

**ТЕМА:**

Виды торговых помещений

К торговой группе помещений относятся все помещения, где встречаются, размещают и обслуживают посетителей:

- вестибюль (включая гардероб, умывальные и туалеты);
- залы с раздаточными и буфет (на предприятиях с самообслуживанием);
- аванзал, коктейль-холл, залы без раздаточных, банкетные залы (на предприятиях с обслуживанием официантами);
- помещения для отпуска обедов на дом, комната отдыха и кабинет врача (в диетических столовых), детская комната (в детских кафе).

К подсобным торговым помещениям относятся сервизная, моечная столовой посуды, помещения для: официантов, метрдотеля, хранения музыкальных инструментов, касса.

Состав и площади торговой группы помещений определяются согласно строительным нормам и правилам проектирования (СНиП). Площадь торговых помещений зависит от количества посадочных мест и нормы площади на одно место.

*Вестибюль* — помещение, которое связывает вход в предприятие, гардероб, туалетные комнаты и торговый зал.

Для того чтобы посетители привели себя в порядок, вестибюль оборудуют зеркалами; для ожидания, когда можно будет войти в торговый зал, в вестибюлях ресторана и кафе устанавливают мягкую мебель (небольшие диваны, кресла, банкетки) и журнальные столики.

Помимо этого, в вестибюле размещают информацию об услугах, которые предоставляет предприятие:

- организация и обслуживание юбилеев, семейных торжеств и ритуальных мероприятий;
- услуги официанта (бармена) на дому;
- изготовление полуфабрикатов, кулинарной продукции, кондитерских изделий по заказам потребителей и их доставка;
- бронирование мест в зале предприятия;
- продажу талонов и абонементов на обслуживание скомплектованными рационами;
- организацию концертов, программ варьете и видеопрограмм.

# Вестибюль



# Гардероб

*Гардероб* — предназначен для приемки и хранения верхней одежды, сменной обуви и ручной клади посетителей.

Площадь гардероба определяется из расчета 0,1 м<sup>2</sup> на одно посадочное место.

Оборудуется гардероб секционными металлическими двусторонними вешалками с раздвижными кронштейнами, они наиболее гигиеничны и удобны для работы.

Гардероб обычно располагают при входе в вестибюль, иногда в зале вестибюля. Количество мест в гардеробе должно соответствовать количеству мест во всех залах ресторана в период наибольшего притока посетителей.



# Туалетные комнаты

*Туалетные комнаты* — предназначены для обеспечения санитарно-гигиенических условий. Туалетные комнаты располагаются, как правило, рядом с гардеробом. К их санитарному состоянию предъявляют высокие требования: безупречная чистота, хорошая вентиляция, яркое освещение.



# Аванзал

*Аванзал* — помещение для ожидания свободных мест, отдыха и сбора участников торжеств, свадеб, если они пришли не одновременно. В аванзале по желанию заказчика могут проводить аперитив и диджестив (обслуживание в обнос легкими закусками и напитками перед проведением банкета и после него).

В соответствии с функциональным назначением в аванзале размещают удобные, мягкие с подлокотниками и с широкими сиденьями кресла и диваны на коротких ножках или колесиках, журнальные столики.





# Торговый зал

*Залы* предприятий общественного питания предназначены для приема и обслуживания потребителей. Предприятие может иметь один или несколько залов различной конфигурации — прямоугольной, круглой или полукруглой; с колоннами, с балконами, с местом для оркестра и танцев.

Кроме общих торговых залов предусматриваются торговые залы диетического питания, кабинеты и банкетные залы при ресторанах и кафе.

Различают три вида торговых залов:

1. *Закрытые* — организуют в предприятиях, работающие круглый год.
2. *Полузакрытые* — навесы или террасы, где есть одна или две стены, оборудуют на летний сезон.
3. *Открытые* — их оборудуют при постоянно действующих предприятиях или в качестве самостоятельных летних кафе. В этом случае ставят зонты или натягивают тенты.

# Торговый зал



# Танцевальная площадка



**A** AVKUBE  
design studio

# БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ

- ▣ *Банкетный зал* — помещение, предназначенное для проведения банкетов, торжеств, юбилеев, рассчитанное как на небольшое количество посетителей (10—25 чел.), так и для обслуживания более 100 человек.

К вспомогательным торговым помещениям в предприятиях общественного питания относятся: раздаточная, сервис - бар, сервизная и моечная столовой посуды.



Сервизная предназначена для хранения и отпуска официантам и работникам производства посуды, приборов, белья. Как правило, наиболее функционально организовать данное помещение рядом с моечной столовой посуды. Кроме того, сервизная должна иметь удобную связь с производственной группой помещений и залом, через который уходит большая часть столового белья и приборов. В сервизной устанавливают шкафы, стеллажи, комоды, где хранится посуда, приборы, белье.

Моечная столовой посуды предназначена для мытья столовой посуды и приборов. От четкой работы этого подразделения во многом зависит работа залов, а, следовательно, и культура обслуживания. Моечная размещается рядом с сервизной и должна иметь удобную связь с раздаточной и залом, что облегчает сбор и доставку использованной посуды, а также обеспечивает короткий путь официантов с чистой посудой. Основное оборудование моечной – ванны и посудомоечная техника.

Сервис – бар предназначен для отпуска алкогольных и безалкогольных напитков. располагается рядом с залом ресторана и имеет два подсобных помещения: одно - для хранения продукции; другое - для ее отпуска.

Раздаточная – вспомогательное торговое помещение, которое является связующим звеном между производством и залом. В ресторанах это помещение имеет непосредственную связь с горячим и холодным цехами, буфетами, сервизной, моечной столовой посуды, помещения для резки хлеба.

Раздаточная на предприятиях общественного питания выполняет функцию реализации готовых блюд. От работы раздаточной во многом зависит быстрое обслуживание посетителей. Раздаточная на предприятиях общественного питания выполняет функцию реализации готовых блюд. От работы раздаточной во многом зависит быстрое обслуживание посетителей, а значит, повышение пропускной способности торгового зала и увеличение выпуска продукции собственного производства.

Раздаточная — важный участок производства, так как именно здесь при выдаче готовой продукции завершается процесс производства.

## Основные этапы подготовки торгового зала к обслуживанию

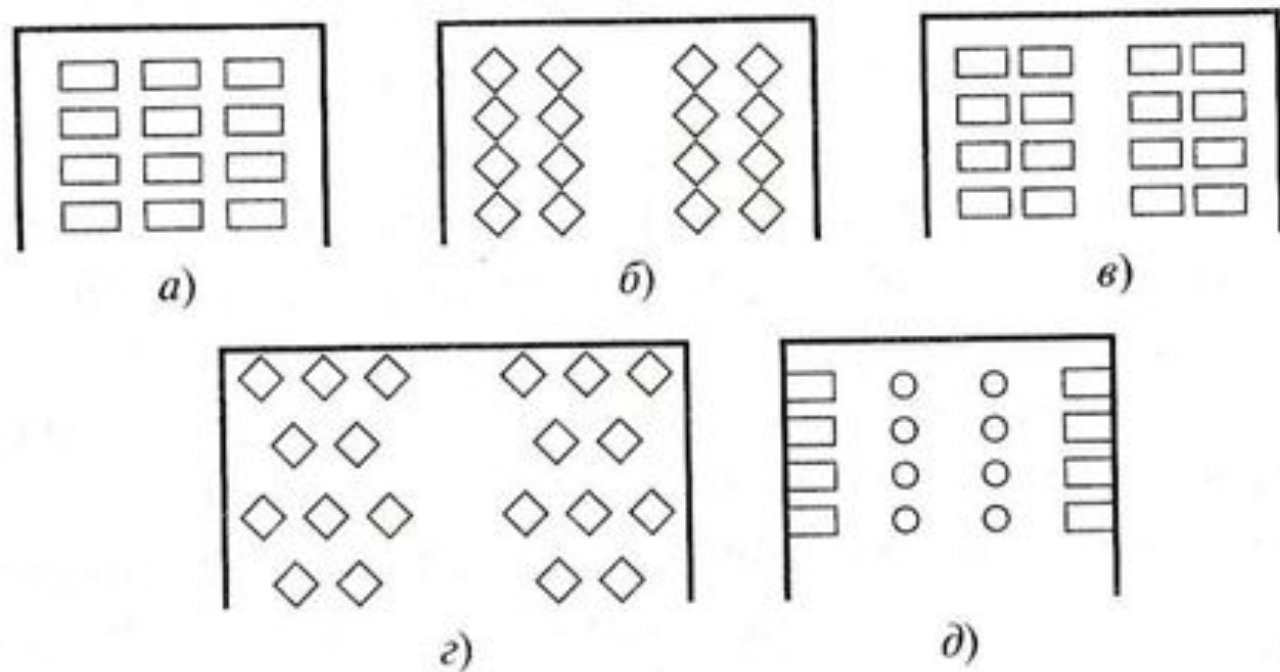
Ежедневная подготовка торгового зала — это проветривание помещения, уборка полов, обметание пыли, протирание мебели, оборудования. Она производится за 1—2 ч до открытия предприятия.

- Санитарно-гигиеническая уборка зала производится с помощью пылесосов и других уборочных машин, уборочного инвентаря.
- При уборке помещения придерживаются установленных санитарных правил. Уборка торгового зала осуществляется в определенной последовательности: при влажной уборке (рамы, линолеум) вначале обметают, вытирают пыль с окон, мебели, карнизов, панелей, подоконников, светильников, решеток с отопительных батарей, а затем моют пол. При сухой уборке сначала убирают пол, а потом удаляют пыль с предметов, находящихся в зале.
- Особое внимание необходимо обращать на уход за декоративными растениями, украшающими современные торговые залы: аккуратно поливать их, убирать желтые листья, подрезать и т. п.
- После уборки помещение проветривают и осуществляют расстановку столов.



Расстановка столов зависит от общей конфигурации и художественного интерьера зала, расположения окон, дверей, колонн, местонахождения эстрады, вида обслуживания.

Столы расставляют прямыми линиями или в шахматном порядке, образуя из них группы-зоны, отделенные одна от другой главными проходами не менее 2 м и вспомогательными — шириной 1,2—1,5 м. Расстояние между отдельными столами должно быть не менее 0,75 м.



**Рис. 11.2.** Основные приемы расстановки столов в зале:  
 а, в — рядами, б — по диагонали; г — в шахматном порядке;  
 д — использование столов разной формы и размеров

# Расстановка мебели



# Двухместные столы



# Четырёхместные столы



# Комбинированный зал



# Восьмиместные столы

