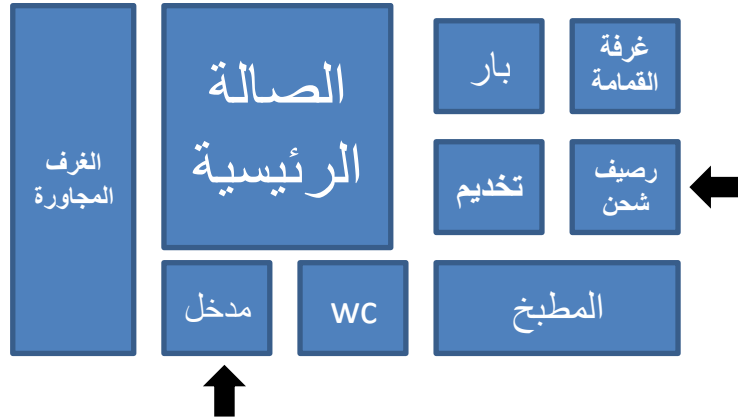


أنواع المطاعم:-

- 1-self service
- 2-fast food
- 3- coffee shop
- 4-open buffet
- 5-typical menu

وتتكون المطاعم من:

- المدخل، الاستقبال، الاستعلامات، المحاسبة و الترخيم.
- الصالة الرئيسية.
- المطبخ.
- جناح الخدمة.
- مخازن.
- دورات.



بلان توضيحي لفراغات المطعم

تحديد الفراغات في المطاعم :-

تتوقف المساحة الخالية المطلوبة لكل منطقة بالمطعم على عدة عوامل :-

- * عدد الوجبات التي يتعين إعدادها .
- * الوظائف و المهام المقرر أدائها .
- * إحتياجات المعدات .
- * عدد الموظفين و مناطق العمل التي يعملون فيها .
- * تخزين المؤن و المواد .
- * المساحة الخالية الملائمة للمرور و الحركة .

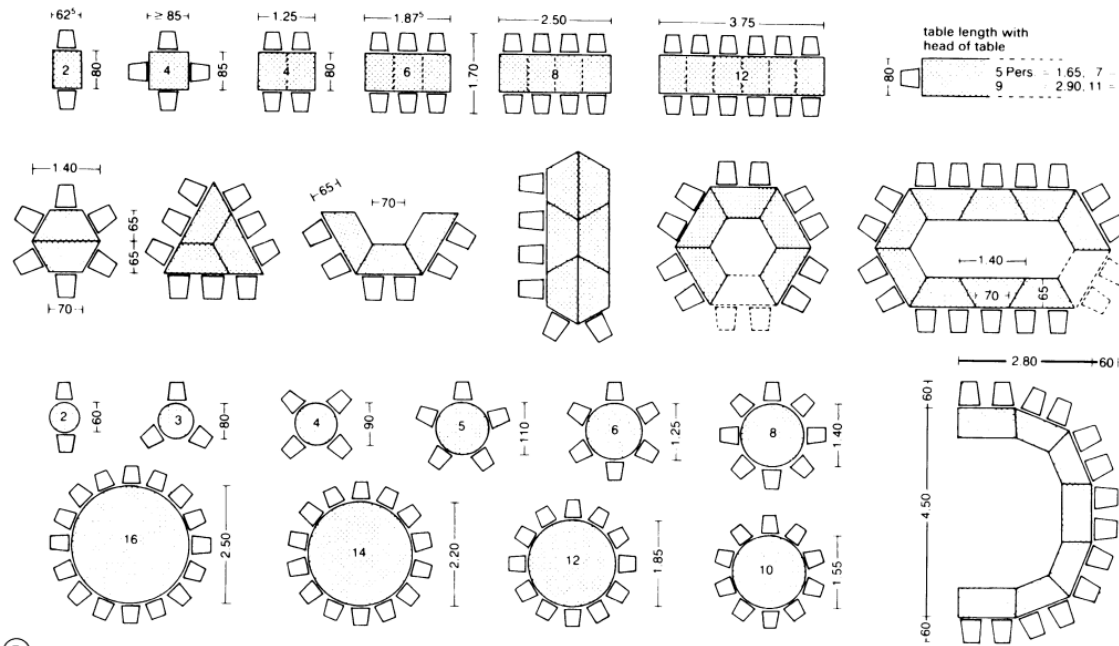
تعتمد المساحة الخالية النهائية و اللازمة لقاعة تناول الطعام على الآتي :-

أولا : نوعيات ترتيب المقاعد الموجودة , و تنقسم الى :

- * المآدب .
- * موائد و كراسي .
- * الطاولات .

ثانيا : الأحجام المرغوبة للموائد .

ثالثا : الأشكال المرغوبة للموائد .



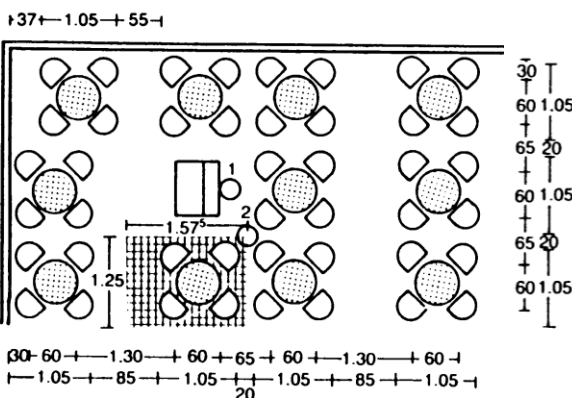
5 Tables/seating plans

أحجام و أشكال الموائد

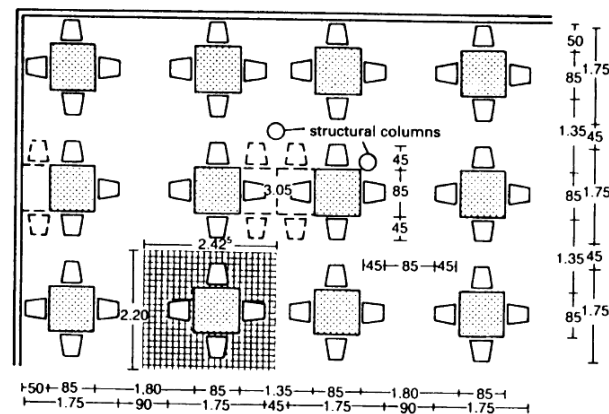
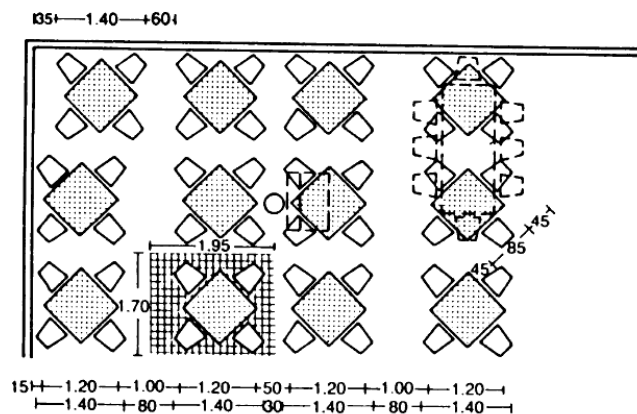
رابعا : أنماط ترتيب الموائد .

خامسا : المساحة الخالية المرغوبة للممر .

سادسا : عدد مواقع الخدمة المطلوبة .



5 Minimal table spacing



على المصمم أن يقيم هذه المتغيرات و تأثيرها على المساحة الخالية الخاصة بتناول الطعام لكل مقعد ألا و هو المبدأ المعياري .

خطوات المبدأ المعياري :-

أولا : إختيار حجم و شكل المائدة و الذي تؤثر فيه قائمة الطعام و نوعية الخدمة و نوعية الجو المرغوب فيه داخل قاعة تناول الطعام .

ثانيا : إختيار المساحات الخالية للممرات , و يمكن تقسيم المساحة الخالية للممر إلى ممرات خدمة (٠,٧٦٢ --- ١,٣٧ متر) , و ممرات مداخل (٠,٤٥ م --- ٠,٦ م) , و ممرات المداخل و الخدمة المجمعة حيث يحمل الزبون صواني الطعام الخاصة بهم (٠,٩ م --- ١,٣٧ م) .

ثالثا : تحديد النماذج أو الأنماط الممكنة لترتيب الموائد (أنماط مستطيلة أو قطرية أو مائلة) .

المساحة الخالية المقدرة لمنطقة تناول الطعام لكل مقعد :-

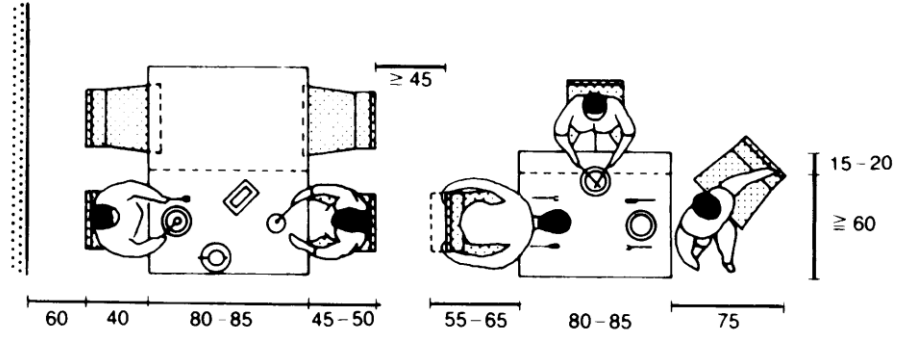
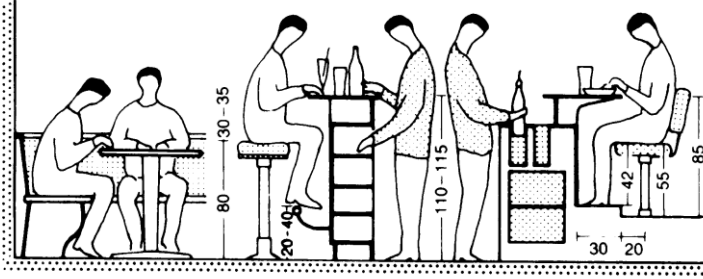
٢ : ٢,٨ متر مربع
١,١٠ : ٢,٢ متر مربع
١,٥ : ١,٧ متر مربع
٠,٩ : ١,١ متر مربع

*كافتريا تجارية

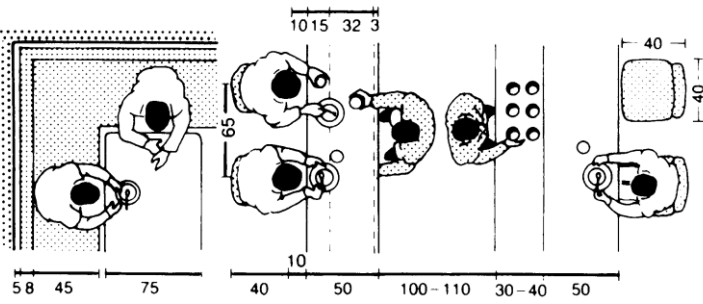
*خدمة الموائد

*خدمة الطاولات

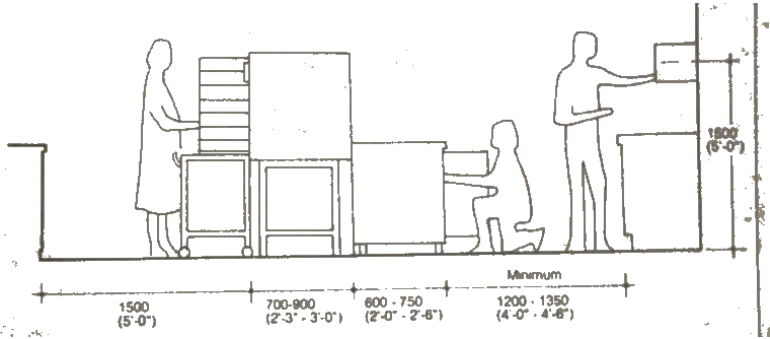
*خدمة المآدب



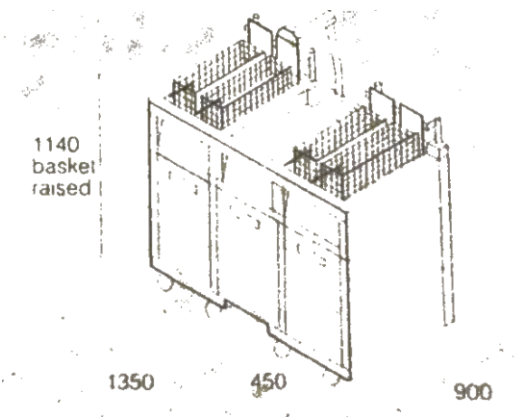
أبعاد الطاولات و الكراسي



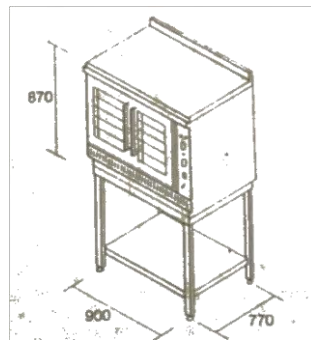
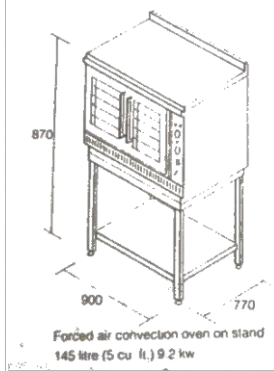
أبعاد البار



أبعاد الممرات داخل المطبخ



أبعاد بعض الأجهزة داخل المطبخ



إلى المطعم

من المطعم

رصيف شحن

مخزن
جاف

مخزن
خضراوات

مكتب

مخزن
لحوم

إعداد

غسيل
أوعية

غرفة
موظفين

مساحة الطبخ

غسيل

بلان توضيحي للمطبخ