

ΙΕΚ ΑΙΓΕΑΣ

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ – ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Υπεύθυνος Καθηγητής:

Παπαμιχάλης Αναστάσιος

ΧΩΡΟΘΕΤΗΣΗ

- **Αναγκαίοι χώροι σε σχέση με την απόδοση**
- Η οργάνωση μιας κουζίνας, ο εξοπλισμός, οι εγκαταστάσεις αλλά και τα μηχανήματα, εξαρτώνται κυρίως από:
- το μέγεθος της επιχείρησης (άρα και κατ' επέκταση, το μέγεθος της κουζίνας),
- αλλά και από το είδος της επιχείρησης.
- Καθοριστικό ρόλο στον τρόπο οργάνωσης της κουζίνας παίζουν στοιχεία όπως:
- το είδος και η φύση των προσφερόμενων γευμάτων,
- το σύστημα διανομής,
- αλλά και ο χρόνος διανομής.

ΧΩΡΟΘΕΤΗΣΗ

- **Αναγκαίοι χώροι σε σχέση με την απόδοση**
- Πέρα από τους παραπάνω παράγοντες, στον σχεδιασμό πρέπει να λαμβάνονται σοβαρά υπόψη:
- οι βασικοί χώροι όπως το γραφείο, οι λάντζες, οι χώροι ψησίματος και συντήρησης και
- οι συσκευές - μηχανήματα,
- αλλά και η άνετη διακίνηση του προσωπικού και των υλικών σε όλη τη διάρκεια παραγωγής.

ΧΩΡΟΘΕΤΗΣΗ

- **Αναγκαίοι χώροι σε σχέση με την απόδοση**
- Συνοψίζοντας τα παραπάνω, μπορούμε να πούμε ότι τα βασικά κριτήρια επιλογής και διαμόρφωσης των χώρων μιας κουζίνας είναι:
- το είδος της επιχείρησης και των προσφερόμενων υπηρεσιών
- η άνετη και σωστή διακίνηση υλικών και ανθρώπων.
- Ένας ακόμα βασικός παράγοντας είναι οι σχετικές διαστάσεις μιας κουζίνας, κυρίως σε σχέση με τον χώρο κατανάλωσης και προσφοράς των προϊόντων.

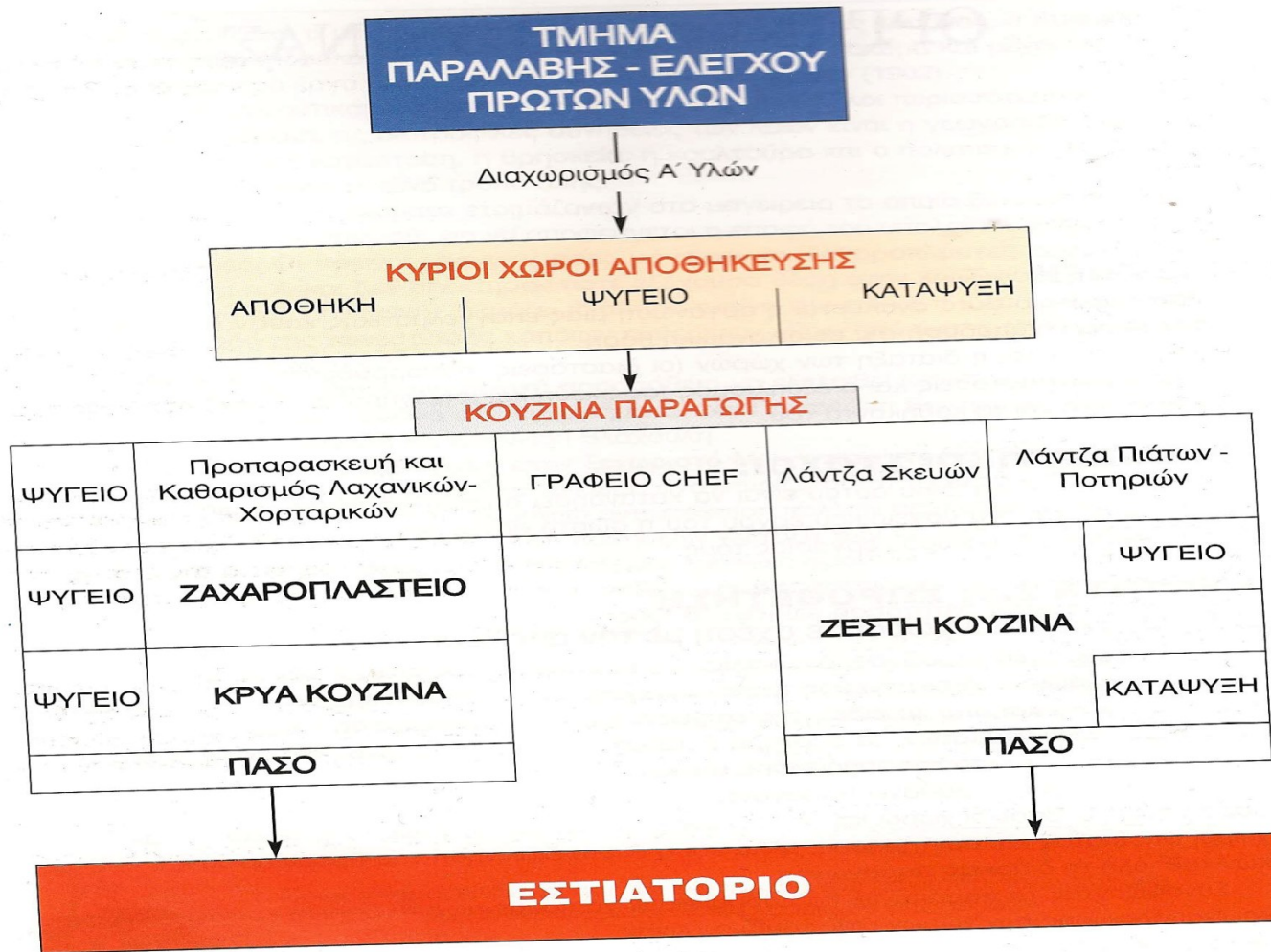
ΧΩΡΟΘΕΤΗΣΗ

- **Αναγκαίοι χώροι σε σχέση με την απόδοση**
- Ο γενικός κανόνας είναι μια αναλογία 1/3 ή 1/2, δηλαδή ο χώρος της κουζίνας θα πρέπει να καλύπτει έκταση ίση με το 30% έως 50% του κυρίως χώρου της τραπεζαρίας.
- Ο γενικός αυτός κανόνας διαφοροποιείται από τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά στοιχεία της επιχείρησης, όπως το είδος (ξενοδοχείο, εστιατόριο κλπ.) και το μέγεθός της, τα οποία θα προσδιορίσουν τις ελάχιστες απαιτούμενες διαστάσεις.

ΧΩΡΟΘΕΤΗΣΗ

- **Αναγκαίοι χώροι σε σχέση με την απόδοση**
- Τέλος, όταν θα προσδιορίσουμε το χώρο εργασίας, πρέπει να συνυπολογίσουμε τους απαιτούμενους χώρους για τον εξοπλισμό και τους βοηθητικούς χώρους, οι οποίοι συνήθως καλύπτουν το 25-30% του αρχικού.
- Επομένως μένει ένας ωφέλιμος χώρος εργασίας γύρω στο 70%.

ΧΩΡΟΘΕΤΗΣΗ



ΔΙΑΡΘΡΩΣΗ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- **Διάρθρωση κουζίνας επισιτιστικής επιχείρησης ή ξενοδοχειακής επιχείρησης**
- Οι διαστάσεις μιας κουζίνας είναι δύσκολο να διδαχτούν με ακρίβεια, αφού η διάρθρωση του χώρου προσδιορίζεται από διαφορετικούς παράγοντες. Αυτοί είναι κυρίως:
 - οι προσφερόμενες υπηρεσίες (το είδος της επιχείρησης και το είδος των εδεσμάτων που προσφέρονται),
 - αλλά και το μέγεθος της επιχείρησης, το οποίο επιβάλλει και διαφορετικούς χώρους λειτουργίας.
- Οι χώροι που βρίσκουμε σε μια ολοκληρωμένη κουζίνα μεγάλης ξενοδοχειακής επιχείρησης είναι η παρακάτω. Σε μικρότερες κουζίνες κάποιοι από αυτούς τους χώρους δεν υπάρχουν.

ΔΙΑΡΘΡΩΣΗ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- **Διάρθρωση κουζίνας επισιτιστικής επιχείρησης ή ξενοδοχειακής επιχείρησης**
- Χώρος αποθήκης: εκεί αποθηκεύονται οι προμήθειες, άρα υπάρχουν χώροι ψύξης και κατάψυξης.
- Χώρος εισόδου εμπορευμάτων: γίνεται η παραλαβή των εμπορευμάτων και μετά η διανομή τους στα αντίστοιχα τμήματα. Συνήθως υπάρχει ένα γραφείο αλλά και χώρος που αποθηκεύονται προσωρινά τα απορρίμματα.
- Χώρος καθαρισμού: καθαρισμός σκευών, ποτηριών, πιάτων κ.α.

ΔΙΑΡΘΡΩΣΗ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- **Διάρθρωση κουζίνας επισιτιστικής επιχείρησης ή ξενοδοχειακής επιχείρησης**
- Χώρος προσωπικού: Χώρος για διάλειμμα, γκαρνταρόμπα προσωπικού, τουαλέτα και χώρος φαγητού.
- Χώρος τεχνικών: υπηρεσίες που φροντίζουν για την ψύξη και θέρμανση του χώρου, τις ηλεκτρικές και υδραυλικές εγκαταστάσεις.
- Χώρος παραγωγής: ο κύριος χώρος της κουζίνας που μπορεί να χωρίζεται σε επιμέρους μικρότερα τμήματα.

ΔΙΑΡΘΡΩΣΗ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- **Διάρθρωση κουζίνας επισιτιστικής επιχείρησης ή ξενοδοχειακής επιχείρησης**
- Σύμφωνα με τα παραπάνω, η οργάνωση της κουζίνας διακρίνεται στις εξής περιπτώσεις:
- Κουζίνα μικρής επισιτιστικής επιχείρησης:
- πρόκειται για κουζίνες μικρών εστιατορίων και ξενοδοχείων ή εταιρειών που προσφέρουν εξειδικευμένο σέρβις και μενού.
- Οι κουζίνες αυτής της κατηγορίας χωρίζονται ουσιαστικά σε δύο μέρη: τον τομέα παραλαβής και τον τομέα επεξεργασίας, στον οποίο διεκπεραιώνονται η προετοιμασία και η διακόσμηση των πιάτων, ενώ προετοιμάζονται τα πιάτα της ζεστής, της κρύας κουζίνας αλλά και του ζαχαροπλαστείου.
- Επίσης υπάρχει ο χώρος της συντήρησης όπου βρίσκονται τα ψυγεία και η κατάψυξη.

ΔΙΑΡΘΡΩΣΗ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- **Διάρθρωση κουζίνας επισιτιστικής επιχείρησης ή ξενοδοχειακής επιχείρησης**
- Κουζίνα μεσαίας επισιτιστικής επιχείρησης:
- η κουζίνα επισιτιστικής επιχείρησης διαχωρίζεται από αυτή μιας μικρής σε δύο τομείς:
- τον αριθμό των ατόμων εργαζομένων που απασχολούνται και
- στον τομέα επεξεργασίας σε δύο επιμέρους χώρους: στον χώρο παραγωγής και στο χώρο της τελικής προετοιμασίας και παρουσίασης των πιάτων.

ΔΙΑΡΘΡΩΣΗ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- **Διάρθρωση κουζίνας επισιτιστικής επιχείρησης ή ξενοδοχειακής επιχείρησης**
- Κουζίνα μεγάλης επισιτιστικής επιχείρησης:
- οι χώροι είναι πιο εξειδικευμένοι και η εργασία που γίνεται σε αυτούς πιο συγκεκριμένη.
- Ο χώρος διακρίνεται σε αυτόν της παραλαβής-συντήρησης, της προετοιμασίας και της τελικής παρουσίασης όπως και στη μεσαία κουζίνα.
- Η βασικότερη διαφορά είναι ότι ο χώρος προετοιμασίας χωρίζεται σε επιμέρους τμήματα: τη κρύα και ζεστή κουζίνα, το χώρο προετοιμασία και κοπής κρεάτων, το ζαχαροπλαστείο, κ.α.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- Η ασφάλεια δεν πρέπει να αφορά μόνο το χώρο της κουζίνας αλλά πρέπει να διατηρείται ένα ασφαλές περιβάλλον για τους πελάτες, το προσωπικό και τους επισκέπτες.
- Αυτό πρέπει να ισχύει σε όλες τις μορφές επιχειρήσεων, ιδιαίτερα δε σε επισιτιστικούς χώρους, λόγω των ιδιαίτερων συνθηκών που επικρατούν σε μια κουζίνα.
- Ο κανόνας που θα πρέπει να εφαρμόζεται για τη μείωση όλων των ατυχημάτων είναι πως η πρόληψη είναι καλύτερη από την αντιμετώπιση μιας επικίνδυνης κατάστασης.
- Ο κάθε εργαζόμενος οφείλει να γνωρίζει τους κινδύνους της δουλειάς, να συμμορφώνεται με τους ισχύοντες κανονισμούς και να αναφέρει το συντομότερο δυνατό και στο κατάλληλο άτομο τυχόν ατύχημα που συμβεί στο χώρο εργασίας.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- Η ασφάλεια στο χώρο εργασίας, καθώς και τα δικαιώματα και οι υποχρεώσεις εργοδότη και εργαζόμενου έχουν θεσμοθετηθεί στη χώρα μας με πολύ αυστηρό νομοθετικό πλαίσιο.
- Υπάρχουν επίσης συγκεκριμένοι κρατικοί φορείς οι οποίοι έχουν σκοπό την επίβλεψη και συμμόρφωση των εργοδοτών σε αυτούς. Οι ενέργειές τους περιλαμβάνουν και την επιτόπια επίβλεψη στο χώρο εργασίας ώστε να διαπιστωθεί αν το εργασιακό περιβάλλον είναι το προβλεπόμενο.
- Στην περίπτωση που διαπιστωθεί κάποιο παράπτωμα, οι κυρώσεις που επιβάλλονται ποικίλλουν από μια απλή επίπληξη ή οδηγία μέχρι τη διακοπή εργασιών της επιχείρησης ακόμη και την ποινική δίωξη του ιδιοκτήτη και του υπεύθυνου.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- Όπως αναφέρθηκε παραπάνω η πρόληψη είναι η καλύτερη μέθοδος αντιμετώπισης των ατυχημάτων.
- Τα σημεία που απαιτούν ιδιαίτερη προσοχή στο χώρο της κουζίνας αφού ευθύνονται για τα περισσότερα ατυχήματα είναι:
 - Πρίζες, καλώδια και γενικά ηλεκτρικές παροχές.
 - Επαφή με ηλεκτρικές παροχές και βρεγμένα χέρια.
 - Προβλήματα στη παροχή γκαζιού.
 - Κακή συντήρηση μηχανημάτων – εργαλείων.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- Ουσιαστικά τα μέτρα πρόληψης που πρέπει να παίρνονται περιλαμβάνουν:
- Το πάτωμα θα πρέπει να είναι σε καλή κατάσταση, χωρίς εμπόδια, και καθαρά από λάδια φαγητών κ.λπ.
- Πρέπει να υπάρχουν στο χώρο πινακίδες που να αναγράφουν όλους τους πιθανούς κινδύνους (όπως το γλιστερό πάτωμα).
- Όλα τα μηχανήματα πρέπει να τα χειρίζεται ειδικευμένο προσωπικό.
- Ιδιαίτερα ο χειρισμός μηχανημάτων όπως ο αναδευτήρας, η μηχανή του κιμά ή το ηλεκτρικό μαχαίρι, απαιτεί μεγάλη προσοχή. Ποτέ να μην πλησιάζουμε τα χέρια κοντά στο μηχάνημα πριν αυτό σταματήσει τη λειτουργία του.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- Τα ζεστά σκεύη πρέπει να πιάνονται μόνο με ειδικά γάντια.
- Η ανύψωση και μεταφορά των βαριών αντικειμένων πρέπει να γίνεται με προσοχή ώστε να αποφεύγονται οι τραυματισμοί της μέσης.
- Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στο χειρισμό, την τοποθέτηση και την αποθήκευση των μαχαιριών. Να κρατούνται με τη λεπίδα πάντα προς τα κάτω.
- Τέλος, η σωστή ενδυμασία (στολή και ειδικά παπούτσια) προστατεύει από πολλούς κινδύνους και ατυχήματα.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- Σε όλες τις επισιτιστικές επιχειρήσεις το ενδεχόμενο μιας ξαφνικής φωτιάς είναι πολύ πιθανό.
- Για το λόγο αυτό, όλοι οι υπάλληλοι θα πρέπει να έχουν ενημερωθεί για τις συνέπειες μιας ενδεχόμενης πυρκαγιάς στο χώρο τους, αλλά και εκπαιδευτεί για τις ενέργειες στις οποίες πρέπει να προβούν προκειμένου να την αντιμετωπίσουν.
- Το πρώτο πράγμα που πρέπει να γνωρίζουν είναι πως μια φωτιά χρειάζεται τρία συστατικά για να ανάψει: τη θερμότητα (ηλεκτρική πηγή, υγραέριο, κτλ.), τον αέρα (που περιέχει το απαραίτητο οξυγόνο) και το καύσιμο.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- Είναι πολύ βασικό να υπάρχουν πάντα ανοικτοί διάδρομοι διαφυγής, χωρίς φυσικά εμπόδια, και οι έξοδοι διαφυγής να είναι γνωστές σε όλο το προσωπικό.
- Ένα βασικό στοιχείο, απαραίτητο σε όλους τους δημόσιους χώρους, σύμφωνα με τη σχετική νομοθετική διάταξη, είναι οι πυροσβεστήρες, οι οποίοι πρέπει να ελέγχονται σε τακτά χρονικά διαστήματα.
- Οι πυροσβεστήρες έχουν διάφορα διακριτικά χρώματα τα οποία δηλώνουν το είδος τους.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- Οι ενέργειες που πρέπει να γίνουν στην περίπτωση που ξεσπάσει φωτιά είναι:
- Να κληθεί αμέσως η πυροσβεστική υπηρεσία.
- Να μην επικρατήσει πανικός.
- Να χτυπήσει συναγερμός φωτιάς και να ειδοποιηθούν όλοι όσοι βρίσκονται στο χώρο.
- Εάν το μέγεθος της φωτιάς το επιτρέπει, να χρησιμοποιηθεί ο πυροσβεστήρας.
- Να κλείσουν πόρτες και παράθυρα και να διακοπεί η παροχή ηλεκτρικού και υγραερίου.

ΠΡΩΤΕΣ ΒΟΗΘΕΙΕΣ

- Είναι πολύ βασικό, όλοι οι υπάλληλοι μιας κουζίνας να είναι σε θέση να χειρίζονται τα εργαλεία και τα μηχανήματα με αποτελεσματικότητα και ασφάλεια.
- Παρόλα αυτά, τα ατυχήματα όλων των ειδών είναι πολύ συχνά και όλοι οι υπάλληλοι πρέπει να γνωρίζουν την επικινδυνότητα αλλά και τα μέτρα ασφαλείας που πρέπει να παίρνουν.
- Τα περισσότερα ατυχήματα προκαλούνται είτε από υπερβολική ταχύτητα είτε από αφαίρεση της προσοχής στη δουλειά που κάνουμε ή από το γεγονός ότι δεν ακολουθούνται οι κανόνες ασφαλείας.

ΠΡΩΤΕΣ ΒΟΗΘΕΙΕΣ

- Πολλές φορές ένα ατύχημα είναι σοβαρότερο από την αρχική εκτίμηση.
- Η πρόληψη είναι ο καλύτερος τρόπος αντιμετώπισης. Για αυτό οι μεγάλες επιχειρήσεις οργανώνουν ειδικά σεμινάρια πρώτων βοηθειών.
- Σε περίπτωση βαριών ατυχημάτων καλούμε το 166 άμεσα. Σε πιο ελαφρές περιπτώσεις επιβάλλεται να υπάρχει κουτί πρώτων βοηθειών.
- Η κάθε περίπτωση ασθένειας ή τραυματισμού απαιτεί ειδική μεταχείριση και για αυτό πρέπει όλοι οι εργαζόμενοι να κατέχουν κάποιες βασικές γνώσεις ώστε να μπορούν να βοηθήσουν.

ΠΡΩΤΕΣ ΒΟΗΘΕΙΕΣ

- **Σοκ - ηλεκτρικό σοκ**
- Μπορεί να προκληθεί στο χώρο της κουζίνας και είναι ιδιαίτερα επικίνδυνο. Το άτομο που έπαθε ηλεκτροπληξία εμφανίζει συμπτώματα λιποθυμίας, ζαλάδας και ιδρώτα. Αφού διακοπεί η επαφή με το ρεύμα το κρατάμε ζεστό με μια κουβέρτα και καλούμε το 166.
- **Λιποθυμία**
- Οι λιποθυμίες είναι συχνές στην κουζίνα λόγω πολύς ζέστης και ανεπαρκούς εξαερισμού. Ξαπλώνουμε το λιπόθυμο άτομο, με τα πόδια λίγο ψηλότερα σε χώρο με φρέσκο αέρα. Αν τα χείλη γίνουν μπλε, εφαρμόζουμε τεχνητή αναπνοή και καλούμε το 166.
- **Κοψίματα**
- Συνήθως είναι μη σοβαρές περιπτώσεις. Πλένουμε το σημείο που κόβεται κάποιος, απολυμαίνουμε και δένουμε με επίδεσμο. Σε μεγάλη αιμορραγία πιέζουμε το σημείο κοψίματος αλλά όχι πάνω από 15 λεπτά. Το τραύμα πρέπει να απολυμαίνεται και να καλύπτεται με γάζες γιατί υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης.

ΠΡΩΤΕΣ ΒΟΗΘΕΙΕΣ

- **Αιμορραγία μύτης**
- Πρέπει το άτομο να καθίσει και να χαλαρώσουμε τα ρούχα γύρω από το λαιμό. Να αναπνέει από το στόμα και να κρατάει τη μύτη και το κεφάλι κάτω. Αν δεν σταματήσει σε 10 λεπτά χρειάζεται ιατρική βοήθεια.
- **Κατάγματα**
- Μόνο ιατρική βοήθεια μπορεί να παρασχεθεί στον ασθενή.
- **Καψίματα**
- Όταν δεν υπάρχει ανοιχτή πληγή από το κάψιμο, αφήνουμε να τρέξει κρύο νερό για 10 λεπτά. Αν υπάρχει μεταφέρεται ο ασθενής στο νοσοκομείο.
- **Εισπνοή γκαζιού**
- Πρέπει να μεταφέρεται το άτομο σε καθαρό αέρα και αν υπάρχει ανάγκη να γίνεται τεχνητή αναπνοή.