

## Strategiczne planowanie kuchni - funkcjonalna zmywalnia

2014-11-05

Jeszcze do niedawna tylko duże kuchnie restauracyjne czy hotelowe pozwalały sobie na wydzielenie osobnej przestrzeni z przeznaczeniem na tzw. zmywak. Dziś rozwiązanie to spotykamy coraz częściej w mniejszych lokalach. Choć z pozoru jest to utrudnienie i dodatkowe koszty, ponieważ niekiedy wiąże się ono z remontem, albo chociaż z przemeblowaniem i przeorganizowaniem ruchu w kuchni, to w efekcie bardzo usprawnia pracę personelu.

Mylne jest myślenie, że na zmywalnię konieczne jest osobne pomieszczenie - zwykle wystarczy kącik, który odseparujemy od reszty kuchni np. regałami ociekowymi, na których będą suszyć się naczynia wyciągnięte ze zmywarki.

Planujemy

Co powinno znaleźć się w kąciku zmywalnianym? Oczywiście przede wszystkim zmywarka dobrana odpowiednio do wielkości lokalu i ilości wydawanych porcji. Poza tym miejsce do składowania koszy zmywarki (najlepiej w podstawie pod zmywarką, oszczędzając cenne w kuchni miejsce), meble ze stali nierdzewnej do składowania jeszcze brudnych naczyń (np. stół roboczy lub regał) i do odkładania naczyń już umytych. Jeśli warunki lokalu nam na to pozwolą, warto oczywiście zadbać o to, aby w naszej zmywalni znalazł się także basen ze spryskiwaczem lub chociaż zlew, mile widziany jest również rozdrabniacz odpadków organicznych, a także kosz na odpady.

Umieszczenie w tej części wszystkich elementów, wymienionych powyżej nie gwarantuje samo w sobie usprawnienia pracy personelu. Tak samo ważne jak samo wyposażenie jest to jak zostanie ono rozmieszczone. Meble i urządzenia powinny być ułożone w logicznym porządku - w jednej części przygotowywanie naczyń do mycia, w drugiej zmywarka, w trzeciej wyjmowanie, osuszanie i składowanie umytych już naczyń. Aby zaoszczędzić miejsce dobrze jest inwestować w wielofunkcyjne meble. Za przykład posłużyć może stół roboczy, który może zawierać w sobie zlew, blat odkładczy z otworem na odpadki (kosz umieszczamy pod otworem) lub z półką czy szafką dolną.

Jeśli decydujemy się na wydzielenie w lokalu części zmywalnej warto jest zwrócić się o pomoc do firmy, która zajmuje się wyposażaniem lokali gastronomicznych i wspólnie ze specjalistą rozplanować jak urządzić zmywalnię. Skorzystanie z wiedzy doświadczonego pracownika może zaowocować uniknięciem problemów z Sanepidem i pomoże zachować zasady bezpieczeństwa systemu HACCP.

Przeczytaj cały artykuł