

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ РЕШЕНИЕ

➔ Дмитрий ДУДИН, руководитель отдела технологического проектирования ГК «Звезды общепита»



Вы выбрали удачно расположенное помещение. Провели маркетинговые исследования. Сделали предварительные расчеты. У вас не осталось сомнений в успехе будущего дела? — В таком случае можно начинать делать проект.

Но будет ли эффективным производство предприятия питания, будет ли удобно и комфортно работать на нем, зависит от выбранного технологического решения. Оно включает в себя:

- распределение торговых и производственных площадей;
- выстраивание технологических потоков, от получения сырья до отпуска готовых блюд;
- организацию складских помещений;
- выбор и удобное расположение цехов;
- оснащение предприятия необходимым технологическим оборудованием и эргономику на каждом из этапов производства.

Что же может влиять на выбор того или иного технологического решения?

Прежде всего помещение. Идеальным помещением для предприятия питания можно считать только то, которое строилось непосредственно под данный объект. Разработкой технологической части проекта должны заниматься опытные технологи совместно с архитекторами и инженерами, каждый цех и узел — быть просчитан и согласован со всеми принимающими участие в проектировании

сторонами во избежание неприятных накладок и непониманий.

Но в подавляющем большинстве случаев помещение, выбранное для предприятия питания, уже использовалось для заведения иного формата и концепции. Следовательно, их площади или конфигурация вносят свои нюансы в планировочное решение будущего заведения. Возможно, помещение имело и вовсе иное назначение, и в нем не планировалось размещать, к примеру, ресторан. В таком случае следует не только полагаться на опыт и знания технолога, но и быть готовым к согласованию перепланировок, решению спорных моментов с пожарной инспекцией, Роспотребнадзором, префектурой и другими местными контролирующими органами.

Необходимость привязки к существующим коммуникациям также влияет на технологическое решение. Расположенные по одной из сторон здания канализация или водопровод, невозможность или нежелание разводиться их по всему зданию создают ограниченность вариантов оптимальных решений.

Ну и, наконец, специфика самого предприятия определяет, какое технологическое и планировочное решение будет выбрано. К примеру, если предприя-

тие будет снабжать полуфабрикатами или готовой продукцией другие точки, возникает необходимость в дополнительных экспедиционных помещениях. Если же оно будет само работать на полуфабрикатах, отпадает необходимость в ряде производственных помещений.

Проектируя предприятие питания, важно помнить основные принципы, которыми следует руководствоваться: последовательность и невозвратность процесса приготовления пищи, организация кратчайшего пути передвижения продукции между цехами и исключение пересечения «чистых» и «грязных» производственных потоков.

Другим важнейшим фактором, влияющим на эффективность работы предприятия питания, является правильное размещение оборудования в производственных цехах. Это значит, что оно должно располагаться в соответствии с направлением технологического процесса приготовления блюд. Проходы между оборудованием должны обеспечивать удобство работы и давать возможность беспрепятственно передвигаться по цеху, учитывать требования охраны труда, а также обеспечивать простоту уборки рабочих мест.

Крайне важно, что проектирование предприятий питания основывается строго на санитарных и строительных правилах. И технологическое решение должно выбираться в соответствии с требованиями этих нормативов. Иначе проблемы с контролирующими органами не заставят себя ждать.

Как же добиться оптимального технологического решения с учетом всех нюансов и норм?

Часто управляющие или владельцы будущего заведения обращаются к шеф-повару, имеющему опыт открытия предприятий питания, который поможет подобрать необходи-

мый состав оборудования и предложит свое видение планировочного решения и расстановки оборудования на кухне. Это может показаться логичным, но не все так просто.

Даже очень опытный и уважаемый шеф-повар не всегда способен учесть все нюансы, связанные с особенностями планировки имеющегося помещения, определить состав необходимых цехов и подобрать требуемое оборудование для эффективной работы предприятия.

Не нужно забывать и о том, что шеф-повар может рано или поздно смениться. И, найдя другого, следует ожидать, что он предъявит свои требования к составу оборудования, необходимого ему для работы, и планировочному решению цехов. Возможно, ему понадобятся новые единицы техники, что повлечет за собой подвод дополнительных электрических мощностей, воды или канализации.

Такие трудности не будут возникать, если на этапе технологического проектирования сделать оптимальное производство, оснатив его необходимым оборудованием с учетом норм и рекомендаций для безопасной и эффективной работы на нем.

Только профессиональные технологические решения позволяют исключить возможные трудности, обеспечить эргономику на производстве, найти оптимальное технологическое решение.

Група компаний «Звезды общепита» имеет многолетний опыт работы по оснащению предприятий питания, наши технологические решения реализованы во многих городах России. Мы внимательно отслеживаем отзывы клиентов, что позволяет объективно анализировать реализованные технологические решения, выбирать лучшие и исключать ошибки на самом раннем этапе проектирования. ☺