

Как правильно спроектировать профессиональную кухню

Проектирование кухонного пространства – одна из важнейших задач, которую должен решить владелец ресторана перед его запуском. Какими принципами следует руководствоваться, организовывая рабочее пространство на кухне?

Вот несколько правил, которые стоит взять на вооружение будущему ресторатору.

Зонирование помещения

Условно разделите кухню на 2 зоны: рабочую и проходную. Проходная зона должна быть небольшой, чтобы персонал мог быстро пройти к выходу. К любому оборудованию нужно обеспечить беспрепятственный доступ, при этом расположить его с определенными промежутками. Таким образом, персонал кухни не будет мешать друг другу.

Выбор оборудования

Разделите оборудование по зонам:

- горячая зона, в которой готовятся и подогреваются горячие блюда;
- холодная зона, в которой готовятся блюда, не требующие высоких температур;
- кондитерская зона с оборудованием для выпекания хлебобулочных и кондитерских изделий;
- зона для мытья продуктов и посуды с посудомоечной техникой;
- зона раздачи, в которой блюда оформляют перед подачей клиенту;
- кладовая, где хранятся пищевые продукты и предметы кухонной утвари.

Правильная планировка обеспечит соблюдение санитарных норм. Исходя из указанного зонирования, а также особенностей вашего будущего меню, вы сможете определить,

какое именно оборудование и в каком количестве понадобится на вашей кухне.

Подвод коммуникаций

После того как вы решили, в какой части помещения будет находиться та или иная зона с соответствующей кухонной техникой, можете осуществить подвод коммуникаций: воду, канализацию, газовые трубы и электропроводку.

Установка холодильного оборудования

Чтобы скоропортящиеся и замороженные продукты не испортились, их нужно хранить в холодильных и морозильных камерах. При выборе холодильной техники отдавайте предпочтение просторным морозильным камерам, в которых немного больше места, чем требуется для повседневного хранения продуктов в вашем ресторане.

Проектируя кухонное пространство, следует оставить немного свободного места для оборудования, которое вы захотите установить в будущем (в случае, если наплыв посетителей станет слишком большим или вы захотите ввести в меню новые блюда, предусматривающие использование новой кухонной техники).

Это лишь некоторые правила, которые следует соблюдать в проектировании ресторанных кухонь. Если вы не уверены, что сможете грамотно создать проект своими силами, обращайтесь к профессионалам. И тогда работа на вашей кухне будет налажена на самом высоком уровне.