

טלבים בתכנון והקמת מסעדה

עיריית ראג'פורקר



פתיחת מסעדה היא חלום של לא מעט אנשים, אם אתם מאלה, הכתבה מוקדשת לכם, בתקווה שאעזור לכם לממש את החלום. בטוחה שאתם מפנטזים זמן נל המסעדה שלכם, אתם יודעים

בדיוק איך היא תראה, איפה ימוקם כל דבר במטבח ובאזור הסועדים, אתם יודעים בדיוק איזה צלחות, כוסות וסכו"ם יהיו, אתם רואים אותה מלאה באנשים שנהנים מהאוכל, אתם חולמים על המסעדה כל לילה, גייסתם את כל הכוחות והכספים הדרושים להקמה של מסעדת חלומותיכם, אתם כבר רוצים שהיא תהיה מוכנה ותפתח... אך... סוף מעשה בתכנון תחילה!

ספינת פאר

באופן מטפורי ניתן להשוות את המסעדה לספינת פאר ענקית. ספינה מפוארת, יפה, גדולה, מוארת ונוצצת שטה במלוא העוצמה בים הפתוח ורואים אותה עד למרחקים. ספינה מוכרת ובעלת שם הנותנת חוויה בלתי נשכחת למפליגים. אך אל נשכח שבירכתי הספינה חבויים המנועים הענקיים שמועיים אותה, מנועים חזקים המתוכננים היטב לפרטי פרטים ומתחזקים באופן שוטף. רמת

מתכוון לפתוח מסעדה? יש לך מסעדה ורוצה לשפר אותה? לפניך התהליך, שלב אחר שלב

התכנון של חדרי המנועים והתחזוק ישפיע על תפקוד הספינה והזמן יהיה מבחן התוצאה לתכנון תחזוקה ולתפעול השוטף. הספינה תמשיך להפליג במלוא העוצמה קדימה, או... תטבע במצולות. היינו הך לגבי מסעדה. אזור הסועדים הוא חוץ הספינה, מפואר, יפה, נוצץ. המטבח הוא חדר המנועים, המטבח מחזיק את המסעדה ולכן חייב להיות מתוכנן באופן מקצועי ויסודי לפרטי פרטים. כאן נכנס לתמונה מתכנן מטבחים.

הכנת שיעורי בית

לפני שפונים למתכנן המטבחים צריך להכין שיעורי בית על מנת שהתכנון של המטבח יתאים במאה אחוז לצרכים. להלן מס' דברים שרצוי להכין לפני שמגיעים למתכנן מטבחים:

- האם המסעדה כשרה?
- האם המסעדה חלבית או בשרית?
- האם המסעדה עצמאית או קשורה לרשת מסעדות המכתיבה סטנדרט מסוים?
- לכמה מקומות ישיבה המסעדה מתוכננת?
- לאיזה אכלוסיה המסעדה מיועדת ומה המיקום המושלם עבור המסעדה לאוכלוסיה המיועדת?
- איזה אווירה ברצוני ליצור במסעדה?
- האם המטבח של המסעדה יהיה מטבח פתוח?
- באיזו שיטה המסעדה תעבוד? מלצרים? שירות עצמי?
- האם יהיה בר במסעדה? האם תהיה ישיבה על הבר?
- האם יהיו מדים לעובדים וכובעים וסניטרים לטבחים?
- מה תהיה צורת סידור והגשת המנות על הקערות/צלחות?
- מה הם הימים ושעות פתיחת המסעדה?
- איזה סוג מטבח יהיה? בישול מלא? מטבח חימום? קייטרינג השולח מנות החוצה?
- מה הם מועדי וכמויות הספקת מזון הגלם? ומי הספקים? האם הם בעלי רשיון יצרן ורשיון עסק?
- האם מקבלים חלק מהמזון נקי ומוכן?
- יש לקבוע לוח זמנים לתכנון, הקמה, הרצה ופתיחה
- כל הנתונים הנ"ל נקראים קונספט של המסעדה, לאחר שניבשנו קונספט, אפשר לצאת לדרך, שלב אחר שלב ובבטחה.

ארד אחסון ושינוע בע"מ פתרונות אחסון שינוע, ותצוגה לחנויות ומחסנים

מבצע לקוראי קרוב לצלחת ופק אנד גו

ציוד תצוגה, עגלות, מערכות אחסון, כלובי אחסון, שולחנות קופה, מדפים



הגביש 3, א.ת. כפר סבא טל. 09-7644878, פקס. 09-7644877 E-mail: info@aradartdisplay.com

זועצה את יעוד הקרקע והאם הקרקע זאימה לעסק של מזון.

זמו כן צריך לבדוק אם יש חריגות יה למיניהן - עיקולים, תביעות, בעלות כס וכו'.

זשלב בחירת מבנה רצוי וכדאי לערב זכנן מטבחים המתמחה בבדיקה של זאים מינימאליים הדרושים לבניית זבח במבנה על פי כל תקנות משרד זריאות, כגון: מיקום המטבח ביחס לל המבנה, שטח מינימאלי של זטבח ביחס למקומות ישיבה ומס' זעים, כניסות ויציאות מהמטבח, גובה זבנה, כניסה של מים וחשמל למטבח, זאת ניזוף וביוב מהמטבח. בנוסף רצוי זאוג שתהיה מספיק חניה ללקוחות זשה נוחה לנכים.

זגם המסעדה ממוקמת בקניון או זרכז מסחרי, יש לבדוק מיקום רוזים ציבוריים באזור המסעדה מזובן עמדת נטילת ידיים.

זלאחר כל הבדיקות ובחירת מקום, רצוי זבש צוות מקצועי לתכנון הכולל: מנהל זיקט, שף, מתכנן מטבחים, אדריכל/ זצב פנים, מהנדס אינסטלציה, זנדס חשמל, מהנדס מיזוג אוויר, יועץ זיחות, יועץ אקוסטיקה.

זשלב הראשון מעורבים אדריכל/ זצב פנים, מתכנן מטבחים ושף, זחד ז מחלקים את שטח המבנה למטבח, זואזור ישיבה.

זעובדות מהשטח מראות כי במסעדות זשר בהן היה שילוב של אדריכל/מעצב זים ומתכנן מטבחים הגיעו לתוצאות זמה גבוהה מאד. וזיתור על אחד זשניים יביא לתוצאה פחות טובה.

זגם סיום החלוקה מתכנן המטבחים זשף כותבים פרוגרמה תכנונית. זוגרמה תכנונית משמעותה הגדרת זרכים, זאיכותית וכמותית, זאמורה זנחות את המתכנן בהכנת תוכנית זוקת שטחים של המטבח. המתכנן זקח את הצרכים והכמויות ומחלק ז המטבח לפי השטחים שכל עמדה זיכה.

התאמה לדרישות שונות

זמו כן התכנון צריך להתאים לכל זישות משרד הבריאות, על מנת לעבוד זון, זעיל, מסודר ונקי.

זמסעדה כשרה המטבח צריך זתאים לדרישות הרבנות.

זשלב הבא, לאחר הכנת תוכנית זוקת שטחים, נכנסים לפירוט מלא ל הציוד הנדרש בהתאם לתפריט זסעדה.

זשלב זה המתכנן ממקם בכל עמדה זטבח את הציוד הדרוש בהתאם זפריט המסעדה וכמות הסועדים, זומר לכל מנה בתפריט יש מכשיר זכין אותו במטבח, זישול, זלייה, זון, זאפיה וכו'.

זזיד עם אישור התוכנית עם השף או זל המסעדה, המתכנן כותב פרשה זנית, פרשה טכנית משמעה תרגום זוכנית למילים המתארות אם זופי, זון וגודל המסעדה ותאור מפורט של זבודה במטבח הכולל שטחים, כמיות זון, זופי העבודה.

זיש לקחת בחשבון תכנון תשתיות למערכות קולה זבירה, זשמן שרוף זמפריד שומן.

זלאחר הכנת נקודות התשתית, זנכנסים לתמונה זשאר הזועצים (מהנדס אינסטלציה, מהנדס חשמל, מהנדס מיזוג אוויר, זועץ זבטיחות, זועץ זאקוסטיקה).

זכל הזועצים מקבלים תוכניות זאדריכליות ותוכניות מטבח זמכנים תוכניות בהתאם לתוכנית של מתכנן המטבח.

זבמקביל לעבודה של הזועצים, זמתכנן המטבח עובד על זחברת מפרטים

זדרימה לסדר העבודה במטבח, זמכניסת הזמזון למטבח ועד זיציאתו לסועד. זאת התוכנית, פרשה טכנית זותרשים הזרימה זגישים לחוות דעת מקדמית למשרד הבריאות.

זחוות הדעת זינה לצורך קבלת זישור זקרוני זשהתוכנית מקובלת זמאושרת על זדי משרד הבריאות.

זלאחר קבלת זישור זקרוני זממשרד הבריאות, זרק לאחר זישור, זאפשר להמשיך בתכנון.

זבשלב זה זמתכננים את כל נקודות התשתית, זשחשמל, זמים, זגז, זביוב, זניזוף זאוורור.

זטכניים של הציוד המתוכנן למכרז. זלרכישת ציוד למטבח יש 4 זספקים:
1. זספקי ציוד לזיצור
2. זספקי ציוד לרכישה
3. זספקי ציוד קירור
4. זספקי ציוד קבוע.
זציוד זיצור- ציוד זירוסטה זתפור למטבח המתוכנן (זולחנות, זכורים זכונניות וכו').
זציוד רכישה- ציוד זטנדארטי, זברוב זתוצרת זוז (תנורים, ציוד זישול זמיקסרים וכו').

(המשך בעמוד הבא)



מזרני קיסריה
ממ 1960



Dalia Hotel
אילת
אברהם אסא, יקי אסא,
זאב לשם, ניסים דנה

תודה

שבחרתם במוצרינו

צוות מזרני קיסריה

בשלב שנכנסים מערכות המיזוג אוויר, נכנסים גם תעלות המנדפים כולל כל המסננים והמפוחים.

רצוי שהקשר מול מתכנן יהיה רצוף וקבוע על מנת שיעזור להגיע לתוצאה הכי טובה.

בזמן התשתיות רצוי להכין תשתיות למחשוב, פלזמות, מערכת הגברה, מצלמות, אינטרנט.

לפני הפתיחה כדאי להרכיב צוות בעל ניסיון ולהדריך אותו מא-ת' בכל הנושאים.

בתום סיום הבניה והשיפוץ בדרך כלל פותחים את המסעדה לתקופת הרצה שבה בודקים היכן הבעיות ומשפרים אותם.

לסיכום: אל תתנו לפנטזיה שלכם להתנפץ לכם בפנים ואל תתנו לספינת הפאר שלכם לטבוע, אספו את כל הנתונים הנדרשים לתכנון המסעדה ובחרו צוות מקצועי שילווה אתכם.

עצה קטנה ואזהרה בצידה... הפירוט למעלה נראה פשוט אבל דורש ידע מעמיק וניסיון רב.

לכן חשוב להבין ולהפנים כי:

אין מתכנן מטבחיים שהוא אדריכל או שף... אין אדריכל או שף שהוא מתכנן מטבחיים. ■

בהצלחה

הכותבת הנה עיריית מתכנתת מערכות מזון 052-5950893

ציוד קירור - כל הציוד שמקרר/מקפיא זרדי קירור/הקפאה, מקררים, ויטרינות קוררות, מכונות קרח

ציוד קבוע - כל הציוד שמרכיבים ותו בזמן הבינוי ואין אפשרות לפרקו זעלות ניקוז, אשנבים, הגנות על פינות, גושים וכו'.

בדרך כלל המתכנן מכין 4 חוברות מכרז והחוברות מופצות לספקים נבחרים על ידי הלקוח.

בנוסף לתת לספקים תאריך סופי הגשת הצעת המחיר. לאחר קבלת צעות מחיר המתכנן עורך טבלת שוואה בין כל הספקים עבור הלקוח ל מנת לבדוק מי מבין כל הספקים זול תר.

בסיום בחירת הספקים, המתכנן תאים את התשתיות לציוד הנבחר. ווציא תוכניות לביצוע בשטח.

התוכניות צריכות לכלול: קורדינטות ל כל הנקודות במטבח ובנוסף לציין גם בה של כל נקודה ונקודה מהרצפה.

בעת סיום התוכניות, כל היועצים עדכנים את התוכניות שלהם ומוציאים תוכניות לביצוע לשטח.

לא לתת לספינה לטבוע

יש תוכניות, רק אז... קדימה לעבודה. בזמן ההקמה כדאי ומומלץ לתלות לט ענק "הפתיחה בקרוב", זה מסקרן ויושר.

במהלך הבינוי נכנס כל הציוד הקבוע,

מקסיקנה

כשאני שומעת את המילה 'מקסיקו' אני נזכרת בשיר המפורסם של הליוס פראגריוס (מגיעים באוקטובר לארץ) ובכל נגני המריאצ'י הלבושים בבגדים שחורים וסומבררו ענק לראשם, ובאופן אוטומטי מתגעגעת לטורטיות העשירות בטעמו.



השבוע חלפתי ברחוב בן יהודה ושמעתי מוזיקה מקסיקנית אשר משכה את תשומת ליבי והכניסה אותי למסעדת "מקסיקנה". התיישבתי ומיד הזמנתי עזרה טלפונית, את הזמרת דפנה ערמוני, שגילתה לי שאחד המאכלים האהובים עליה הוא טורטייה במילוי עוף, בצל ורטבים (גווקמולי, סלסה).



טעמתי את הטאקו קון קרנה כשהמוזיקה המקסיקנית מתנגנת לה ברקע. דפנה סיפרה לי על חופשה מקסימה במלון "פרימה מיוזיק" באילת, שבה היא הופיעה במועדון 'הצרפ'י ואליה היא גם תחזור ותארח חברים באופן קבוע. המרגריות המיוחדות זרמו לשולחן באופן חופשי ולי מספיק פקק אחד על מנת לרקוד לה קוקרצ'יה. צלם הפפריצי הידוע בוצצ'ו עבר ברכיבה מהירה על הקורקינט וקראנו לו פנימה לטעימה של מרגריטה. היות והוא נוסע על מדרכות העיר במהירות

של 5 ק"מ בשעה, הרשינו לעצמנו. אני אכלתי טאקו קון קרנה רצועות אנטרקוט מוקפצות עם פלפלים צבעוניים ובצל, מוגשות בתוך טורטייה מקופלת ופריכה עם גוואקמולי, חסה, עגבניה ומיוז. דפנה אכלה טאקו קון פזו רצועות עוף מוקפצות עם פלפלים צבעוניים ובצל, מוגשת בתוך טורטייה מקופלת ופריכה עם גוואקמולי, חסה, עגבניה ומיוז שלדבריה היה "מה זה טעים... נשנשנו גם ציילי קון-קרנה עשוי משעועית אדומה, בשר בקר ופלפלים מוגש על מצע אורז מקסיקני. למנות אחרונות קיבלנו צ'ורוס במילוי גלידה. אלו אצבעות ארוכות המטוגנות בשמן עמוק - טעים ברמות, אבל אסור לחשוב על הקלוריות. החלטתי שאני פוצחת בריקוד לטיני על מנת לשרוף את כל מה שאכלתי, כמו שהשיר המקסיקני הידוע אומר: "אי אי אי אי תשירו ואל תבכו..."

ממליצה לא לבזבז דקה ולרוץ, אוכל עשיר צבעוני וטעים! מקסיקנה, בוגרשוב 7 פינת בן יהודה, תל אביב 03-5279911

מיקה שורוק חץ וקשת 03-5253833

מיקה שורוק חץ וקשת 03-5253833

מיקה שורוק חץ וקשת 03-5253833

מיקה שורוק חץ וקשת 03-5253833

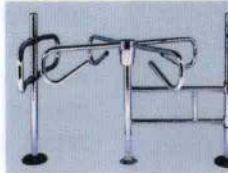
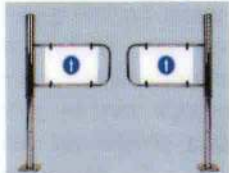
מיקה שורוק חץ וקשת 03-5253833

דיספליי

display

www.display.co.il

מערכות תצוגה ופתרונות אחסון לחנויות



מערכי כניסה



עגלות וסלי נשיאה



אביזרי שילוט ותמחור



מכשירי סימון

עמודי תור