

ΙΕΚ ΑΙΓΕΑΣ

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ – ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Υπεύθυνος Καθηγητής:

Παπαμιχάλης Αναστάσιος

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ-ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- **ΜΑΓΕΙΡΕΙΑ – ΚΟΥΖΙΝΕΣ**
- Είναι ο χώρος της μαζικής παραγωγής προϊόντων – εδεσμάτων ή απλά το παρασκευαστήριο στο απλό κλασικό εστιατόριο εντός ή εκτός ξενοδοχειακής μονάδας.
- Για να οργανωθεί ένα μαγειρείο σαν κύριος χώρος λειτουργίας του εστιατορίου, πρέπει να λάβουμε υπ' όψιν το είδος των υπηρεσιών που θα προσφέρει ακριβώς.
- Δηλαδή τον τύπο των γευμάτων που θα προσφέρουμε, και αυτό διότι άλλη οργάνωση και δομή θα είχε ένα εστιατόριο πόλεως, άλλη ένα grill room και άλλη μια κεντρική κουζίνα παραγωγής που λειτουργεί σε συνδυασμό με κουζίνες “δορυφόρους” σε διαφορετικά σημεία π.χ. room service, snack bar κ.λπ.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ-ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- Σε κάθε περίπτωση, οι φάσεις παραγωγής και διάθεσης φαγητών προϋποθέτουν χώρους που αφορούν τις παρακάτω λειτουργίες:
 - ▣ α. Προμήθεια πρώτων υλών
 - ▣ β. Αποθήκευση
 - ▣ γ. Επεξεργασία - προετοιμασία
 - ▣ δ. Μαγείρεμα - παρασκευή
 - ▣ ε. Προετοιμασία
 - ▣ στ. Διανομή

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ-ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- **Χωροταξική οργάνωση μαγειρείου**
- Ο σχεδιασμός της διάρθρωσης των χώρων μιας κουζίνας πρέπει να εξασφαλίζει:
- **Λειτουργικότητα.** Αυτό σημαίνει ότι οι εργαζόμενοι στην κουζίνα πρέπει να διανύουν τις μικρότερες δυνατές αποστάσεις από το ένα τμήμα στο άλλο και να χρησιμοποιούν τον υπάρχοντα εξοπλισμό χωρίς να εμποδίζουν την εργασία άλλων εργαζομένων.
- **Αυτάρκεια.** Ο χώρος εργασίας και ο εξοπλισμός κάθε περιοχής θα πρέπει να επιτρέπουν στο σεφ και το υπόλοιπο προσωπικό της κουζίνας να εργάζονται όχι μόνο χωρίς να εμποδίζουν ο ένας τον άλλο, αλλά και να συνεργάζονται με τον αποδοτικότερο τρόπο. Είναι σημαντικό να μην χρειάζεται το ένα τμήμα τον εξοπλισμό του άλλου.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ-ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- **Χωροταξική οργάνωση μαγειρείου**
- **Κυκλοφορία.** Η κίνηση του προσωπικού στο χώρο της κουζίνας πρέπει να ακολουθεί ασφαλείς διαδρομές κυκλοφορίας. Πρέπει δηλαδή η κουζίνα να είναι έτσι σχεδιασμένη, ώστε να βοηθά ή τουλάχιστον να μην εμποδίζει τη διέλευση υλικού και ανθρωπίνου δυναμικού.
- **Υγιεινή.** Ο σχεδιασμός της κουζίνας πρέπει να εξασφαλίζει επαρκή εξαερισμό και φωτισμό, όπως και να παρέχει ευκολία στον καθαρισμό του χώρου.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ-ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- Πιο αναλυτικά, οι χώροι μιας επαγγελματικής κουζίνας διακρίνονται σε:
 - κύριους και
 - βοηθητικούς.
- Κύριοι χώροι είναι οι χώροι της κουζίνας που έχουν σαν αποστολή την παραγωγή φαγητών.
- Ενώ βοηθητικοί χώροι εκείνοι που βοηθούν έμμεσα στην ολοκλήρωση του παραγωγικού έργου.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ-ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- Οι κύριοι χώροι είναι:
 - ▣ Η ζεστή κουζίνα
 - ▣ Η κρύα κουζίνα
 - ▣ Το ζαχαροπλαστείο
 - ▣ Το κυλικείο ή μπουφές
 - ▣ Αποθήκη ημέρας – ψυκτικοί θάλαμοι

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ-ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- **Οι βοηθητικοί χώροι είναι:**
 - ▣ Χώρος διανομής: Ειδικά διαμορφωμένος χώρος για την ορθολογική διακίνηση του προσωπικού σερβιρίσματος από την κουζίνα προς το εστιατόριο και το αντίθετο.
 - ▣ Χώρος προσωπικού: Εστιατόριο προσωπικού, βεστιάρια, τουαλέτες και χώρος παραμονής.
 - ▣ Χώρος για την τοποθέτηση των ειδών καθαριότητας της κουζίνας.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ-ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- ▣ Χώρος για την τοποθέτηση των σκευών του εστιατορίου.
- ▣ Χώρος για το πλύσιμο των μαγειρικών σκευών.
- ▣ Χώρος για το πλύσιμο και την προετοιμασία των λαχανικών.
- ▣ Χώρος για τις επιστροφές.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ-ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- Άλλοι χώροι εξυπηρέτησης του εστιατορίου που μπορεί να βρίσκονται στο χώρο του μαγειρείου είναι:
 - *Κάβα ημέρας.* Είναι ο χώρος όπου φυλάσσονται τα ποτά που σερβίρει το εστιατόριο. Ο χώρος αυτός είναι εξοπλισμένος με ράφια για τα κόκκινα κρασιά και ψυγεία όπου ψύχονται μπύρες, αναψυκτικά, νερό, κρασιά κ.λπ.
 - *Ταμπλό.* Είναι το τμήμα έκδοσης λογαριασμών εστιατορίου κι ελέγχου διακίνησης των προς πώληση ειδών και αποτελείται από ένα γραφείο.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ-ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- **Θέση μαγειρείου**
- Η κουζίνα πρέπει να βρίσκεται στο ίδιο επίπεδο με το εστιατόριο και κοντά σε αυτό, για τους εξής λόγους:
 - ▣ Επιτυγχάνεται γρήγορη εξυπηρέτηση του πελάτη
 - ▣ Τα εδέσματα πρέπει να σερβίρονται ζεστά και η απόσταση καθυστερεί το σερβίρισμα τους.
 - ▣ Μειώνεται το εργατικό κόστος.
- Η κουζίνα και το εστιατόριο έχουν ενδιάμεσα συνήθως ένα χώρο, που φέρει την ονομασία office και χρησιμεύει για να απομονώνονται οσμές και θόρυβοι από το χώρο του εστιατορίου.
- Ταυτόχρονα ο χώρος αυτός χρησιμοποιείται για διάφορες βοηθητικές εργασίες του εστιατορίου, όπως γέμισμα ανθοδοχείων ή γυάλισμα ασημικών.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ-ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- **Είδη εξοπλισμού του τμήματος παραγωγής φαγητών (κουζίνα)**
- Τα είδη εξοπλισμού χωρίζονται σε δυο κατηγορίες:
 - ▣ Ελαφρύς εξοπλισμός.
 - ▣ Βαρύς εξοπλισμός.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ-ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- Στον ελαφρύ εξοπλισμό συμπεριλαμβάνονται:
- Τα εργαλεία κουζίνας / ατομικά εργαλεία.
- Πολλές εργασίες της κουζίνας γίνονται με τη χρησιμοποίηση εργαλείων χεριών.
- Η επιλογή τους είναι θέμα προσωπικής επιλογής του σεφ και δεν υπάρχουν κανόνες που να προσδιορίζουν το καλύτερο σχήμα ή μέγεθος των ατομικών εργαλείων.
- Είναι σχετικά λίγα αυτά τα εργαλεία και τα σπουδαιότερα είναι τα μαχαίρια σε διάφορα μεγέθη.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ-ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- Άλλα εργαλεία και σκεύη είναι διάφοροι κόφτες, πιρούνια, κουτάλες, σπάτουλες, εργαλεία ξεφλουδίσματος, ειδικές επιφάνειες τεμαχισμού ή ξύλα κοπής, ειδικά ψαλίδια, κόσκινα, θερμόμετρα, μικρές ζυγαριές, ανοιχτήρια κονσερβών, δοχεία για φύλαξη τροφίμων και πρώτων υλών.
- Μαγειρικά σκεύη. Κατσαρόλες σε διάφορα μεγέθη και σχήματα, τηγάνια σε διάφορα μεγέθη και σχήματα, λαμαρίνες και ταψιά φούρνου σε διάφορα μεγέθη και σχήματα, σουρωτήρια, ειδικά σκεύη για την παρασκευή και το ψήσιμο γλυκών.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ-ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- **Στον βαρύ εξοπλισμό συμπεριλαμβάνονται:**
- Κουζίνα (εστία). Το μέγεθός της το καθορίζει ο τύπος της επιχείρησης. Τα είδη των κουζινών που ανάμεσά τους μπορούμε να διαλέξουμε είναι η ηλεκτρική και η αερίου.
- Βραστήρας και βραστήρας ατμού, που μπορεί να είναι σταθερός ή ανατρεπόμενος.
- Ανατρεπόμενο τηγάνι, που είναι απαραίτητο είδος εξοπλισμού για τις ανάγκες μαζικής παραγωγής φαγητών.
- Φούρνος κουζίνας και ζαχαροπλαστικής αρτοποιίας. Μπορεί να είναι ή ανεξάρτητη μονάδα ή να αποτελεί το κάτω μέρος των εστιών. Και λειτουργεί είτε με ηλεκτρισμό είτε με αέριο.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ-ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- Φούρνος ατμού / κυκλοθερμικός. Είναι ένα μηχάνημα που μας δίνει τη δυνατότητα να ψήσουμε με πολλούς και διάφορους τρόπους τα εδέσματα.
- Φριτούρα. Είναι μια σχετικά σύνθετη και εξαιρετικά αποτελεσματική κατά την χρήση της συσκευή.
- Σαλαμάνδρα. Είναι ένα είδος ανοιχτού φούρνου σε μικρό μέγεθος και χρησιμοποιείται για το ψήσιμο φαγητών και την δημιουργία κρούστας σε αυτά.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ-ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- Λεία πλάκα. Μια αρκετά πρακτική συσκευή στην μαζική παραγωγή. Λειτουργεί με ηλεκτρισμό ή αέριο και χρησιμοποιείται για το ψήσιμο φαγητών στην επιφάνειά της.
- Bain-marie. Αποτελείται από ένα θερμαινόμενο δοχείο με νερό ή ατμό , μέσα στο οποίο τοποθετούνται τα ειδικά σκεύη για την διατήρηση των ζεστών φαγητών.
- Και πολλά άλλα, όπως: Σχάρα, θερμοθάλαμος, φούρνος μικροκυμάτων, διάφορα ψυγεία, πλυντήρια σκευών, μηχανή παγοκύβων, τραπέζια εργασίας, διάφορες μηχανές κοπής, μίξερ, ζυγαριές, συρτάρια αποθήκευσης, σκευοθήκες, νεροχύτες.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ-ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- Για την επιλογή του μεγέθους της κουζίνας πρέπει να λαμβάνονται υπόψη βασικοί παράγοντες, όπως:
 - ▣ Η ισχύουσα νομοθεσία.
 - ▣ Ο τύπος του εστιατορίου.
 - ▣ Η σύνθεση του menu.
 - ▣ Το είδος της πελατείας στην οποία απευθύνεται η επιχείρηση.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ-ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- Για την επιλογή του μεγέθους της κουζίνας πρέπει να λαμβάνονται υπόψη βασικοί παράγοντες, όπως:
 - ▣ Ο αριθμός των ατόμων που θα εξυπηρετούνται καθημερινά.
 - ▣ Οι ώρες λειτουργίας και οι ώρες αιχμής.
 - ▣ Τα υπό-τμήματα στα οποία θα διασπαστεί η κουζίνα.
 - ▣ Ο εξοπλισμός που θα χρησιμοποιηθεί.
 - ▣ Ο αριθμός εργαζομένων που θ' απασχολούνται.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ-ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- Για την επιλογή του μεγέθους της κουζίνας πρέπει να λαμβάνονται υπόψη βασικοί παράγοντες, όπως:
 - Τα διαθέσιμα κεφάλαια
 - Ο χώρος της κουζίνας πρέπει να σχεδιάζεται εργονομικά, ώστε η παραγωγή των φαγητών να γίνεται με τον μικρότερο δυνατό κόστος εργασίας.
 - Άριστο εργονομικό σχεδιασμό έχουν τα εστιατόρια των γνωστών αλυσίδων Fast Food, τα οποία κατορθώνουν να έχουν υψηλή παραγωγικότητα σε ελάχιστο χρόνο, με ανειδίκευτο προσωπικό.
 - Τα εστιατόρια αυτά έχουν τυποποιήσει το menu, τις παραγωγικές διαδικασίες και το σύστημα εργασίας γενικότερα.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ-ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- Η διεύθυνση επισιτιστικών τμημάτων ή Food & Beverage Management περιλαμβάνει όλες τις δραστηριότητες που σχετίζονται με την παραγωγή και πώληση φαγητού και ποτού σε μια ξενοδοχειακή επιχείρηση.
- Οι υπηρεσίες της διεύθυνσης επισιτισμού είναι ουσιώδες μέρος των δραστηριοτήτων της ξενοδοχειακής μονάδας και ανάλογα με την επιχείρηση της οποίας αποτελούν τμήμα, η λειτουργία του Food & Beverage Management χαρακτηρίζεται για την ποικιλία και το μέγεθος της.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ-ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- Για παράδειγμα, σε μεγάλης δυναμικότητας ξενοδοχεία, τα επιμέρους τμήματα που αποτελούν την παραπάνω διεύθυνση είναι τα εστιατόρια, bars, κουζίνα, αποθήκες, τμήμα προμηθειών τροφίμων και ποτών κ.λπ.
- Αντίθετα, σε ένα μικρό ξενοδοχείο, τα επισιτιστικά τμήματα είναι περιορισμένα και συνήθως συναντούμε τα υποχρεωτικά από τη νομοθεσία τμήματα (κουζίνα, εστιατόριο, μπαρ). Στην περίπτωση αυτή, δεν υπάρχει φυσικά ξεχωριστή διεύθυνση επισιτιστικών τμημάτων αλλά την ευθύνη λειτουργίας έχουν οι επιμέρους τμηματάρχες (chef, maitre d' hotel, barman) με τη συνεργασία του διευθυντή του ξενοδοχείου.