

Seadmete ja sisustuse paigutamine erinevates töölõikudes

Sissejuhatus Toitlustusettevõtte erinevad töökohad koondatakse selliselt, et liikumine köögis oleks mõistusepärane ning asjakohane ja tööde omavaheline järjestus oleks õige.

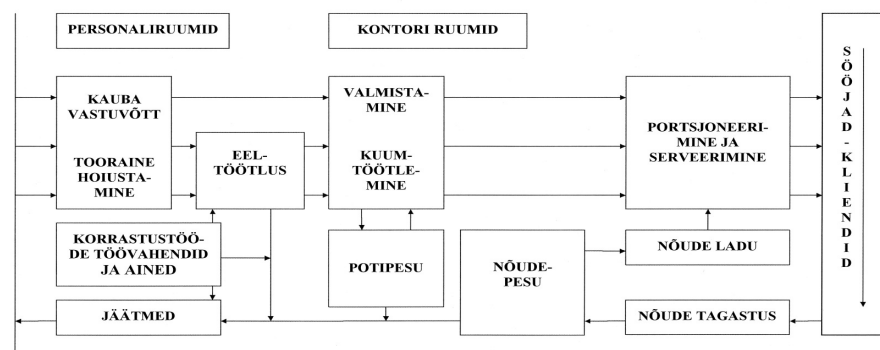
Samaliigilised ja samasid abiseadmeid ning tööpindasid vajavad toimingud planeeritakse teineteise lähedale. Tooraine peab liikuma tökohalt teisele võimalikult lühikest teed mööda.

Näiteks eeltötlusruumid peavad olema ladude lähedal.

Nõudepesuruum paigutatakse söögisaali lähedusse, nii et musti nõusid ei tuleks transportida läbi kogu köögi. Vajaduse korral planeeritakse töökoha lähedale vaheladu.

Edasi-tagasi liikumist püütakse vältida. Kui võimalik, planeeritakse köök ühele korrusele, kui mitte, siis planeeritakse põhiruumidest eemale nt laoruumid, personaliruumid ja kontor.

Köögi ruumide paigutuse omavahelised seosed



Skeem 1 toitlustusettevõtte ruumide paiknemine üksteiste suhtes

Kauba vastuvõtt Kauba vastuvõtu ruum asub autotranspordile kergesti ligipääsetavas hoone osas.

Kauba vastuvõturuumis on köögi suurusele vastav kauba vastuvõtuplatvorm, kauba kontrollimiseks ruum ning kaal ja kaubakastide hoiuruum.

Vastuvõturuumides kaup kontrollitakse, pakendatakse lahti ning viiakse ladudesse.

Ladustamine Põhilaod on kauba vastuvõturuumide lähedal. Põhiladudeks

nimetatakse on külm- ja sügavkülm- ning kuivaineladusid.

Põhiladudest täiendatakse vaheladusid, mis on töökohtade lähedal.

Tooraine transpordi sujumiseks ning köögi hügieeni tagamiseks välditakse toorainekastide transportimist ladudesse läbi kogu köögi.

Töövahendite ja nõude säilitusruumid on töökohtade lähedal. Jäätmete vahelaoks enne prügivedu on vajalik jahutusega jäätmeteruum.

Eeltöötlus

Köögiviljapesemis- ja koorimismasinad paigutatakse ladude lähedusse, kuna mullaseid köögivilju ei tohi tuua toiduvalmistamisruumidesse.

Seadmed asetatakse nii, et pesuvesi ja koorimisjäätmed ei satuks koridoridesse ning ladudesse. Lisaks varutakse piisavalt ruumi ja vahendeid näiteks kartulite silmastamiseks ja köögiviljade käsitsi pesuks.

Tihedamalt kasutatavad seadmed paigutatakse suhteliselt keskemale arvestades üldist köögi planeeringut.

Näiteks universaalajami koht on küpsetusseadmetele ja eeltöötlusruumidele lähemal, kuna seda kasutatakse nii kuumtöötlusprotsessi järgselt kui ka eeltöötluses masside segamisel.

Kuumtöötlus

Praadimis- ja keetmiseseadmed paigutatakse üheks rühmaks, kuna nad vajavad tõhusat ventilatsiooni, veeliitmikke ning enamik neist ka põranda äravoolutrappi.

On majanduslikum ehitada ühine aurutõmbesüsteem ja keskne põranda äravoolutrapp, elektri- ja veeliitmikud, kui planeerida ja ehitada need iga seadme jaoks eraldi.

Keetmis- ja küpsetusseadmed, mida kallutatakse, paigutatakse avaramate vahekaikude juurde. Siis ei põhjusta kuumade seadmete ja roogade käsitlemine ohtu turvalisusele.

Seadmete vahele ja nende lähedusse paigutatakse piisavalt abitasapindasid ning töölaudu.

Planeerimisega määratletakse ka köögikärudele vajalik pind küpsetusseadmete läheduses ja kärude hoiukohad.

Seadmete paigutamisel kontrollitakse, et seadme ümber jääks piisavalt ruumi hooldustöödeks.

Väljastamine

Väljastamine peab toimuma toiduvalmistamiskoha läheduses, nii et väljastatava toidu kvaliteeti ning väljastamise kulgemist oleks köögist lihtne jälgida.

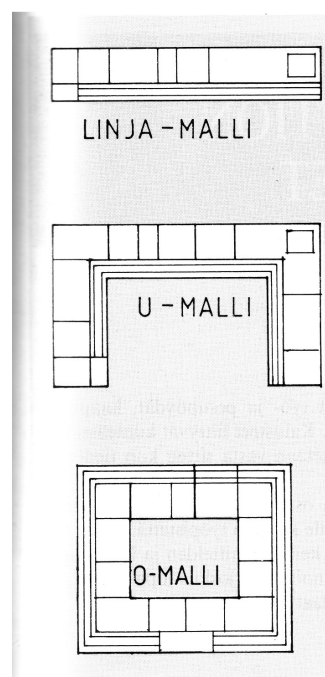
Väljastusliini planeerimist mõjutavad toidukaardi vaheldusrikkus, kliendid ja söögisaali olukord.

- ☛ Kas pakkuda on paljusid erinevaid toiduliike,
- ☛ kas pakutakse küpsetisi, kohvi, salateid ja järeelroogi,
- ☛ kas klient maksab raha, toidutalongide või krediitkaardiga.

Tähtis on varuda liinile piisavalt ruumi, nii et seda võiks vajadusel muuta. Väljastusliini tüüpidest tavalisim on sirge liini tüüp.

Muudeks variantideks on karusellid, linnid, buffet-lauad, O- või U-kujulised liinid.

Erikujuliste väljastusliinide skeemid



Skeem 2 erikujulised väljastusliinid

Nõudepesu

Nõudepesuruumid peaksid olema eraldi muudest toimingutest, kuna seal tekib müra, niiskust ning soojust. Kui nõudepesu ei saa paigutada eraldi ruumi, siis tuleks mustade nõude hooldamine korraldada võimalikult kaugel toiduvalmistamisruumist.

Toiduvalmistamishõud pestakse kas toiduvalmistamisruumide läheduses või nõudepesuruumis. Kui pesta on rohkelt vorme ja valmistusnõusid, mis ei mahu tavalisse nõudepesumasinasse, siis on vajalik potipesumasin, mis soovitatavalt paigutatakse samuti nõudepesuruumidesse.

Nõudepesuruumi planeerimisel võetakse arvesse muu seas

- ☛ nõude tagastamise korraldamist,
- ☛ sorteerimist ja eelpesuks vajalikku ruumi,
- ☛ puhaste nõude paigutamist ning
- ☛ serveerimishõude mitmekesisust.

Lisaks peavad planeeringus sisalduma erinevad kärud, riulid, nõudetagastuskärude asukohad ja nõudepesumasin asukoht.

Puhtad ja mustad nõud peavad liikuma täiesti eraldatuna.

Kui köögist viiakse toitu väljastusköökidesse, planeeritakse ka väljastusnõude ja kärude pesemiskoht. Pesuruumides on vajalik planeerida ka nõudepesuaine hoiukoht.