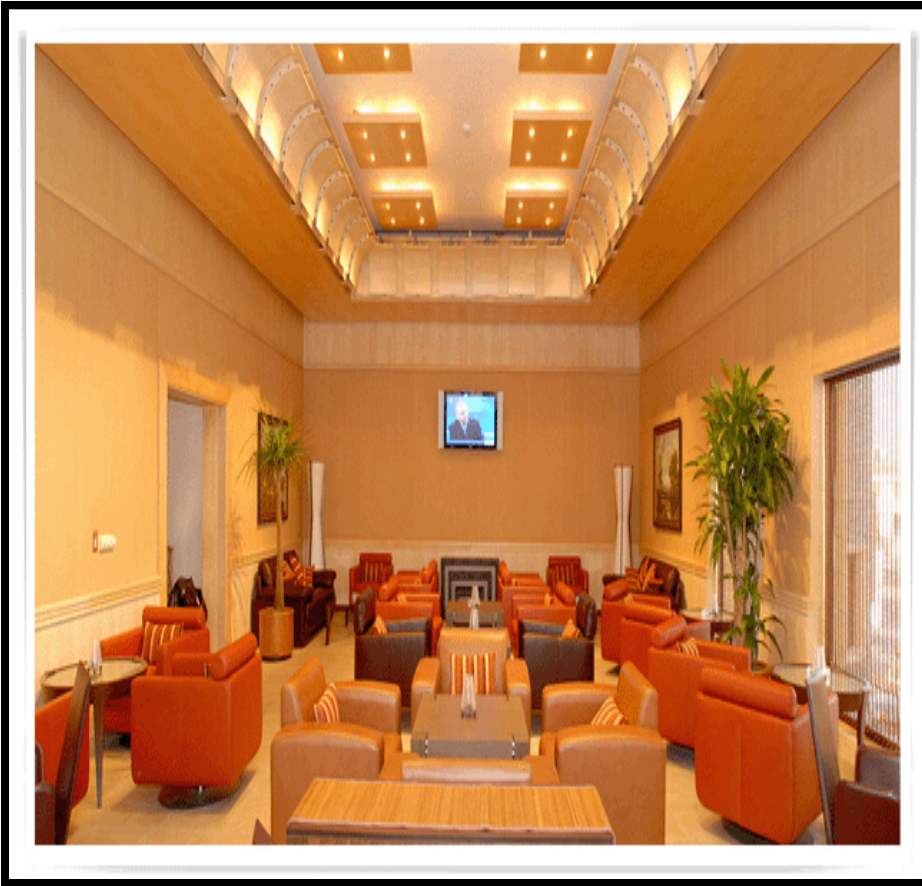


تعريف المطعم:



هو عبارة عن منشأة يتم فيها تقديم الوجبات و المشروبات للزبائن.

المظهر الخارجي للمنشأة عامل أساسي في جذب الزبائن للمطعم حيث يجب أن يكون اسم المطعم معبر عن نوعية المكان بالإضافة إلى السعر و نوعية قوائم الطعام و غيرها من المحددات.

فمثلا بعض المطاعم يتم تسميتها حسب تخصصها في تقديم الطعام مثل البرجر، البيتزا ، الستيك ، الدجاج ، الأسماك ، و غيرها...

و يتم تسمية المطاعم أيضا حسب اسم العائلة ، أو المدينة ، أو تسميات عرقية مثل (مطعم صيني ، ياباني و غيرها..)

المكونات الرئيسية للمطاعم:

١- مدخل المطعم:

يجب أن يكون واضح ومميز وذو حجم مناسب، بالإضافة إلى مداخل لإدخال الحاجيات التموبنية والأحمال.



المكونات الرئيسية للمطعم



المكونات الرئيسية للمطاعم:



المكونات الرئيسية للمطعم

٢- منطقة الاستقبال :

وهو من أهم ما يجب أن يراه القادم عبر المدخل الرئيسي، إذ أن القادم لأول مرة غالباً ما يبحث عن مكان الاستعلامات للسؤال عن حاجته بالقرب من طاولة الاستقبال تتوزع المكملات الهامة الأخرى التي يحتاجها الزبون .



المكونات الرئيسية للمطعم

٣- صالة الطعام:

لا بد أن تأخذ هذه الصالات صفة الرحابة والاتساع، ويمكن تخصيص ١,٢٥ م ٢ لكل كرسي بصالة الطعام، وفي حالة ازدياد الطلب على تخصيص المساحة في هذه الصالة، لا بد أن تفي هذه الصالة باحتياجات هذا الطلب وأن تستوعب الأعداد الكبيرة التي من الممكن أن تتواجد في وقت واحد خلال بعض المناسبات. وبالإضافة إلى ما سبق فإن بعض الرواد يفضلون تناول الأطعمة في غرف أخرى يتم حجزها من قبلهم، هذا عدا صالة الطعام الرئيسية، حيث تتسع إحدى هاتين الحجرتين لعدد يتراوح ما بين (٢٥-٥٠) فرد، والأخرى تتسع لعدد يتراوح ما بين (٦٠-٧٠) فرداً، ويراعى في إنشاء هذه الغرف أن تعطي مرونة في الحركة فيما بينها عن طريق تركيب أبواب قابلة للطي لتغيير شكل المكان من خاص إلى عام بزيادة سعته قدر الإمكان ليعمل على استقبال عدد أكبر من الوافدين.

المكونات الرئيسية للمطعم

وبراعى في هذه الغرف أيضا أن تكون خاصة بمعنى الكلمة، ويكون ذلك عن طريق فصلها عن القاعة الرئيسية، بحيث يكون المدخل لهذه الغرف مباشرة على المدخل، ويتم الترخيم عليها من المطبخ مباشرة.
أما الصالة الرئيسية فيتم الترخيم عليها من خلال غرف الطعام العمومية (غرف الخدمة).



المكونات الرئيسية للمطعم



المكونات الرئيسية للمطعم



المكونات الرئيسية للمطعم

٤- أماكن تناول المشروبات:

تعد هذه الأماكن من أكثر الأماكن التي يفضلها مؤسسو النوادي، لأنها تعود عليهم بالربح الوفير، وعادة ما توزع هذه الفراغات على كافة المباني كغرف في نهايات المباني، وكذلك توزع في أرض المشروع كأماكن استراحات. ومن الضروري توفير غرف يمكن فكها وتركيبها عند الضرورة في أوقات إقامة الحفلات الكبيرة، أو في المناسبات التي تستدعي إقامتها على هذا النحو. ويفضل أن تتصل أماكن تناول المشروبات بالبهو أو الردهة الرئيسية حيث يمكن تناول المشروبات قبل أو بعد تناول الطعام.



المكونات الرئيسية للمطعم

٥- المطبخ

الشروط العامة الواجب توافرها في المطبخ:

- ١- يجب أن لا يقع المطبخ على شارع تجاري.
- ٢- مساحة المطبخ لا تقل عن ٢٥% أو ٥٠% من مساحة المطعم و يجب ألا تقل مساحة المطبخ بجميع مرافقه عن ٨٠ م^٢.
- ٣- يكون على اتصال بمنطقة صالة الطعام وذلك لسهولة حركة التخديم إما عن طريق نافذة خدمة كبيرة أو مصعد خدمة .
- ٤- يجب أن يكون مزود بمدخل خاص للخدمة ومنطقة تحميل وتنزيل .
- ٥- يجب أن يكون مزود بنظام لتكييف الهواء ونظام إطفاء الحرائق مما يوفر كافة عوامل الصحة والأمن والسلامة للعاملين والضيوف .
- ٦- يجب أن يكون مجهز تجهيزا كاملا بالمعدات وثلاجات الحفظ ومناطق التجهيز المختلفة
- ٧- توفير الإضاءة الجيدة لجميع مرافق المطبخ.
- ٨- يجب أن تكون مواد التشطيب الخاصة بالمطبخ مصنعة من مواد مقاومة للحريق وبراعى أيضا أن تكون سهلة التنظيف

المكونات الرئيسية للمطعم

- الشبايك يجب أن تزود بسلك معدني.
- يجب أن يتم تهوية غرف الطبخ بمعدل لا يقل عن ٣٥ مرة في الساعة وأن يركب فوق أجهزة الطبخ هوائية "hood" لسحب الهواء من فوقها
- يجب أن تكون ممرات الحركة واسعة لعدم حدوث تصادم مما يؤثر سلبا علي وقت تسليم الطعام.
- طاولة العمل المستخدمة في المطبخ تكون من 60:75 سم. أما بالنسبة للطاولة ذات الاستخدام من الجهتين فتكون من ١٠٥:١٢٠سم. و الطاولات التي يتراوح طولها ما بين ٢٤٠:٣٠٠سم. تستعمل إذا كان شخصان يعملان معا وفي بعض الحالات يختلف الارتفاع عن ارتفاع الكاونتر المعروف الذي يبلغ ٩٠سم



المكونات الرئيسية للمطعم

أقسام مطبخ المطعم:

وينقسم المطبخ إلى ثلاثة أقسام:

- ١- المنطقة الأولى وتنقسم إلى ثلاثة أقسام:
 - أ- مستودع الأواني النظيفة.
 - ب- دورة المياه.
 - ج- مستودع المواد الغذائية.



المكونات الرئيسية للمطعم

١- المنطقة الثانية وتنقسم إلى :

أ- صالة الطبخ :

١- لا تقل مساحتها عن ٦٤م^٢.

٢- مزودة بكافة الأجهزة المطلوبة.

٣- شبكة مواسير مأمونة أرضية لتزويد الموقد بالغاز

ب- حجرة التحضير :

١- تتصل بباب متحرك بصالة الطبخ.

٢- توفير عدد كافي من صنابير المياه.

٣- وجود أرفف مناسبة و ذلك لتقطيع الخضروات عليها.



المكونات الرئيسية للمطعم



المكونات الرئيسية للمطعم

ج- حجرة غسيل الأواني :

مساحة حجرة الغسيل لا تقل عن ١٦م^٢.

٢- أن تتصل بباب علي صالح المطبخ.

٣- تتوفر فيها الصنابير و الأحواض بشكل كاف



المكونات الرئيسية للمطعم

المنطقة الثالثة و تتكون من مستودع الغاز ومواد التنظيف:

- ١- يجب أن يكون منفصلا عن المطبخ و مستودع المواد الغذائية.
- ٢- تبدأ منه توصيلات مأمونة لمواسير الغاز حتى صالة المطبخ.
- ٣- توفير أرفف لوضع المنظفات.

خدمات العاملين :

- ١- يجب أن لا تكون في خط نظر الضيوف في صالة الطعام وذلك يكون بتخصيص منطقة خاصة بهذه الخدمات وتكون على مقربة من المطبخ.
- ٢- يجب أن تزود منطقة خدمات العاملين بنظام تهوية مناسب.
- ٣- يجب أن تكون منطقة خدمات العاملين ذات اتصال مباشر مع باقي الأدوار من خلال سلم الخدمة الخفي .

مكونات منطقة خدمات العاملين :

حجرة لتغيير الملابس :

حجرة لتغيير الملابس مزودة بدواليب خاصة لكل فرد من الأفراد العاملين بالمطعم.
وحدة أ دشاش ووحدة حمام كامل بمشتملاته .

المكونات الرئيسية للمطعم

٦- دورات المياه :

الشروط العامة الواجب توافرها في دورات المياه:

- ١- يجب ألا يكون مكان الحمام في اتجاه الريح.
- ٢- يجب أن لا يكون مكان الحمام في خط نظر العملاء ولذلك يجب وضع حاجز قبل الحمام.
- ٣- الحد الأدنى لمساحة دورة المياه لا تقل عن ٢م^٢.
- ٤- يوجد اختلاف بين الوحدات بناء على إذا كانت دورة المياه للسيدات أو للرجال حيث أن الوحدات عند السيدات تكون مثبتة بالأرض و يوجد أيضا الأحواض أمل عند الرجال تكون الوحدات مثبتة بالحائط كما يوجد أيضا الوحدات المثبتة بالأرض كما يوجد أحواض
- ٥- إذا كان المطعم مخصص أو يوجد به قسم للعائلات فإنه يوجد حمام للعائلات حيث يوجد جميع لوازم وحدات الحمام بجانب منضدة قابلة للحركة لتغيير ملابس للأطفال.

المكونات الرئيسية للمطعم



المكونات الرئيسية للمطعم

الكاونتر :



الشروط العامة الواجب توافرها في دورات الكاونتر

١- عند تصميم الكاونتر يجب الأخذ بالاعتبار النسب القياسية لجسم الإنسان

٢- ارتفاع الكاونتر و تناسبه مع متطلبات عامل الخدمة خلف الكاونتر من ارتفاعات و التي عادة ما تكون علي ارتفاع ٩٠ سم. من سطح الأرض و بالانتقال إلي الجزء الأمامي من الكاونتر و الخاص بتقديم الوجبات للعملاء نجد انه قد يصل إلي ١.١٠ م. و لتهيئة هذين الارتفاعين كان لابد أن يحتوي الكاونتر علي مستويين.

٣- من الممكن أن يصل الكاونتر إلي ارتفاع متوسط بين الارتفاعين يصل إلي في كلتا الحالتين السابقتين عادة ماء-٤- يكون العرض الكلي للكاونتر ٠.٩٧ م. فيما بين ٧٠:٦٠ سم

المكونات الرئيسية للمطعم

كما انه يوجد اعتبارات أخرى يجب الأخذ بها عند تصميم الكاونتر ومنه :

- ١- النسبة بين فراغ الكاونتر المخصص للعرض و الإعداد و تقديم الوجبات.
- ٢- ارتفاع الكاونتر و تناسبه مع ارتفاع المقاعد لراحة العملاء الذين يتناولون و جباتهم على الكاونتر.
- ٣- المساحات المطلوبة أمام و خلف الكاونتر لسهولة الوصول و الاستخدام.



المكونات الرئيسية للمطعم

مقاعد الكاونتر :

- ١- إن ارتفاع المقاعد لابد و أن يكون علي اتصال وثيق بارتفاع الكاونتر فقد يصل ارتفاع المقعد في بعض الأحيان إلي ٨٠ سم. مع ترك فراغ قد يصل إلي ٢٣سم. بين سطح المقعد و السطح السفلي لإمداد سطح الكاونتر فوق المقعد علي أن يكون الاختلاف الكلي بين سطح المقعد سم 30:28 و سطح الكاونتر من
- ٢- عند استخدام مساند الأقدام المثبتة في أسفل الكاونتر أو في المقعد فلا يجب أن ترتفع تلك المساند عن ٤٦سم. فوق سطح الأرض وفي كثير من الأحيان يكون الارتفاع المناسب حوالي ٤٠سم. أو حسب ارتفاع الكاونتر و المقعد.
- ٣- إن عرض الكاونتر يجب أن يوضح المسافة بين اتكاء الكوع إلي الآخر و سم. و من الممكن تحديدها هندسيا من خط 60 تبلغ تلك المسافة حوالي محور المقعد إلي محور المقعد المجاور و عادة ما يكون عرض المقعد حوالي ٣٦سم



المكونات الرئيسية للمطعم



أنواع المطاعم

١- مطاعم الخدمة الذاتية:

يجب أن يكون ترتيب و تنسيق الطاولات و المقاعد في سطور منظمة و أن تكون ممرات الحركة واسعة تسمح بإمكانية الحركة السلسة للزبائن.تخطيط الجلسات في هذه النوعية من المطاعم عادة تكون عبارة عن صفوف متوازية أو هي عبارة عن طاولات و مقاعد مرتفعة الظهر ويكون بينها فواصل من الخشب أو من مواد مختلفة و يجب أن تكون أماكن الخدمات واضحة و سهلة الوصول إليها من حيث الأدوات و مكان استلام الوجبات و غيرها



أنواع المطاعم

٢- مطاعم الوجبات السريعة :

هو المكان الذي يقدم وجبات معدة جزئيا مسبقا وتستكمل بقية خطوات الأعداد عند طلب المستهلك وتشمل هذه الوجبات البيتزا والبرجر والبروستد والشاورما وغيرها تكون الكراسي والطاولات قليلة بالنسبة للمطاعم الراقية لأن مطاعم الوجبات السريعة الناس فيها يأكلون ثم ينتهون ويأتي غيرهم أي الطاولة قد تستخدم أكثر من مرة بعكس المطاعم الراقية.



أنواع المطاعم

- وتحتاج كذلك تحديد ما يلي:
 - ١- طريقة استغلال الفراغ بطريقة سليمة للوصول إلى الوضع المناسب لطاولات المطعم والمسافات بين كل طاولة وأخرى وخلق ممرات حركه سهلة ومباشرة بين هذه الطاولات (طبعا بعد تحديد عدد الأفراد)
 - ٢- تحديد طريقة الخدمة في المطعم.
 - ٣- تصميم المطبخ الخادم على المطعم مراعيًا علاقته بالمطعم ومداخله الخارجية وضرورة شموله على عناصره الكاملة والتي منها:
 - ٤- مدخل خارجي منفصل عن مداخل المطعم.
 - ٥- فراغ إداري وامن.
 - ٦- مكان مخصص أو مكتب لمحاسبي التسجيل واستقبال البضائع والمشتريات.
 - ٧- ثلاجات (لحوم واسماك وخضروات وفواكه) كل على حده.
 - ٨- مخازن التخزين الجاف.
 - ٩- دورات مياه خاصة بالعاملين في المطبخ .
 - ١٠- طاولات خاصة ليتم عليها مراحل إعداد الطعام : غسيل - إعداد وتجهيز - طهي

المعايير التصميمية العامة لمطعم ناجح

١- متطلبات الموقع:

- ١- أن يقع المطعم على شارع تجاري ، أو في المراكز التجارية ، أو في الأماكن المخصصة لذلك في المخططات المعتمدة.
- ٢- أن يبعد الموقع عن محلات بيع الغاز مسافة لا تقل عن ٢٥ متراً.
- ٣- أن يبعد الموقع عن محطات الوقود مسافة لا تقل عن ٣٠ متراً مقاسه من الحدود الخارجية لأرض.
- ٤- المساحة العامة للمطعم تكون من ٢٩٠ - ٤٤٠ م^٢ ولا تقل عن ٧٥ م^٢ ويشمل ذلك : الطرقات ، أماكن الجلوس ، الكاشير ، المطبخ ، صالة ألعاب الأطفال ، المغاسل ، دورات مياه، خدمات المأكولات.



المعايير التصميمية العامة لمطعم ناجح



- ٢- ممرات الحركة ومناضد الجلوس :
- ١- يترك بين صفيين من الطاولات ذات الأربعة أشخاص ممر عريض للخدمة. يجب أن يتخلل أماكن التخزين ممرات بعرض ٩٠سم. وقد يصل طولها إلى ما بين ١٠٠:١٢٠ سم.
 - ٢- المكان المناسب من أجل طاولة وما يحيط بها ٥.٣٢ م.
 - ٣- المكان المناسب لكل شخص ١.٣٤ م.
 - ٤- أما إذا كان المكان المناسب من أجل طاولة وما يحيط بها ٣.٣١ م.
 - ٥- فان المكان المناسب لكل شخص ٠.٨٣ م.
- ٥- كما يجب أن يتميز الأثاث بخاوية المرونة في كثير من المطاعم ويكون قابل للتجميع لخدمة مجموعات كبيرة عند الحاجة.

المعايير التصميمية العامة لمطعم ناجح

٣- الإضاءة :

و هناك نوعين الإضاءة الطبيعية و الإضاءة الصناعية

أ- الإضاءة الطبيعية :

استخدام الإضاءة الطبيعية خلال فترات النهار في المطاعم هي المفضلة غالبا لأنها توفر المال و لها أيضا تأثيرات نفسية على الزبائن وتسمح بتمييز الألوان المختلفة بشكل أفضل .



المعايير التصميمية العامة لمطعم ناجح

٢- عمل اختلافات في الأجزاء المختلفة في المطعم و ذلك باستخدام ألوان الإضاءة و أيضا تغيير شدة الإضاءة من منطقة إلى أخرى و تغيير أماكن الإضاءة و ذلك لتحديد هوية و شكل كل منطقة .

ملاحظات :

يجب توفير الإضاءة في منطقة الطعام بشدة عالية وخصوصا حول منطقة خزانة الدفع



المعايير التصميمية العامة لمطعم ناجح

Travel4Arab.com



- ٣- في منطقة إمداد الخدمة عادة ما تكون شدة الإضاءة تصل إلى 400 لوكس لكل ٣٠سم^٢ ، ٦٠٠ لوكس لكل ٤٠سم^٢.. مثل مناطق الخزينة و كاوتنر الخدمة وعند مناطق عرض قوائم الطعام وقوائم الأسعار.
- ٤- يجب أن يكون لون الضوء غنيا بالون الأحمر الدافئ حيث يكون مناسباً لأغراض عرض المأكولات.
- ٥- من الممكن استخدام لمبات الكوارتز فوق منطقة الكاوتنرات لتوفير الوظيفة المزدوجة من إضاءة و تدفئة للأطباق.
- ٦- يستخدم عنصر الإضاءة كعنصر جذب للضيوف وذلك باستخدام أساليب مميزة .

المعايير التصميمية العامة لمطعم ناجح



المعايير التصميمية العامة لمطعم ناجح



المعايير التصميمية العامة لمطعم ناجح

٤- المنظر الخارجي:

١- إن المنظر الخارجي يجب أن يهدف إلى جذب الانتباه كما تتم الواجهة عما يكون عليه في الداخل وعلى مستوى ونوعية الخدمة المقدمة والغرض هو الحاجة لجعل الخارج من الروعة و الفخامة مما يثير الانتباه .

٢- المطعم الذي يقوم بتقديم الوجبات في المناطق التجارية لابد وأن يتمتع بنوافذ كبيرة بغرض إظهار أسلوب الخدمة المتبع والطابع الذي في الداخل ويتضح ذلك في بعض النوعيات من المطاعم مثل "الكوفي شوب" و" بار تناول الوجبات الخفيفة " حيث يكون الجو الاجتماعي عاملا هاما لجذب العملاء.

٣- في الأماكن التي تمتاز بالطابع الرسمي فإننا نجد أن الستائر توضع على النوافذ لإضفاء جو الخصوصية أكثر من العمومية كما أن الطابع المميز يلعب دورا مؤثرا في جذب العملاء.



المعايير التصميمية العامة لمطعم ناجح



المعايير التصميمية العامة لمطعم ناجح

٥- تخطيط وتنسيق الموقع العام :

- ١- يعتبر المطعم نقطة جذب للسياحة الداخلية والتمتع بالمسطحات الخضراء وعمل الحفلات بالهواء الطلق والشواء وتناول الوجبات لذلك يجب أن يتوفر في تنسيق الموقع الخاص بالمطعم مايلي :
- ٢- يجب أن يزود المدخل الرئيسي للمطعم بمنطقة لمواقف السيارات سواء للضيوف أو لإدارة المطعم بالإضافة إلى تزويد المداخل الفرعي بمواقف لسيارات الخدمة وخاصة لمنطقة المدخل.
- ٣- يجب أن يتوفر في تصميم ممرات الحركة الاتساع والمرونة وسهولة الحركة بالداخل ويجب ألا تتقاطع محاور الخدمة من قبل عاملين المطعم مع محور حركة الضيوف
- ٤- يراعى انخفاض مستوى الأسوار وذلك لإتاحة الرؤية لمحتويات المشروع وبالأخص المطعم حيث أنه سوف يكون العلامة المميزة.
- ٥- استغلال فروق المستويات لخلق مناسيب مختلفة مما يعطى مجال للرؤية من زوايا مختلفة.
- ٦- يفضل استخدام المنحدرات في محاور الحركة الخارجية مما يسهل الحركة خاصة لكبار السن والأطفال.