

Temat: Wyposażenie sali konsumenckiej.

Temat na 20.04.2020 i 21.04.2020

Wykonaj notatkę odpowiadając na pytania. Pytania są na końcu dokumentu.

Meble to przenośne sprzęty użytkowe składające się na wyposażenie wnętrza. W gastronomii meble dzieli się na grupy:

- należące do wyposażenia działów produkcyjnych i innych pomieszczeń związanych z gastronomią, np. magazynów (ryc. 19.1, s. 281);
- należące do wyposażenia sali konsumenckiej i baru;
- meble w pomieszczeniach socjalno-administracyjnych (szatnia, jadalnia i biuro).

Meble gastronomiczne oraz inne urządzenia mające kontakt z żywnością zgodnie z zasadami HACCP powinny być wykonane ze stali nierdzewnej.

**Stal nierdzewna**<sup>1</sup> ma charakterystyczne właściwości fizykochemiczne. Jest to stal szlachetna, która oprócz węgla i dodatków metalurgicznych zawiera dodatki stopowe, takie jak: chrom (Cr), nikiel (Ni), molibden (Mo), wanad (V), cyrkon (Zr) i krzem (Si). Została opatentowana w 1912 r. przez niemieckich inżynierów z firmy Krupp. Początkowo była używana tylko do produkcji sztućców, w miarę upływu czasu zaczęto ją wykorzystywać do produkcji mebli i urządzeń gastronomicznych.

Odporność na korozję jest związana ze składem chemicznym, strukturą i z gładkością powierzchni stali. Na stalowych meblach i urządzeniach gastronomicznych są podawane informacje na temat składu stali, z której zostały zrobione, np. 18/10 oznacza stal o zawartości 18% chromu i 10% niklu, a 18/8 – stal o zawartości 18% chromu i 8% niklu.

#### **Cechy mebli ze stali nierdzewnej:**

- łatwe w utrzymaniu czystości ze względu na gładką powierzchnię;
- odporne na uszkodzenia mechaniczne i chemiczne;
- odporne na działanie wysokiej temperatury;
- nie wchodzi w reakcje z żywnością;
- nie chłoną obcych zapachów;
- mają lśniący połysk;
- nie ulegają korozji;
- mają wysokie walory estetyczne;
- są funkcjonalne.

Podstawowe meble, które znajdują się w sali konsumenckiej, to stoły i krzesła. Oprócz swojej funkcjonalności, odgrywają one istotną rolę estetyczną, gdyż wpływają na klimat i charakter wnętrza.

#### **Meble w sali konsumenckiej powinny być:**

- wygodne,
- funkcjonalne,
- eleganckie,
- łatwe w konserwacji,
- charakterystyczne dla stylu restauracji.

**Stoły konsumenckie** można podzielić ze względu na kształt na:

- prostokątne,
- kwadratowe,
- okrągłe.

**Stoły prostokątne i kwadratowe** najczęściej spotykane w restauracjach to:

- 2-osobowe – szerokość 80 cm / długość 60 cm;
- 3-osobowe – szerokość 80 cm / długość 60 cm;
- 6-osobowe – szerokość 80 cm / długość 120 cm.

Dla większej liczby osób (n) można obliczyć długość stołu w centymetrach ze wzoru:

$$\frac{(n - 2) \cdot 60 \text{ cm}}{2}$$

n – liczba osób zasiadających przy stole

**Stoły wieloosobowe** ustawia się w następujący sposób:

- w kształcie litery I – dla 25–50 gości;
- w kształcie litery T – dla 24–48 gości;
- w kształcie litery U – dla 30–120 gości;
- w kształcie litery E – dla 50–150 gości;
- w kształcie grzebienia (podobnego do litery E) – dla 100–300 gości.

Odległość pierwszego zestawu nakryć od krawędzi stołu powinna wynosić 45–55 cm, a odległość między zastawami 60–75 cm.

**Stoły prostokątne i kwadratowe** w kawiarniach i cukierniach mogą być:

- 4-osobowe – szerokość 70 cm / długość 70 cm;
- wieloosobowe – szerokość 80 cm / długość 60 cm.

### **Stoły okrągłe**

Stoły okrągłe mogą być wykorzystywane w restauracjach, kawiarniach i cukierniach. Średnica stołu okrągłego w restauracji nie może być mniejsza niż 80 cm, a w kawiarni i cukierni niż 60 cm. Wszystkie stoły w restauracjach, kawiarniach i cukierniach powinny mieć wysokość 72–74 cm.

### **Krzesła**

Krzesła powinny być wygodne – o minimalnych wymiarach:

- szerokość siedziska 40–42 cm,
- długość siedziska 40–42 cm,
- wysokość (długość nóg) 39–41 cm.

**Stołki barowe** dzieli się na:

- wysokie o wymiarach: szerokość 27–30 cm / wysokość 80 cm;
- niskie o wymiarach szerokość 27–30 cm / wysokość 39–41 cm.

### **Meble w pomieszczeniach socjalno-administracyjnych**

Meble w pomieszczeniach socjalno-administracyjnych.

### **Szatnia**

Każdy pracownik powinien mieć do dyspozycji dwie szafki pojedyncze lub jedną szafkę (ryc. 19.2, s. 283) podwójną. Jedna szafka jest przeznaczona na odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej, a druga na odzież prywatną. W szatni mogą być wolno stojące ławki.



### Jadalnia

Pracodawca zatrudniający powyżej 20 pracowników na jednej zmianie jest zobowiązany do zapewnienia im pomieszczenia do spożywania posiłków – jadalni. Dla każdego pracownika spożywającego posiłek w jadalni należy zapewnić indywidualne miejsce przy stole. W jadalni powinny znajdować się szafki kuchenne, stoliki i krzesła.

Ustawienie ławek w jadalni jest niedopuszczalne.

### Pomieszczenie biurowe

W pomieszczeniu biurowym w zakładach gastronomicznych powinny znajdować się podstawowe meble biurowe: biurko, krzesła, szafa na dokumentację, komputer.



## PYTANIA I POLECENIA

1. Podziel meble ze względu na ich przeznaczenie.
2. Co to jest stal nierdzewna i gdzie jest wykorzystywana?
3. Wymień cechy mebli wykonanych ze stali nierdzewnej.
4. Czym powinny się charakteryzować meble w sali konsumenckiej?
5. W jakie kształty można zestawiać stoły wieloosobowe w sali konsumenckiej i na różnego rodzaju uroczystościach? Od czego to zależy?
6. W jaki sposób ustawisz stoły dla następującej liczby gości: 30, 60, 70, 150, 300?
7. Podaj minimalne wymiary krzesel dla gości w zakładach gastronomicznych.
8. Jakie szafki w szatni powinien mieć każdy pracownik?
9. W jakie elementy powinna być wyposażona jadalnia dla pracowników?