерьера ресторана — деление пространства торгового зала на отдельные зоны, секторы.

На смену огромным залам прежних лет пришли небольшие залы с различными формами связи между ними (легкие раздвижные стены, боксы, ниши с применением невысоких перегородок, цветочниц и т.д.)

При оформлении помещений ресторана учитываются его наименование, национальная кухня, особенности формы обслуживания и т.д.

Свидетельство об отнесении ресторана к определенному классу должно быть вывешено на видном месте в его вестибюле. Здесь же устанавливают светящееся табло, иллюстрирующее наличие свободных мест в зале. Уместна и другая информация — о составе оркестра, солистах, музыкальной программе. В больших залах ресторанов устраивают танцевальные площадки и отводят площадь под эстраду для оркестра и выступления артистов.

2.1 Вестибюль

Вестибюль — это помещение, куда прежде всего попадает посетитель. Архитектура, цветовое решение, элементы информации воздействуют на психику, эмоции гостя ресторана, его настроение.

К вестибюлю примыкают гардероб и туалетные комнаты, поэтому в нем начинается обслуживание посетителей. В зависимости от того, насколько любезен обслуживающий персонал, начиная со швейцара: и гардеробщика, складывается первое впечатление об уровне обслуживания в данном ресторане.

При планировании вестибюля, гардероба, туалетных комнат необходимо учитывать площадь зала ресторана.

Недопустима малая площадь вестибюля, когда гостям приходится ждать обслуживания в гардеробе и свободных мест в зале в тесном помещении, что отрицательно сказывается на качестве обслуживания и настроении посетителей ресторана.

Площадь вестибюля должна равняться примерно четверти площади зала (из расчета 0,3—0,4 м на одно посадочное место).

В некоторых ресторанах в вестибюлях организуют продажу газет, сигарет, сувениров и т.д.

Оборудуют вестибюль зеркалами, мягкой мебелью (кресла, полукресла, банкетки), журнальными столиками. Интерьер вестибюля должен соответствовать главному направлению ресторана.

2.2 Гардероб

Гардероб обычно располагают при входе в вестибюль, иногда в зале вестибюля. Количество мест в гардеробе должно соответствовать количеству мест во всех залах ресторана в период наибольшего притока посетителей.

Гардероб оборудуется металлическими двухсторонними секционными вешалками с раздвижными кронштейнами, они наиболее гигиеничны и удобны для работы. Расстояние между вешалками должно быть не менее 70 см. Крючки вешалок располагают на расстоянии 1,5 м от пола. Крючки и номерки могут быть изготовлены по индивидуальному заказу. Сумки, портфели кладут в шкафы-ячейки. Гардероб должен иметь оборудование для хранения сменной обуви.

При приеме вещей от посетителей гардеробщик обязан сразу же вручить им жетоны (номерки) и только затем вешать одежду. При уходе посетителя из ресторана в первую очередь подают пальто, затем уже головной убор.

2.3 Туалетные комнаты

Туалетные комнаты располагаются, как правило, рядом с гардеробом. К их санитарному состоянию предъявляют высокие требования: безупречная чистота, хорошая вентиляция, яркое освещение.

Туалетные комнаты должны быть снабжены горячей и холодной водой, обеспечены туалетным мылом, сушильными электрополотенцами и зеркалами.

В ресторане «люкс» и высшего класса гостям после мытья рук предоставляют свежие полотняные салфетки индивидуального пользования, а также бумажные салфетки. Туалетные кабины должны быть обеспечены туалетной бумагой и озонаторами.

Желательно иметь в туалетной комнате одежные и обувные щетки или автомат для чистки обуви.

2.4 Курительная комната

В комнатах для курения размещают мягкую удобную мебель, низкие столики с пепельницами, пепельницы на ножках. Для интенсивного удаления дыма помещение оборудуется мощной вентиляцией, которая устанавливается в верхней части помещения на расстоянии 1,75 м от пола.

2.5 Аванзал (зал ожидания)

Ожидая друг друга, гости ресторана могут посидеть, отдыхая в аванзале. Помимо этого, аванзалы используют для ожидания свободных мест в зале ресторана, а также для встречи посети гелей при организации приемов, банкетов, свадебных и других вечеров.

Интерьер аванзала, его художественное оформление должно быть фактически связано с декоративным решением основного зала. Оборудуют аванзал мягкой мебелью, журнальными столиками, цветочницами. Кресла в аванзале должны быть приспособлены для отдыха, с подлокотниками и высотой сиденья гораздо меньше (а глубиной больше), чем те кресла, которые используют в торговом зале.

В ресторанах высшего класса иногда часть площади аванзала или вестибюля используют для создания уголка живой природы, где можно увидеть и полюбоваться экзотическими растениями и цветами, послушать журчание небольшого ручья и водопада, услышать пение живых-птиц... — все это вызывает у посетителей ресторана хорошее настроение, особенно когда за окном ненастная холодная погода. Здесь же располагают банкетки, диваны, кресла, журнальные столики.

В настоящее время очень модным стало в аванзалах люксовских ресторанов для украшения интерьеров использовать картины, скульптуры и другие произведения искусства молодых художников.

2.6 Зал ресторана

Зал ресторана — это основное помещение, где обслуживаются посетители. Одно из основных требований к планировке размещения зала— это четкая организация связи зала с производственными помещениями — кухней, сервизной, моечной столовой посуды, барами (буфетами).

Раздаточная, где производится отпуск готовых кулинарных блюд, может сообщаться с торговым залом двумя арками-проходами: через один из них официанты выходят в зал с полученными блюдами, через другой проходят на раздачу, не мешая друг другу. Могут быть и другие варианты планировочных решений, но с учетом удобной связи торговых помещений с производством.

Помещение перед раздачей должно быть достаточно просторным, чтобы создать хорошие условия для работы официантов. Кроме этого, раздаточная должна быть расположена рядом с сервизной, кассами, хлеборезкой и иметь с ними удобную связь.

Зал ресторана является центром архитектурно-планировочного решения. Декоративные и архитектурные элементы зала должны располагать посетителей к отдыху в уютной обстановке.

Гармоничное сочетание окраски стен, формы мебели, освещение зала, акустика, вентиляция, красиво сервированный стол, живые цветы на стадах, негромкая музыка - все это создает у гостей ресторана праздничное настроение и вызывает желание посетить его еще раз.

В ресторане должна присутствовать атмосфера уединенности, комфорта, непринужденности, что достигается условным разделением зала ресторана на зоны, боксы с помощью невысоких стационарных перегородок или раздвижных декоративных мягких с ген.

Планировка залов создает впечатление гармонии в том случае, когда соотношение их длины и ширины определяется правилами «золотого сечения».

Так, при прямоугольной форме зала отношение его длины к ширине находится в пределах от 2:3 до 1:3.

Планировочными решениями предусматривается возможность залов на двух уровнях: на первом этаже ресторана — зал и танцевальная площадка, на антресолях — зал.

Большую роль в создании интерьера современного ресторана играет художественное конструирование, или дизайн. Рассматривая каждый проектируемый предмет — будь то мебель, светильник и т.д. — как часть комплекса предметов, окружающих человека в ресторане, художник-конструктор(дизайнер) создает разнообразные удобные и эстетически полноценные комплексы.

Для каждого элемента интерьера необходимо точно найденное место, определяющее его характер и стиль.

Название ресторана часто связано с местом его расположения, историческим прошлым, что предопределяет не только интерьер, но и ассортимент блюд (блюда национальной кухни или только рыбные блюда).

2.7 Освещение

Правильный выбор освещения зала ресторана имеет большое значение как для посетителей ресторана, так и для его работников. Свет способен «сделать помещение» просторнее, шире, выше, более уютным; он может способствовать шумному оживлению в зале или настраивать на тихую беседу, располагать к спокойствию.

Освещение залов имеет свои законы. Если нужно обслужить сразу большое количество гостей, например, участников съезда, форума, фестиваля, то включают полный свет. Если посетители хотят посидеть и отдохнуть, освещение включается не полностью.

Во время танцев могут быть включены цветные прожекторы и различные иллюзионные приборы освещения (снег, дождь и т.д.). Окраска света (ее теплые тона или холодные) влияет на вид освещенных предметов, кушаний, напитков, а также на самочувствие человека.

Устройство освещения, как и все в интерьере, должно гармонировать с архитектурными элементами залов в дневное и вечернее время. Особенно важно продумать вечернее освещение. В залах обычно вешают легкие красивые люстры, при низких потолках используют потолочные светильники с лампами дневного света.

Дополнительно к люстрам и плафонам на стены вешают красивые бра, а на столах, расположенных около стены, — настольные лампы с абажурами или ставят возле столов торшеры, что придает помещению уютный вид.

Самая распространенная система освещения в залах ресторана — это смешанная или комбинированная. При этой системе весь зал освещается общим, но очень ярким светом, а некоторые места выделяются при помощи дополнительно направленных потоков света, что дает возможность варьировать освещенность зала, создавать дополнительно световые эффекты, включая и отключая светильники. При выборе для освещения люминесцентных ламп большое значение придается цветовому оттенку света. Некоторые лампы дают белый или зеленоватый оттенок, что придает блюдам на столе непривлекательный неестественный вид, поэтому предпочтительнее выбирать лампы с теплыми цветовыми оттенками — желтоватым или розоватым.

Залы ресторанов должны освещаться как естественным, гак и искусственным светом. Естественный свет поступает с двух-трех сторон из окон, иногда сверху.

В зале должно быть дежурное (в нерабочие, ночные часы), нормальное (при обычной работе) и усиленное (при обслуживании банкетов, приемов и т.д.) освещение.

2.8 Цвет

Цвет стен и потолков, занавесей па окнах — все это играет большую роль в композиции интерьеров залов ресторанов. Цвета подразделяются на теплые и холодные, успокаивающие и возбуждающие. Цвет может вызывать ощущение легкости, веселья или концентрировать внимание человека па каком-то предмете, или рассеивать это внимание.

Если залы ресторана обращены к северной или восточной стороне, то они кажутся как бы сумрачными, поэтому их надо «утеплить», сделать «солнечными». Для этого стены зала окрашивают в желтые цвета: оранжевый, желтый, красноватый. При окрашивании стен и потолков нужно соблюдать следующее правило: если стены окрашены в желтые тона любого цвета, то потолок должен быть светлым.

Психологами доказано, что использование ярких цветов может создать у посетителей ресторана чувство беспокойства, а присутствие лишь одного цвета порождает скуку.

2.9 Отделочные материалы

В настоящее время для отделки интерьера залов ресторана (вестибюля, аванзала, банкетного зала, зала) вместо дорогих обшивок нз дерева и фанерных поверхностей все чаще стали применять облицовочные материалы, полученные на основе синтетических смол. Они прочны, гигиеничны, водонепроницаемы, стойки к химическому воздействию, имеют поверхность всевозможных цветов и рисунков.

В качестве отделочного материала широко используют также и естественный камень, что придает интерьеру особую художественную выразительность.

В целях уменьшения в залах шума при отделке степ и потолков рекомендуется применять звукопоглощающие плиты, акустические панели, благодаря которым возможно улучшить акустические качества зала для проведения в них концертно-эстрадных выступлений.

Большое распространение сейчас получили подвесные потолки.

Применение звукоизоляционных материалов в подвесных потолках способствует значительному (примерно на 85%) снижению уровня шума в здании, а также помогает скрыть электропроводку, вентиляционные воздухоотводы и другие коммуникации. Наиболее распространенный звукоизоляционный материал — перфорированные древесноволокнистые плиты; они пористы, легки, покрываются огнеупорным составом, хорошо моются.

Основные требования к полам в ресторанах — ровная нескользкая поверхность, влагоустойчивость и сопротивляемость истиранию. До недавнего времени полы в ресторанах были покрыты паркетом, однако эти полы требуют тщательного ухода. Чтобы паркетный пол стал влагостойким, его покрывают бесцветным лаком или натирают воском. С учетом того, что паркетный пол скользкий, что небезопасно в работе официантов и посетителей, основные проходы в зале покрывают ковровыми дорожками.

В настоящее время во многих ресторанах всю поверхность полов, за исключением танцплощадки, покрывают синтетическим ковром, чаще однотонным. По всей границе с паркетом танцплощадки ковер закрепляют латунной полоской шириной 2 см.

Для покрытия полов используют и другие синтетические покрытия -поливинилхлоридный линолеум, фенолит (плиточный материал), асбесто-смоляные и релиновые плитки. Все эти материалы обладают высокими гигиеническими свойствами и придают полам красивый внешний вид.

2.10 Температурный режим зала и вентиляция

Одна из задач архитектурно - планировочного решения зала ресторана заключается в обеспечении нормального температурного режима в нем (16— 18° С) и относительной влажности воздуха (60—65%).

Для этого залы ресторана оборудуются системой приточно-вытяжной вентиляции, причем вентиляционные решетки, выходящие в торговые помещения, должны быть декоративно оформлены.

Очень важно добиться бесшумной работы вентиляционной системы. Возникновение шума может быть вызвано неправильным выбором номера вентилятора, дефектами в его работе или слишком большой скоростью прохождения воздуха в вентиляционных каналах.

Пуск в работу вентиляционных установок должен быть таким, чтобы их мог включить или выключить распорядитель зала.

В последнее время для охлаждения воздуха в торговых залах в летнее время и нагревания его в зимнее время широко применяются современные кондиционеры как отечественного, гак и зарубежного производства различных модификаций. Эти кондиционеры работают в режиме «тепло-холод», практически бесшумны, одновременно поддерживают заданную влажность воздуха и очищают его.

Современные кондиционеры имеют небольшие габариты, хороший дизайн и устанавливаются непосредственно в зале ресторана, бара, банкетного зала путем крепления их на стену. Включение и установка режима работы кондиционера производятся с помощью ручного дистанционного управления.

Кроме механической вентиляции зала используют естественную вентиляцию через открытые окна, форточки, фрамуги, двери и т.д.

В летнее время, когда прямые лучи солнца создают в зале посетителям дискомфорт, с наружной стороны подвешивают солнцезащитные складные козырьки или используют специальные жалюзи на окнах, с помощью которых изменяют направление светового и воздушного потока.

2.11 Танцевальная площадка

Выбор места для площадки во многом зависит от размера и композиции зала. Она может находиться в центре зала, в других случаях она заканчивает перспективу интерьера.

Площадку, как правило, композиционно выделяют из окружающего пространства с помощью оригинальных светильников, особой формой потолка.

В ресторане норма площади для эстрады и танцевальной площадки составляет 0,15 м на одно место. Глубина эстрады от 3 до 8 м.

3. Оборудование торговых помещений

Для оборудования банкетного и торгового залов используется специальная мебель: столы обычные, банкетные и фуршетные, кресла, стулья, диваны, подсобные столы для официантов, в которых размещают запас столового белья и приборов для работы, серванты, передвижные сервировочные столики, холодильные шкафы для охлаждения пива и воды.

К ресторанной мебели предъявляются повышенные требования по сравнению с другими типами предприятий — столовыми, закусочными, буфетами и т.д.

Ресторанная мебель должна обладать эстетическими достоинствами, прочностью, легко поддаваться санитарной обработке, обеспечивать максимальный комфорт для посетителя, создавая необходимые условия для отдыха.

3.1 Столы

Ресторанные столы отличаются той особенностью, что столешница стола больше по своим размерам, чем в других предприятиях. Это объясняется тем, что площадь крышки стола определяется необходимостью более полной сервировки, широкого и разнообразного ассортимента блюд.

Как показала практика, самая приемлемая ширина ресторанного стола 800—1020 мм. Этого вполне достаточно для сервировки стола и обеспечения удобства посетителей и обслуживающего персонала.

В ресторанах в основном используются столы квадратные 90x90 см, прямоугольные 85 х 120 см и 90 х 80 см и круглые диаметром 100 см. Самые удобные — квадратные столы, так как в случае необходимости их можно сдвигать в один ряд. Высота всех обеденных столов —720мм.

В тех ресторанах, где применяют круглые и квадратные столы, обычно круглые столы размещают в центральной части зала, а прямоугольные вдоль стен.

К ресторанным столам относятся также банкетные и фуршетные столы. Фуршетные столы несколько выше обычного стола (высота 1000—1100 мм) и применяются в ресторанах главным образом при обслуживании приемов, когда приглашенные едят и пьют стоя.

Банкетный стол имеет ширину 1000—1200 мм. Длина банкетного стола определяется из расчета 60—80 см на человека. Банкетные столы могут быть использованы для устройства выездных буфетов и фуршетов.

3.2 Кресла и стулья

Ресторанное кресло должно обеспечить удобное положение человека не только во время еды, но и во время отдыха. Кресла обычно несколько шире и глубже стульев. Несмотря на свою комфортность, кресла громоздки и занимают большую часть зала.

Ресторанные полукресла отличаются от кресел меньшими габаритами, что экономит площадь зала, но комфортность при этом снижается.

Чтобы не затруднять работу официанта, высота спинки стула или кресла не должна превышать 90— 100 см от пола.

В ресторанах с большими площадями залов рекомендуется применять диваны. Их, как правило, размещают у стены или в центре, образуя изолированные ложи.

Мебель в ресторане делается на заказ из одного материала, и стиль мебели зависит от художественного решения интерьера, все должно быть гармонично.

3.3 Подсобные столы

Подсобные столы применяют для подготовки блюд к подаче, на них также ставят использованную посуду и приборы. Подсобные столы должны быть из того же материала, что и обеденные столы в зале.

Высота этих столов должна соответствовать высоте обеденных столов, длина и ширина 500x500 или 600 х 800 мм.

Передвижные сервировочные столики предназначены для транспортировки блюд к обеденному столу. Монтируются они па трех или четырех колесах. Есть столики со съемными металлическими крышками — подносами (анодированные или окрашенные молотковой эмалью). Оптимальная высота их 720 мм.

3.4 Серванты

Серванты (шкафы официантов) предназначены для хранения небольшого запаса столовых приборов, посуды, столового белья и т.д.

Верхняя крышка серванта оклеена пластиком и выполняет функции сервировочного стола.

Сервант имеет в первом ряду ящики для хранения чистых приборов, бумажных салфеток, приборы для откупоривания бутылок и т.д.

В нижней части серванта имеются полки для хранения чистого и использованного столового белья с закрываемыми дверцами.

Отделка серванта должна соответствовать оформлению мебели в зале. Размещают серванты чаще всего в простенках, у колонн и т.д.

Высота их 900 мм, длина 1000 мм, ширина 450 мм.

4. Буфеты и кассы

Во всех больших ресторанах оборудуют три вида буфетов: основной, кофейный и буфет-хлеборезку. Вся продукция буфетов отпускается только официантам.

4.1 Буфеты

Основной буфет оборудуют для отпуска винно-водочных изделий, пива, безалкогольных напитков, фруктов, кондитерских и табачных изделий, цитрусовых. Буфеты располагаются рядом с торговым залом ресторана и имеют два помещения: одно для отпуска продукции и другое подсобное, - для хранения товара.

Буфет оборудуется прилавком с витриной для показа буфетной продукции. На прилавке должны быть циферблатные весы, Мензурки для дозировки винно-водочных изделий. В буфете должен быть холодильный шкаф, где поддерживается требующийся для различных напитков температурный режим. Все товары, выставленные на витрине, должны иметь ценники.

В буфетах больших ресторанов для хранения крупных партий товаров, кроме холодильных шкафов, оборудуют холодильные камеры. В буфетах обязательно должны быть раковины с подводами горячей и холодной воды.

Кофейный буфет оборудуется кофеваркой, кофемолкой, электроплитой, кипятильником для приготовления чая, холодильным шкафом для молока, сливок, охлажденного кофе. Кофейный буфет предназначен для приготовления и отпуска кофе и чая.

Буфет-хлеборезка предназначен для хранения, нарезки и отпуска хлеба различных видов. Оборудуется буфет хлеборезательной машиной или рычажным ножом, шкафами со стеллажами.

Рабочее место хлеборезчика оборудуется столом, весами, досками для нарезки хлеба, щипцами, совком и щеткой для удаления крошек и др.

В буфете желательно иметь тостер для поджаривания ломтиков хлеба с двух сторон - тостов.

 Национальные виды хлеба — калачи, узбекские лепешки и т.д. — подают к столу в целом виде. Хлеб нарезают ломтиками по 40—50 г и перед отпуском укладывают на пирожковые тарелки мякишем влево.

Для фуршетов каждый ломтик нарезают еще раз пополам и укладывают на мелкие тарелки рядами.

На небольших предприятиях функции всех рассмотренных выше буфетов выполняет один буфет, при этом приготовление горячих напитков и кофе - глиссе переносится на кухню.

4.2 Касса

В ресторанах кассовые аппараты со счетчиками для официантов размещают в помещении перед раздаточной около буфета или рядом с раздачей. Возле аппарата должно быть вывешено меню текущего дня с ценами блюд и напитков.

Кассовый аппарат — сложная счетно-вычислительная машина, снабженная рядом контрольных устройств, позволяющих предотвратить ошибки при учете денежной выручки.

В ресторанах применяются многосчетчиковые аппараты, которыми могут пользоваться несколько официантов в одной смене. Каждому официанту отводится отдельный счетчик, показания которого он сверяет перед началом работы с записью в кассовой книге и заверяет подписью.

После окончания рабочего дня официант вместе с кассиром, метрдотелем записываем показания счетчика, сдает выручку и получает квитанцию. Сумма пробитых чеков отмечается на персональном счетчике официанта.

5. Сервизная

Сервизная оборудуется для хранения и отпуска официантам посуды, приборов, белья; она организуется рядом с моечной столовой посуды. Здесь устанавливают шкафы и стеллажи с полками, где хранятся посуда и приборы. Столовые приборы хранятся в ящиках с гнездами отдельно для ножей, вилок, ложек; различные виды столовой посуды находятся в определенных, специально отведенных для них местах.

Для хранения фарфоровой посуды, столовых приборов используют подвесные шкафы. Посуду в шкафах ставят отсортированную по видам (пирожковая, закусочная, мелкая, столовая и т.д.) стопками в определенном месте, при этом чашки, молочники, сливочники, кофейники — так, чтобы можно было сразу брать их за ручки. В конце рабочего дня работники сервизной подсчитывают количество посуды и приборов, находящихся в обращении, и в случае недостачи делают запись в журнале или составляют акт.

Порядок отпуска посуды зависит от характера работы ресторана. В большинстве случаев посуду и приборы из сервизной отпускают бригадиру официантов под отчет.

Работники сервизной должны своевременно пополнять прилавки запасом посуды, необходимой для нормального обслуживания посетителей.

Сервизная сообщается с моечной через передаточное окно.

6. Моечная столовой посуды

Моечная столовой посуды в ресторане предназначена для мытья столовой посуды и приборов. От четкой работы этого подразделения во многом зависит работа залов, а следовательно, и культура обслуживания.

Моечная размещается рядом с сервизной и должна иметь удобную связь с раздаточной и торговым залом, что облегчает сбор и доставку использованной посуды, а также обеспечивает официантов чистой посудой. При проектировании моечной учитывается количество посуды и приборов, подвергающихся мойке.

Основное оборудование моечной — ванны и посудомоечные машины. Здесь используют также щеточные стаканомойки, столы для сортировки и чистки посуды от остатков пищи перед погружением ее в ванны, сушильные шкафы, стеллажи для хранения чистой посуды, бачки с крышками для хранения отходов и др.

Столы и прилавки на рабочем месте мойщицы оббиваются линолеумом, что предотвращает бой посуды и уменьшает шум.

Посуду при обслуживании гостей собирают на подносы или специальные тележки. Далее посуда поступает через окно в моечную. Перед мойкой посуду освобождают от остатков пищи и сортируют по размерам.

Фарфоровую посуду моют в ванне с тремя отделениями. В первом (40-—50° С) посуда обмывается и обезжиривается с использованием моющих средств. Во втором отделении (55—50° С) она дезинфицируется путем добавления 10%-го раствора хлорной извести (из расчета 10 см на 1 л воды). В третьем отделении посуду, помещенную в металлические сетки, ополаскивают горячей водой (90—98° С). Вслед за этим ее укладывают на стеллажи для просушки. Для облегчения труда мойщиц столовой посуды применяют посудомоечные машины, в которых предусмотрены все три этапа мойки посуды, обеспечивающие хорошее качество ее мытья и стерилизацию.

Стеклянную посуду (стаканы, рюмки, фужеры) и столовые приборы моют в ванне с двумя отделениями.

В первом (40—50° С) отделении ее моют; во втором (50—55° С) ополаскивают. После мойки столовые приборы в металлической сетке с ручками опускают на 1—2 мин в стерилизатор с кипящей водой, а затем просушивают.

При мойке мельхиоровой посуды используют мягкую мочалку с мылом. Темные пятна удаляют раствором питьевой соды, протирая их мягкой тряпкой. После этого посуду моют горячей водой и протирают полотенцем. Мельхиоровая посуда, имеющая потертые пятна без серебряного покрытия в использование не допускается, т.к. открытая латунь может вызвать отравления. Для предохранения посуды от боя на дно ванны рекомендуется класть резиновые гофрированные коврики.

Заключение

При проектировании ресторана нельзя опираться только на эстетический взгляд, в первую очередь проектирование ресторана должно опираться на разумные требования, предъявляемые к данному типу помещений, а также на гастрономические особенности кухни. Нужно иметь в виду, что добиться настоящей функциональности от ресторана можно, только учтя специфику меню и реальные его возможности.

Одним только красивым оформлением еще никому не удалось добиться процветания ресторана, если при этом планировка его помещений не была проработана рационально.

Так что основной и первостепенной задачей будет гарантия гармонии и спокойствия любому из клиентов, а добиться этого можно, только продумав каждый пункт планировки ресторана, подобрав идеальное меню для клиентов и обеспечив нормальные условия работы для персонала.

Список используемой литературы

1.Фред Лоусан Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление 2-е издание: - М. «Проспект» 2004 г.

2. http://www.evroremont.md

3. http://www.restoran.ru