

Wstęp

Realizacja wielu obiektów, w zakresie projektowania technologicznego obiektów żywienia, i z tym związana satysfakcja klientów, skłoniły mnie do napisania tej książki. Chciałabym w ten sposób podziękować im za zaufanie i współpracę.

Projektowanie technologiczne wymaga udziału przedstawicieli wielu dziedzin : architektów, inżynierów, kucharzy. Spełnienie wymagań tego zespołu stanowi warunek prawidłowego wykonania dokumentacji. Książka ta stawia sobie za cel pomóc w tym zadaniu.

Podstawy merytoryczne w niej zawarte pochodzą z dorobku naukowego wielu specjalistów – jest to literatura angielska, niemiecka i amerykańska zebrana podczas stypendiów w Niemczech i Anglii. Ważnym źródłem są też zawarte wyniki badań prac magisterskich i doktorskich Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, gdzie miałam przyjemność pracować przez wiele lat. Tu rozpoczęła się moja wielka przygoda i trwa do dzisiaj. Projektowanie to niekończąca się opowieść o ludziach, ich pasjach i sukcesie – mistrzowie sztuki kulinarnej stanowią tu najlepszy przykład .

Złożoność zagadnień technicznych i czas potrzebny na opracowanie poszczególnych etapów projektu skłania do wyeliminowania czynności powtarzalnych poprzez zastosowanie oprogramowań. W tej dziedzinie nazywa się to wspomaganie komputerowym projektowania CAD /Computer Aided Design/. „Wspomaganie”, a nie jak to zwykle określa się „zastosowanie komputerów” wyraźnie podkreśla inwencję twórczą projektanta i jego rolę. Prace nad opracowaniem wielu metod ,a następnie programów komputerowych, wspomagających ten proces rozpoczęłam pod koniec lat 80-tych. Praca doktorska stanowiła tu już pierwszy, tylko pierwszy i jednocześnie niekończący się temat. W jednym z ostatnich rozdziałów jest o tym mowa.

Obecnie prowadzę prace nad stworzeniem systemu ekspertowego, dostępnego przez Internet, dla wszystkich zainteresowanych tą branżą. Nadrzędnym celem prac jest wspomaganie procesów decyzyjnych związanych z ekonomią danego przedsięwzięcia inwestycyjnego jakim jest kuchnia centralna, cateringowa, restauracja , stołówka czy bar.

To zadanie jest możliwe do wykonania dopiero teraz, po 18 latach doświadczenia w tej dziedzinie.

Chciałabym tą książką rozbudzić cel i pasję życia wielu młodym ludziom, bo w nich tkwi niekończący się potencjał i talent. Niestety nie da się nauczyć z niej projektowania i to jest najważniejsze – w tej dziedzinie nie należy tworzyć reguł. Kilka podstawowych zasad związanych z przestrzeganiem przepisów wystarczy, aby realizować swoje i innych marzenia.

Barbara Kozirowska

Rozdział. 2 STRUKTURA PRZESTRZENNA I FUNKCJONALNA ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH

2.1. Podstawowe rodzaje zakładów gastronomicznych	6
2.2. Układ funkcjonalny pomieszczeń.....	7
2.3. Drogi technologiczne	8
2.4. Lokalizacja pomieszczeń w zależności od stron świata	9
2.5. Możliwości sytuowania obiektów gastronomicznych w odniesieniu do pionowego układu budynku	9
2.6. Zmienność funkcjonalno-przestrzenna zakładów gastronomicznych oraz adaptacyjne możliwości istniejących struktur budowlanych	10
2.7. Wymagania terenowe i środowiskowe sytuowania zakładów gastronomicznych	10
2.8. Podstawowe parametry wymiarowe w projektowaniu	11
2.9. Preferowane układy modułowe poziome i pionowe oraz zależności modułowe w obrębie zakładu gastronomicznego	13

Rozdział. 3 DZIAŁ MAGAZYNOWY

3.1. Wiadomości ogólne	16
3.2. Zasady określania powierzchni, wyposażenia oraz warunków składowania surowców i artykułów w pomieszczeniach magazynowych	16
3.3. Przedmagazyn	20
3.4. Magazyn ziemniaków i warzyw okopowych	21
3.5. Magazyn warzyw liściastych	22
3.6. Magazyn owoców	22
3.7. Magazyn kiszonek	23
3.8. Magazyn produktów suchych oraz pieczywa	23
3.9. Magazyny chłodzone	24
3.9.1. Wprowadzenie	24
3.9.2. Komory chłodnicze	26
3.10. Magazyn napojów i alkoholi	28
3.11. Magazyn jaj	29
3.12. Magazyny gospodarcze	30

Rozdział. 4 DZIAŁ PRODUKCYJNY

4.1. Zasady określania powierzchni pomieszczeń produkcyjnych i wyposażenia technologicznego	32
4.2. Przygotownia wstępna ziemniaków i warzyw	33
4.3. Przygotownia wstępna mięsa	34
4.4. Przygotownia wstępna ryb	36
4.5. Przygotownia właściwa ziemniaków i warzyw	36
4.6. Przygotownia właściwa mięsa	38
4.7. Przygotownia właściwa ryb	38
4.8. Przygotownia wyrobów mącznych	38
4.9. Kuchnia potraw zimnych	39
4.10. Kuchnia potraw gorących (główna)	40

4.10.1. Wprowadzenie	40
4.10.2. Wyposażenie technologiczne	42
4.10.3. Rozmieszczenie sprzętu technologicznego	45
4.10.4. Zasady doboru wyposażenia do obróbki termicznej	55
4.11. Magazyn dobowy (podręczny)	60
4.12. Pokój szefa kuchni	61
4.13. Zmywalnia naczyń kuchennych	61

Rozdział. 5 DZIAŁ EKSPEDYCYJNY

5.1. Rozdzielnia kelnerska	64
5.2. Zmywalnia naczyń stołowych	66
5.3. Transport wewnętrzny	75

Rozdział. 6 DZIAŁ HANDLOWY

6.1. Sala konsumencka	82
6.2. Systemy obsługi konsumenta	88
6.2.1. Samoobsługa	88
6.2.2. Obsługa kelnerska	94
6.3. Pozostałe pomieszczenia działu handlowego	96

Rozdział. 7 DZIAŁ ADMINISTRACYJNO - SOCJALNY

7.1. Dział administracyjno-socjalny	100
7.2. Przepisy	100

Rozdział. 8 SYSTEMY PRODUKCJI POTRAW

8.1. Wiadomości ogólne	102
8.2. System schładzania potraw („cook-chill”)	103
8.3. System zamrażania potraw („cook-freeze”)	106
8.4. System próżniowego pakowania („sous-vide”)	107
8.5. Tradycyjny system produkcji potraw	108
8.6. System typu „fast-food”	109

Rozdział. 9 SYSTEMY DYSTRYBUCJI POTRAW W SZPITALACH

9.1. Bemarowy system dystrybucji posiłków (zbiorczy)	118
9.2. Tacowy system dystrybucji posiłków (indywidualny)	118
9.2.1. Klasyfikacja tacowego systemu dystrybucji potraw	120
9.2.2. Wyposażenie technologiczne działu dystrybucji posiłków	122
9.2.3. Zasady pracy w tacowym systemie dystrybucji posiłków	127
9.2.4. System identyfikacji diet	127
9.2.5. Zautomatyzowany transport wózków tacowych	128
9.2.6. Czynniki decydujące o możliwości zastosowania tacowego systemu dystrybucji posiłków	129

Rozdział. 10 KOMPUTEROWE WSPOMAGANIE PROCESU TECHNOLOGICZNEGO PROJEKTOWANIA

10.1. Zastosowanie techniki przetwarzania danych w kuchniach szpitalnych	136
-----------------------------------------------------------------------------------	-----