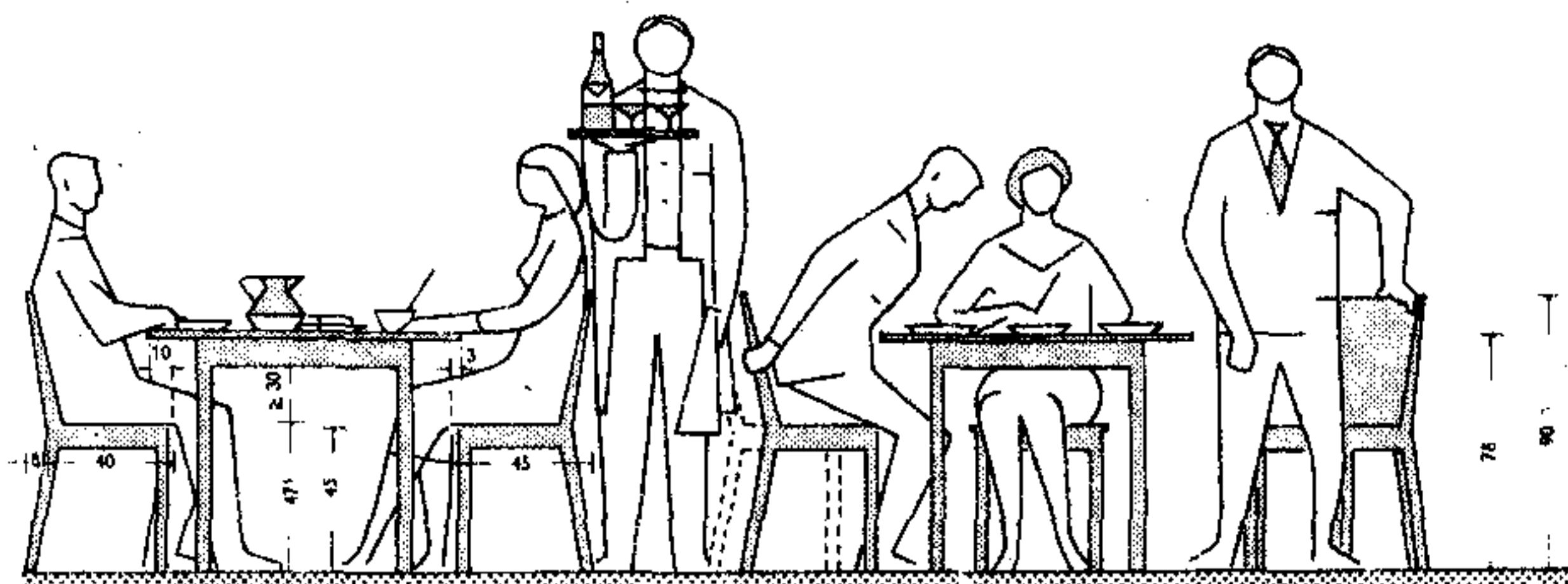


23. СТОЛОВЫЕ

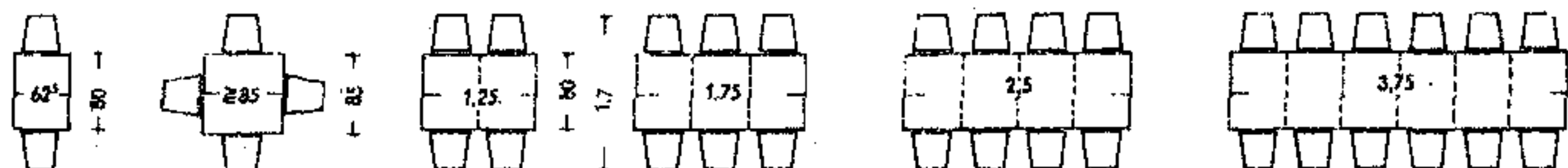
з 60, лучшие — 65
— 75 см на
человека



Колени на
высоте до 60 см

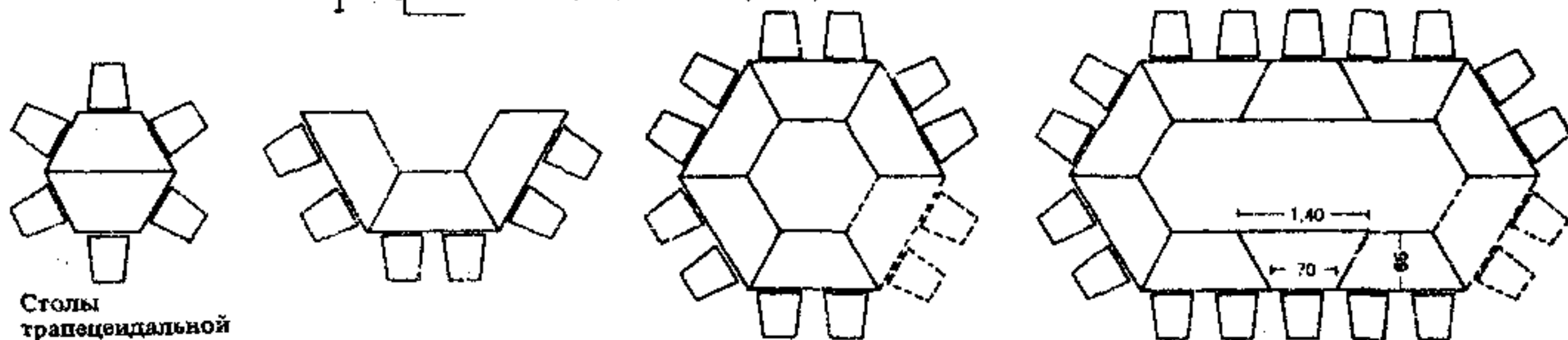
Женщина Официант При посадке За едой При вставании

2	4	4	6	8	12 человек
---	---	---	---	---	------------



Длина и ширина столов

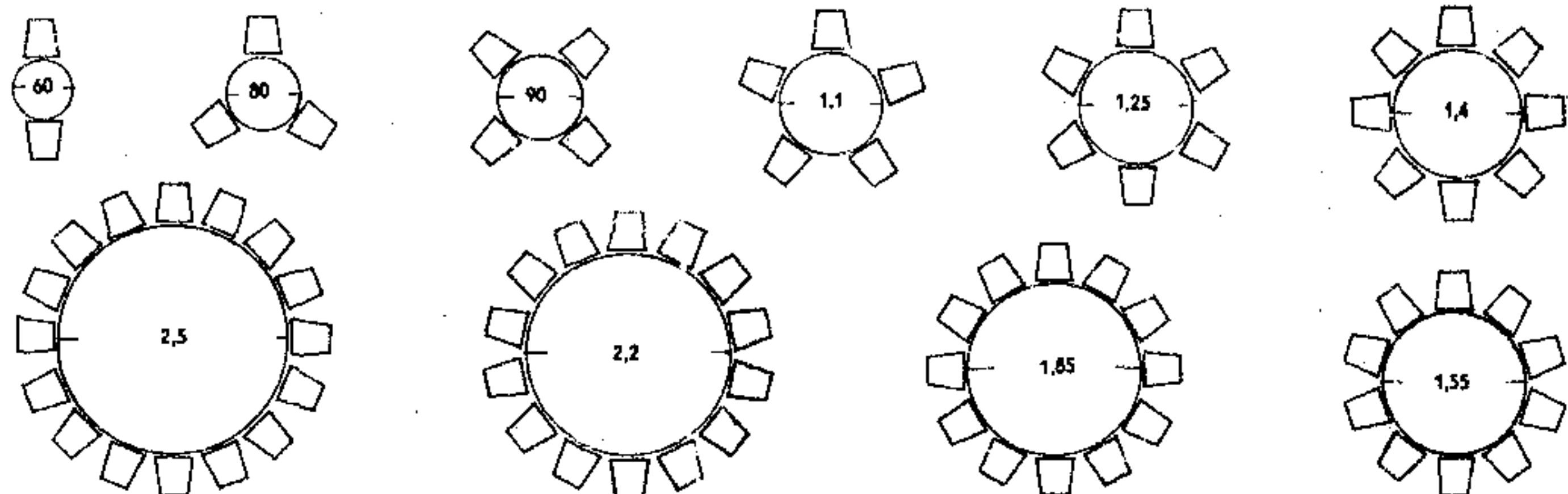
На 6 человек — 1,45 м; на 8 человек — 2,05 м;
на 10 человек — 2,70 м; на 12 человек — 3,30 м



Столы
трапецидальной
формы

Обычные круглые столы на 2, 3, 4, 5, 6 человек

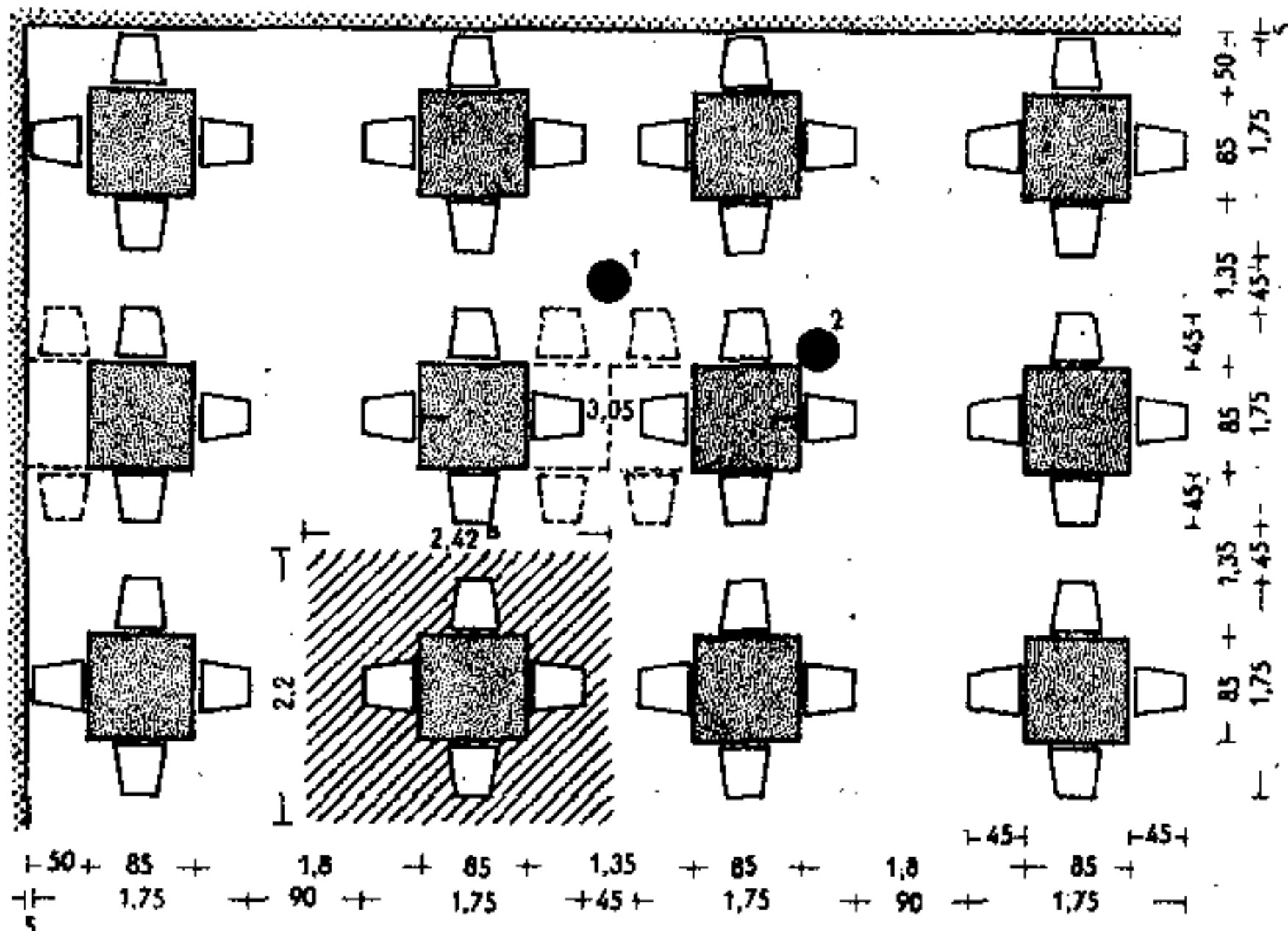
**Круглый стол
на 8 человек**



16

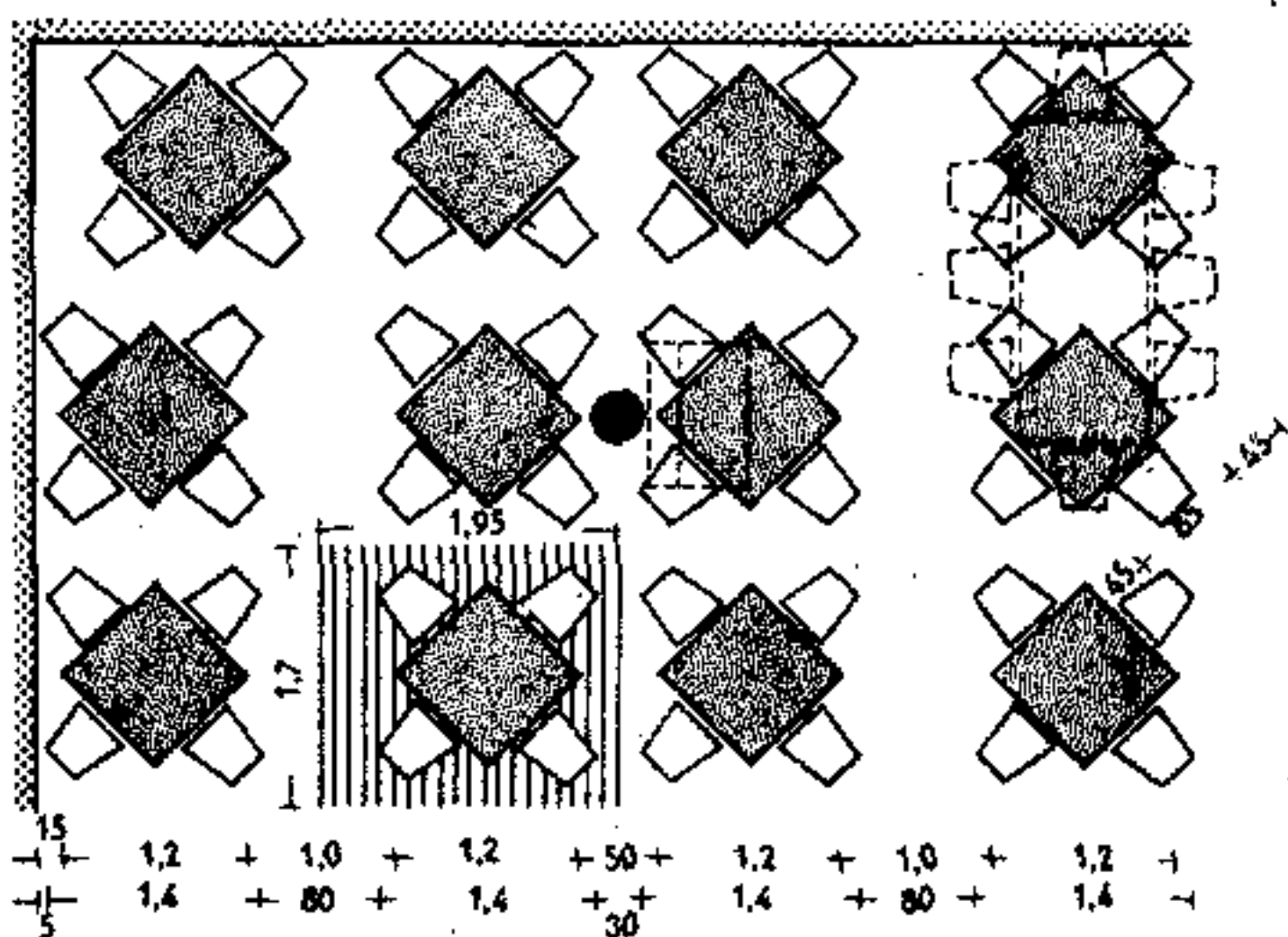
14

Круглые столы на 10, 12, 14, 16 человек

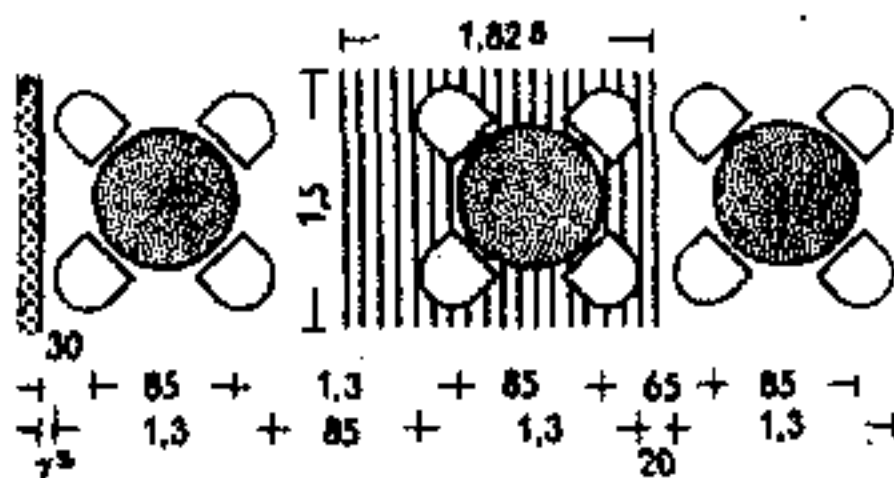


1. Расстановка столов с широкими проходами.

1,35+ 1,4 + 60+

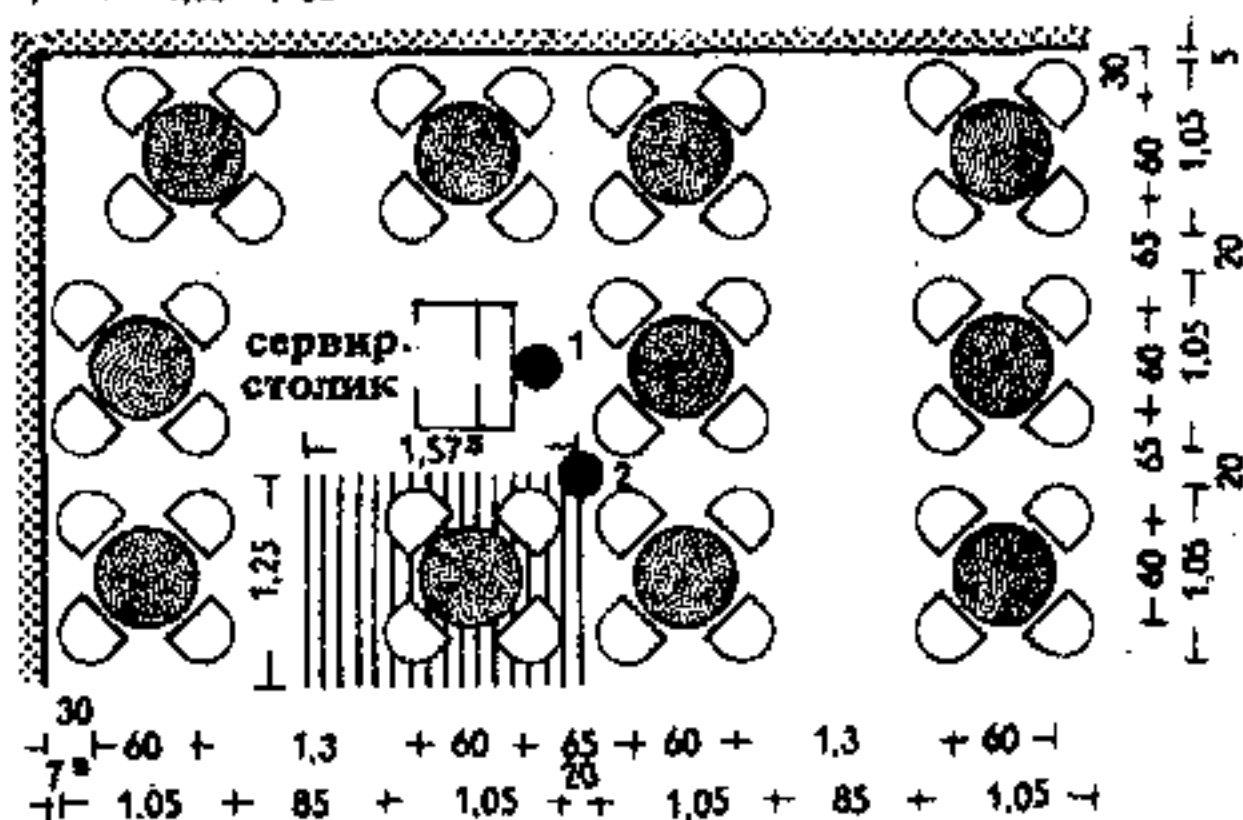


2. Диагональная расстановка столов



3. Столы в кафе

375
1,05 + 35 +



4. Складной стол

5. Расстановка небольших кофейных столиков

При расстановке столов в обеденном зале (рис. 1) между двумя рядами четырехместных столов оставляют широкий проход для обслуживания. Площадь на 1 стол, включая проходы (заштрихована) $2,2 \times 2,425 \text{ м} = 5,32 \text{ м}^2$. Площадь на 1 посетителя $1,34 \text{ м}^2$; с учетом необходимой дополнительной площади у входа, перед раздаточной и вдоль стен — не менее $1,5 \text{ м}^2$. Промежуток между двумя смежными столами может быть использован для увеличения числа мест (до 10) при помощи выдвижных досок или узких столов-вставок шириной 65–68 см; тогда площадь на 1 чел. уменьшается до $1,07 \text{ м}^2$. Наиболее удобное размещение несущих колонн — в центре группы столов (поз. 1 на рис. 1) или в углах столов (поз. 2 на рис. 1).

Возможна диагональная расстановка столов в обеденном зале (рис. 2). Площадь на 1 стол с проходами (заштрихована) $1,7 \times 1,95 \text{ м} = 3,31 \text{ м}^2$. Площадь на 1 посетителя $0,83 \text{ м}^2$, а с учетом необходимых дополнительных площадей — 1 м^2 (рис. 1).

При сдвинутых столах (показано пунктиром) экономия в площади по сравнению с рядовой расстановкой столов не достигается. Оптимальное расположение несущих колонн — между двумя углами столов (на рис. 2 показано черным кружком). В этом случае у колонны можно удобно поставить сервировочный столик (показан пунктиром).

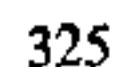
Расстановка столов в кафе (рис. 3).

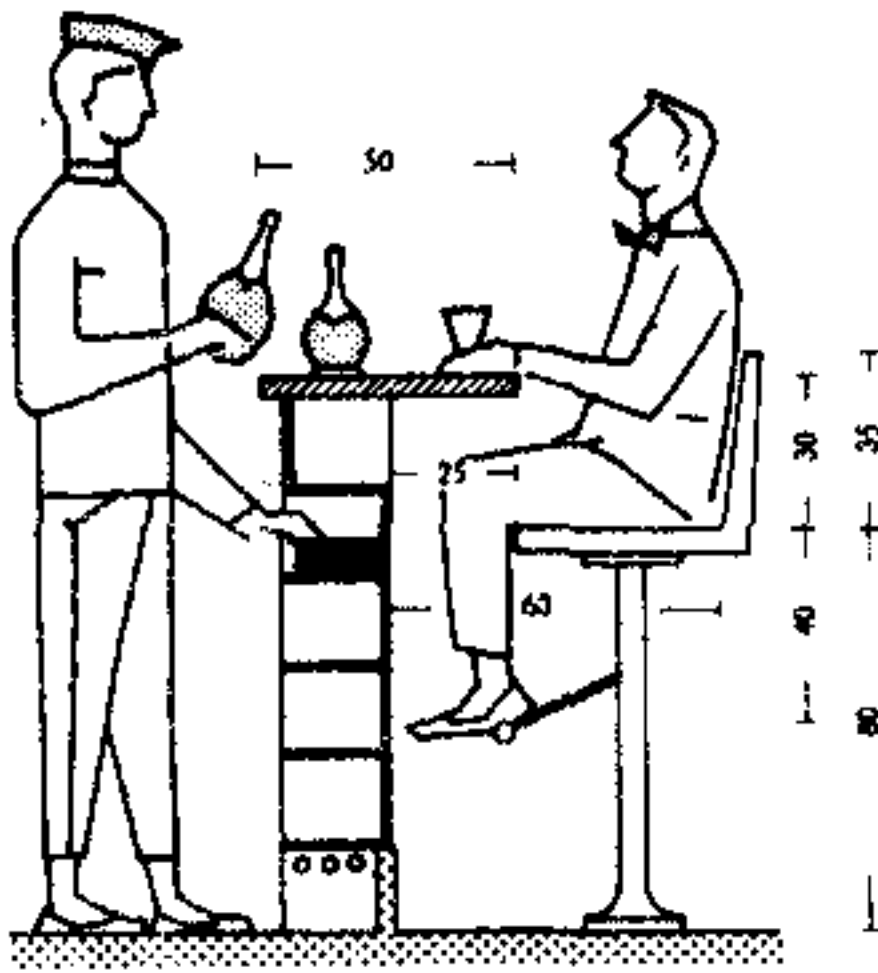
При расстановках аналогичных показанным на рис. 1 и 2, но с использованием круглых столов диаметром 85 см площадь на 1 чел. (заштрихована) составляет $1,5 \times 1,825 : 4 = 0,68 \text{ м}^2$. С учетом необходимых дополнительных площадей (см. рис. 1 и 2) площадь на 1 посетителя равна $0,75 \text{ м}^2$.

При использовании складных столов диаметром 68 см (рис. 4) площадь на 1 посетителя составляет $0,65 \text{ м}^2$.

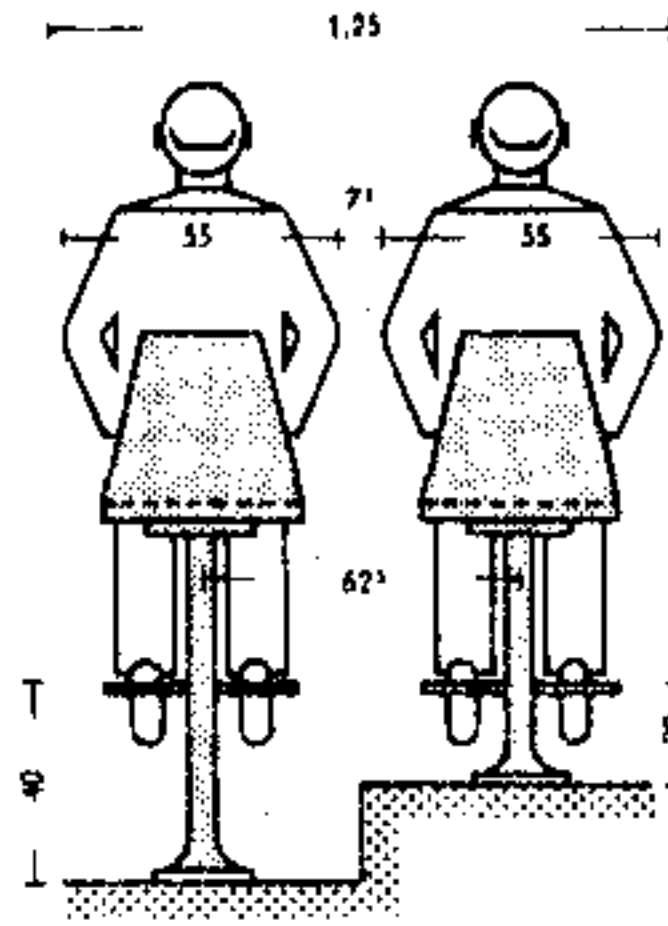
Наиболее плотной является расстановка небольших кофейных столиков (рис. 5): площадь на 1 посетителя (заштрихована) составляет $1,25 \times 1,575 = 0,5 \text{ м}^2$. С учетом необходимых дополнительных площадей (согласно рис. 1) площадь на 1 посетителя составляет $0,6–0,7 \text{ м}^2$.

Оптимальное расположение несущих колонн: в центре между четырьмя столиками (поз. 2 на рис. 5) или же перед сервировочным столиком (поз. 1 на рис. 5).

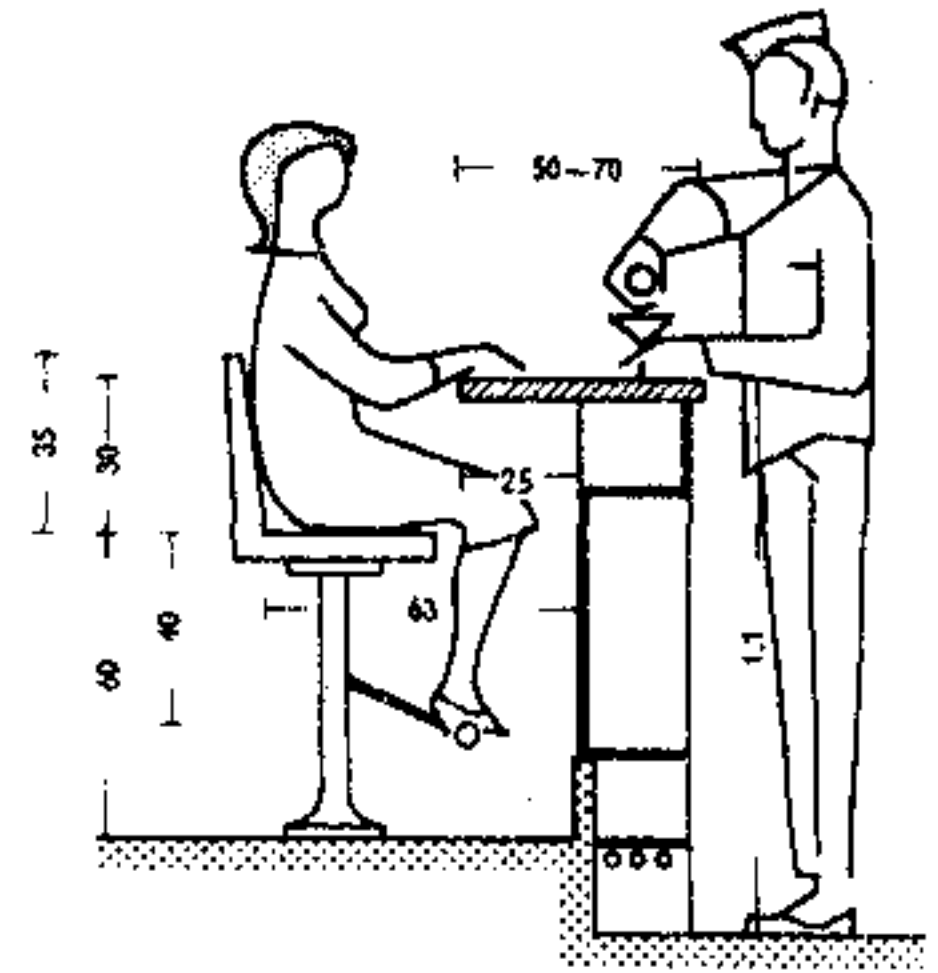




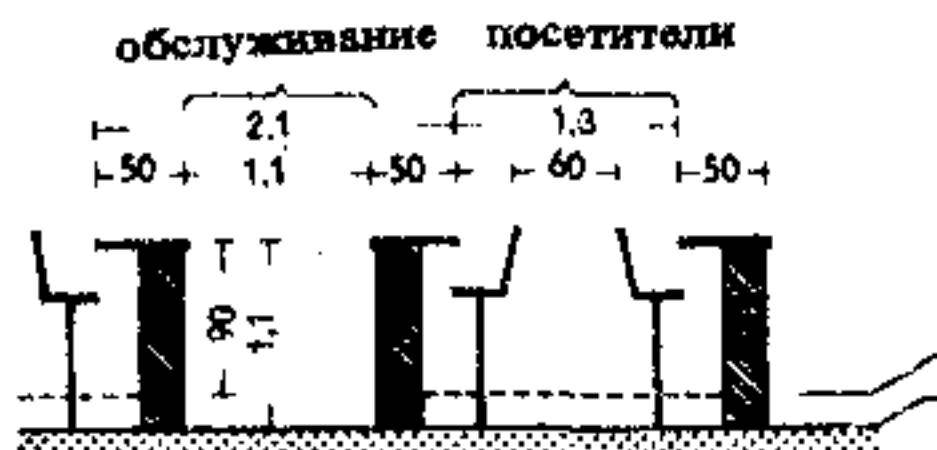
1. Высокое сиденье. М 1:33 1/3



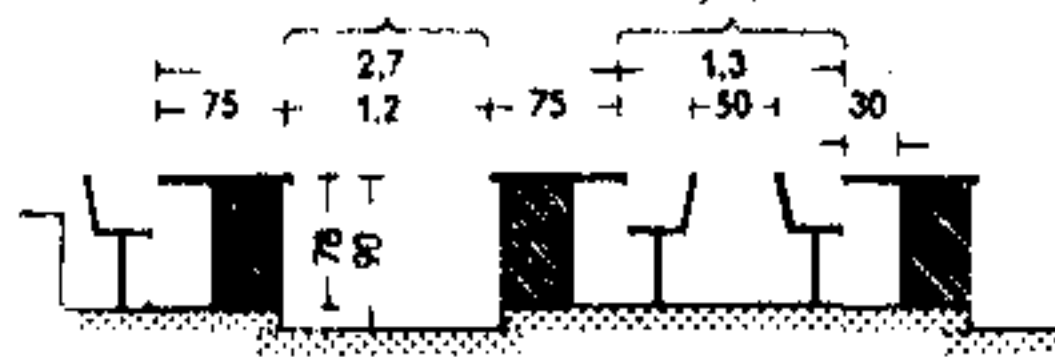
2. Нормальные расстояния между сидящими посетителями



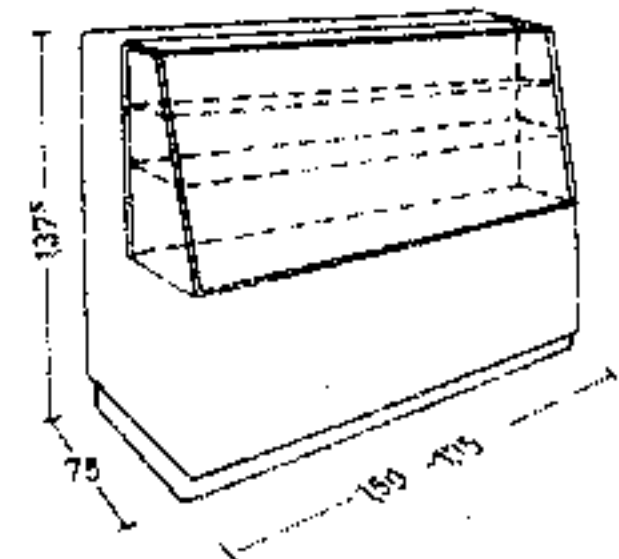
3. Сиденье средней высоты



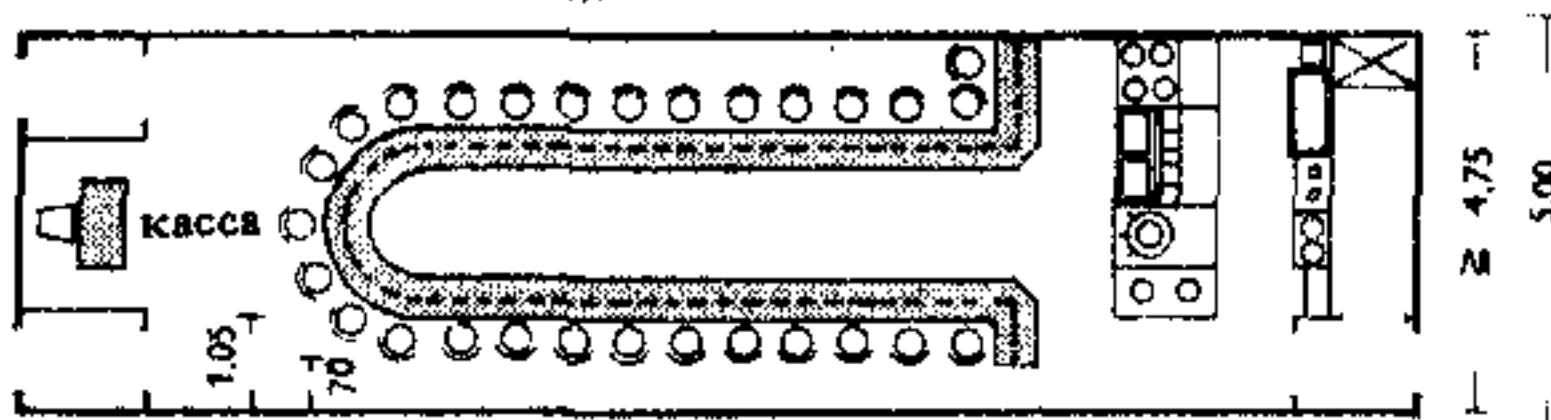
4. Наиболее тесная расстановка узких столов



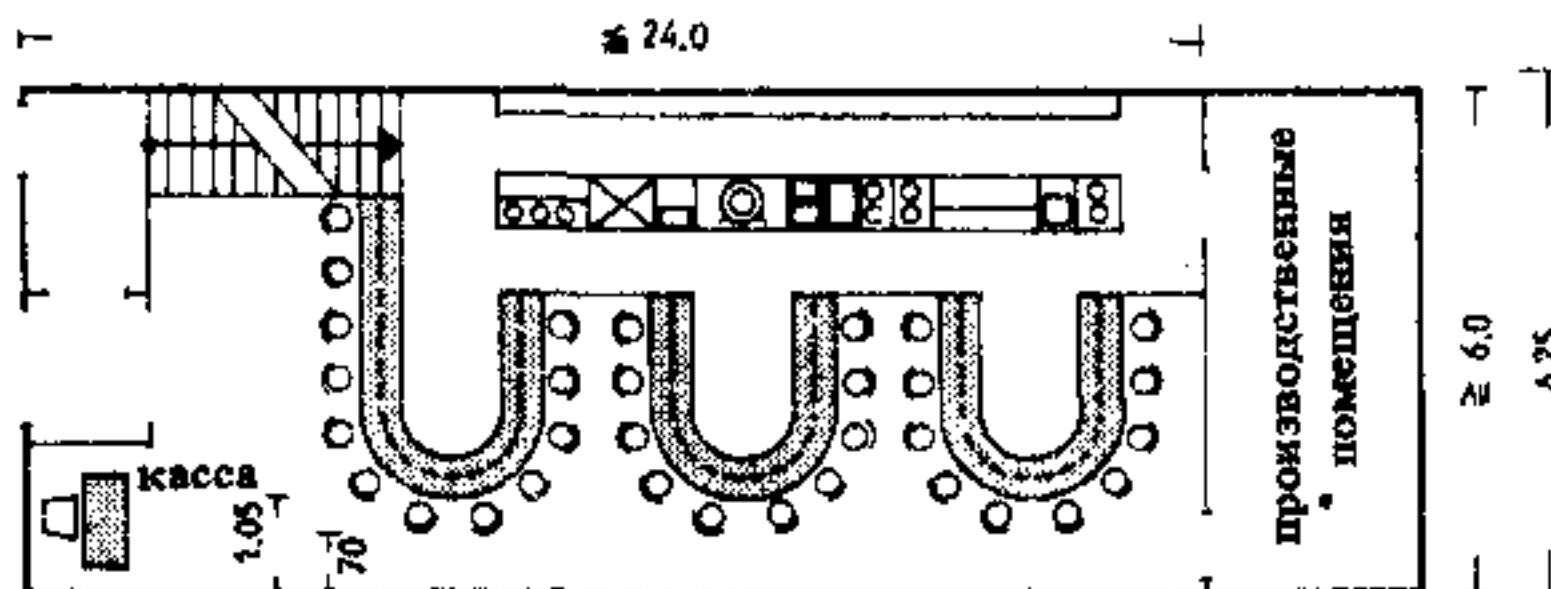
5. Более свободная расстановка широких столов



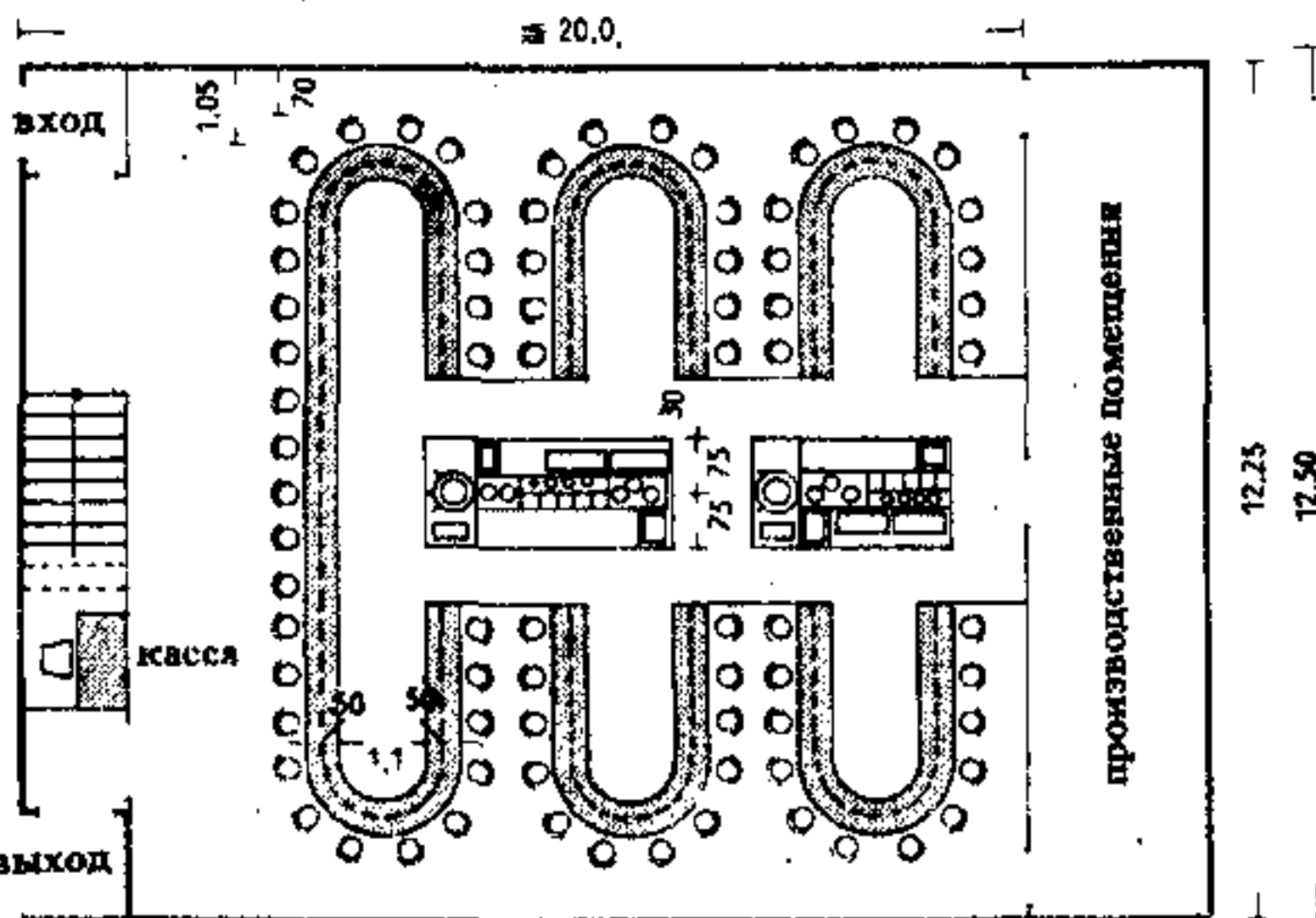
6. Прилавок с холодильником



7. Стойка U-образной формы. М 1:200



8. Стойки подковообразной формы в плане



Расположение: в наиболее оживленных пунктах больших городов.

Хотя в таких закусочных на каждое посадочное место требуется больше площади, чем в обычных столовых, пропускная способность их втрое больше благодаря меньшей затрате времени на принятие пищи.

Длина одной стойки подковообразной формы в плане рассчитана на 12 посадочных мест (или меньше) (рис. 9) и составляет:

при расстоянии между осями сидений 60 см — 7,2 м, при расстоянии между осями сидений 62,5 см — 7,5 м.

Стол такой длины при раздаче готовых блюд может обслуживать 1 официанта. В некоторых случаях при необходимости сервировки блюд и напитков требуются еще 1-2 официанта. На принятие пищи требуется 20 мин, что позволяет использовать одно посадочное место 3 раза в 1 ч. Это втрое меньше, чем в ресторанах, где на обед затрачивается 1 ч.

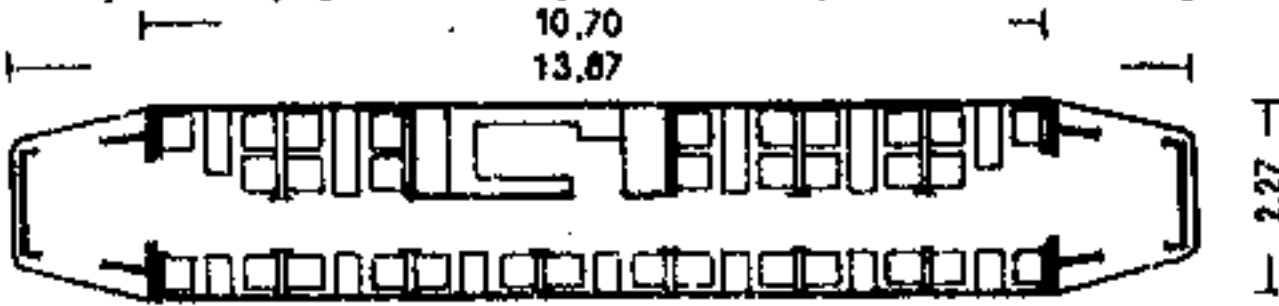
Площадь закусочных по американским данным (по Юсту): на каждое посадочное место требуется 1,48-2,15 м², площадь производственных помещений составляет 25-50% общей площади, в том числе кухня — 15-25% общей площади.

Целесообразно размещение кухни и моечной в одном уровне с обеденным залом. В кухне предусматриваются: сервировочная; цех горячих блюд; цех холодных закусок и напитков; цех мучных и кондитерских изделий, мороженого и десертных блюд; мойка.

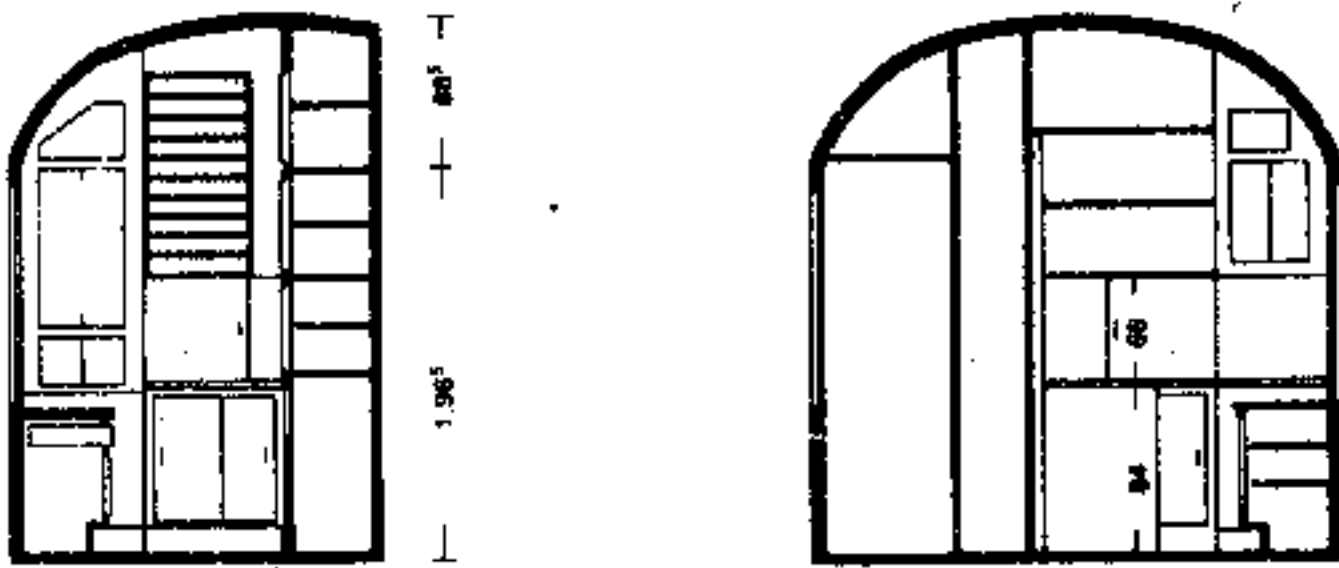
Подсобные помещения (уборные, комнаты отдыха и гардеробные для персонала, установки для отопления и вентиляции) размещают в подвале. Верхнее платье посетители снимают редко, поэтому достаточно предусмотреть на стене обеденного зала вешалку или же расставить вешалки стоечного типа. Для шляп и пакетов предусматриваются полки или крючки под обеденными стойками. Столовую посуду и приборы хранят частично в столах раздачи, более крупную утварь в столах перед кухней (рис. 7), вдоль продольной стены (рис. 8) или же в середине стола раздачи, имеющего в плане подковообразную форму. В крупных закусочных вход и выход устраиваются отдельными. Касса размещается у выхода.

9. Спаренные стойки подковообразной формы в плане

Размеры вагонов-ресторанов систематически совершенствовались с учетом многолетнего опыта эксплуатации и различных реконструктивных мероприятий и в настоящее время являются оптимальными. Кухня в вагонах-ресторанах государственных железных дорог ФРГ является образцом экономного использования отведенного помещения. Габариты дверей и проемов для передачи сокращены, но емкость холодильников увеличена (рис. 8). Мытье посуды можно производить в помещении кухни во время перерыва между обедом и ужином пассажиров. Работа

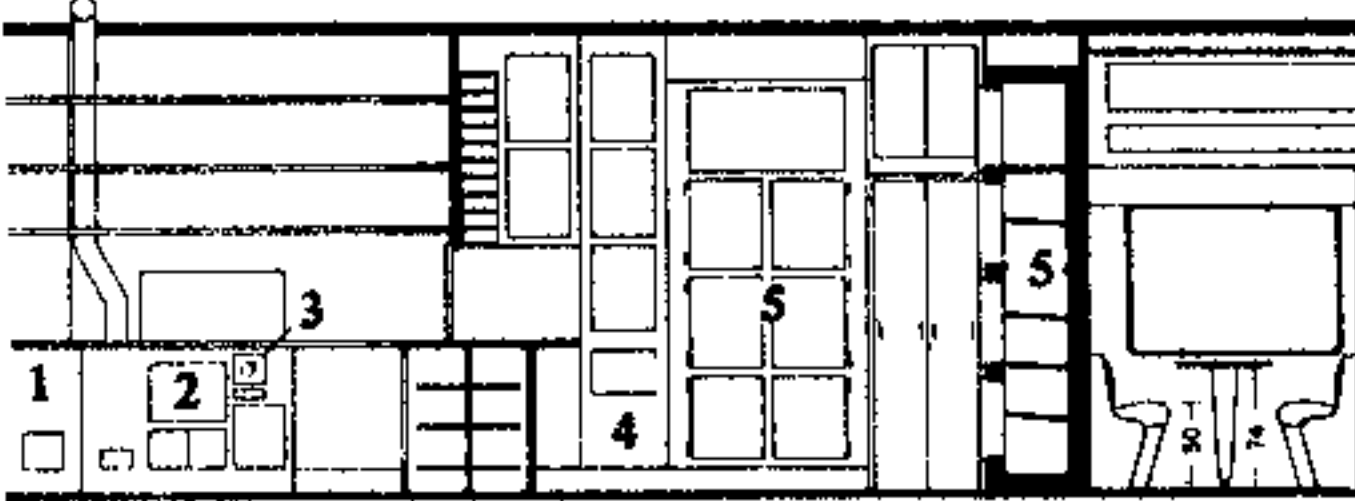


1. Трамвайный вагон-ресторан. М 1:200



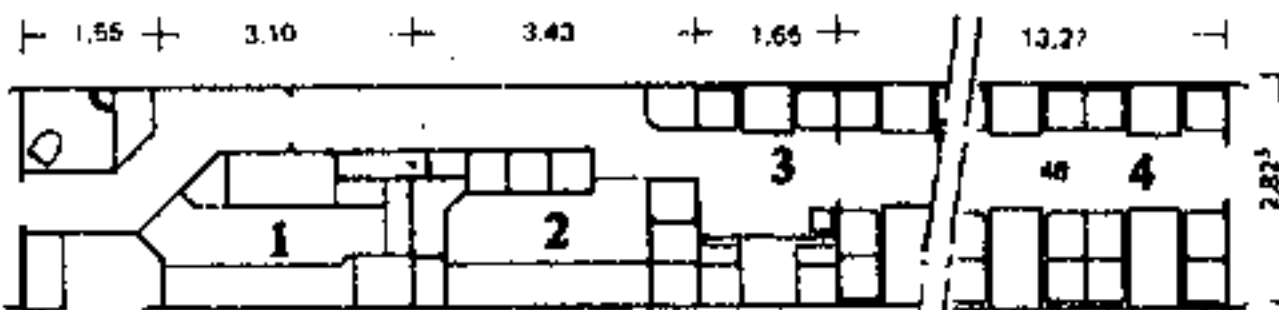
3. Разрез А-А к рис. 8

4. Разрез В-В к рис. 8



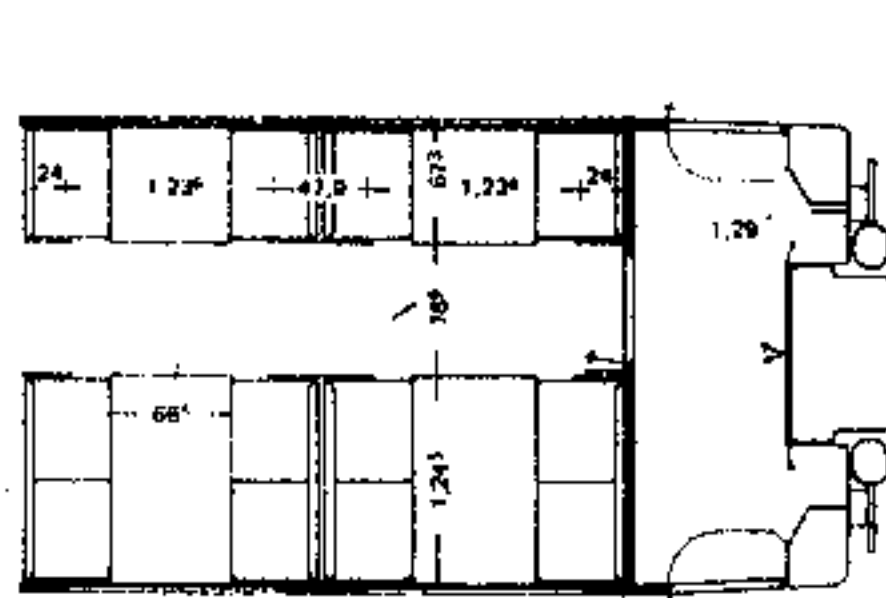
7. Разрез D-D

1-продукты; 2-плита; 3-малютная форсунка; 4-мусорный ящик; 5-холодильник



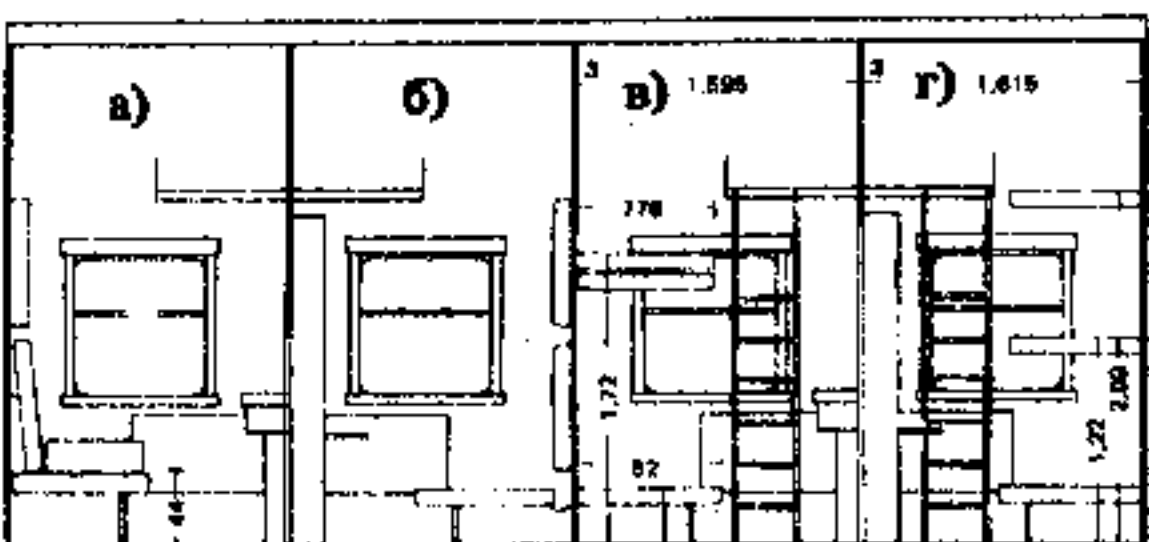
9. План железнодорожного вагона-ресторана. М 1:200 (см. также рис. 6 и 10)

1-кухня; 2-сервировочная; 3-служебное помещение; 4-ресторан на 48 чел.



10. План железнодорожного вагона-ресторана (см. рис. 9 и 6). Из кухни блюда попадают в сервировочную, а далее - через помещение персонала (зав. рестораном, бухгалтер) в обеденный зал

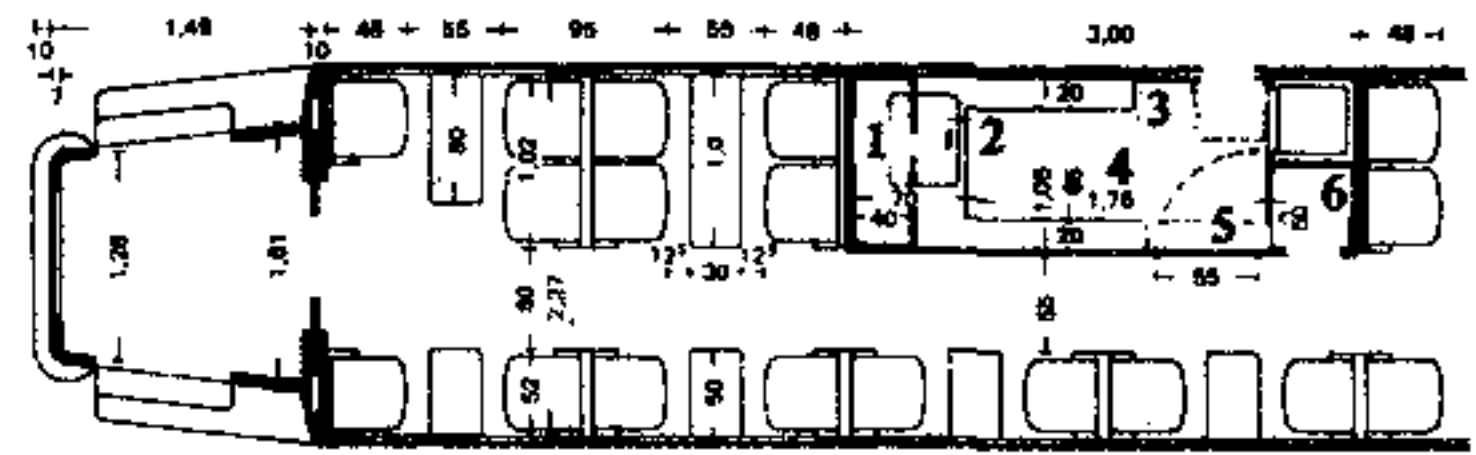
12. Фрагмент плана спального вагона (разрез см. рис. 13) - купе и подсобные помещения 1-умывальник; 2-откидной столик; 3-купе на 3 чел.; 4-коридор; 5-холодильник; 6-служебный шкаф; 7-служебное купе; 8-вращаю-



14. Продольный разрез по спальному вагону. Показанные размеры купе приемлемы только при условии постоянной вентиляции

а-днем; б-одноместное купе 1-го класса ночью; в-двухместное купе 1-го класса ночью; г-трехместное купе 2-го класса ночью

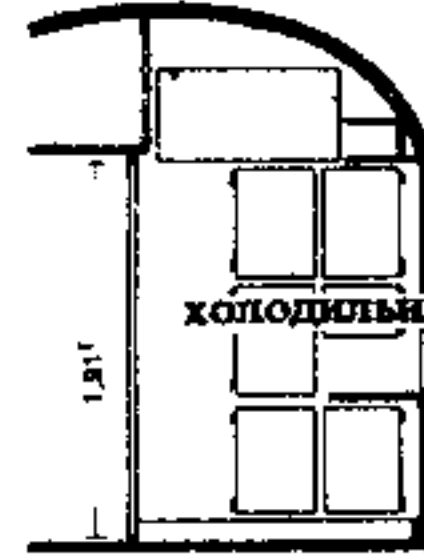
персонала вагона-ресторана в некоторой мере упрощается благодаря тому, что пропускная способность ограничена имеющимся числом посадочных мест (рис. 9).



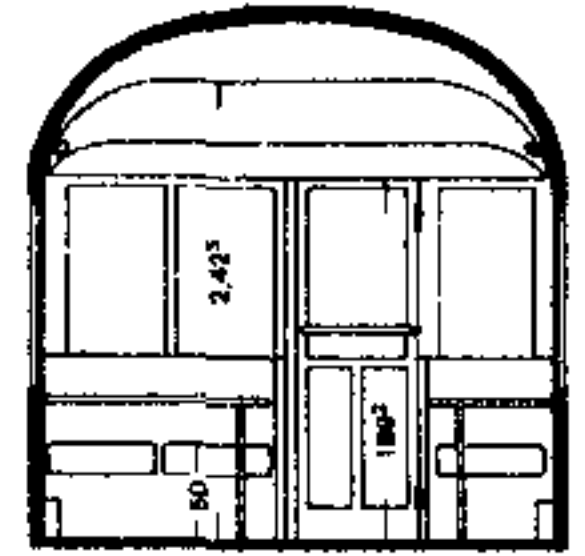
2. Фрагмент плана к рис. 1. М 1:50

Столы вдвое уже столов железнодорожных вагонов-ресторанов. Отсутствует помещение сервировочной. Кухня расположена почти посередине вагона, где обеспечивается лучшая амортизация толчков и тряски

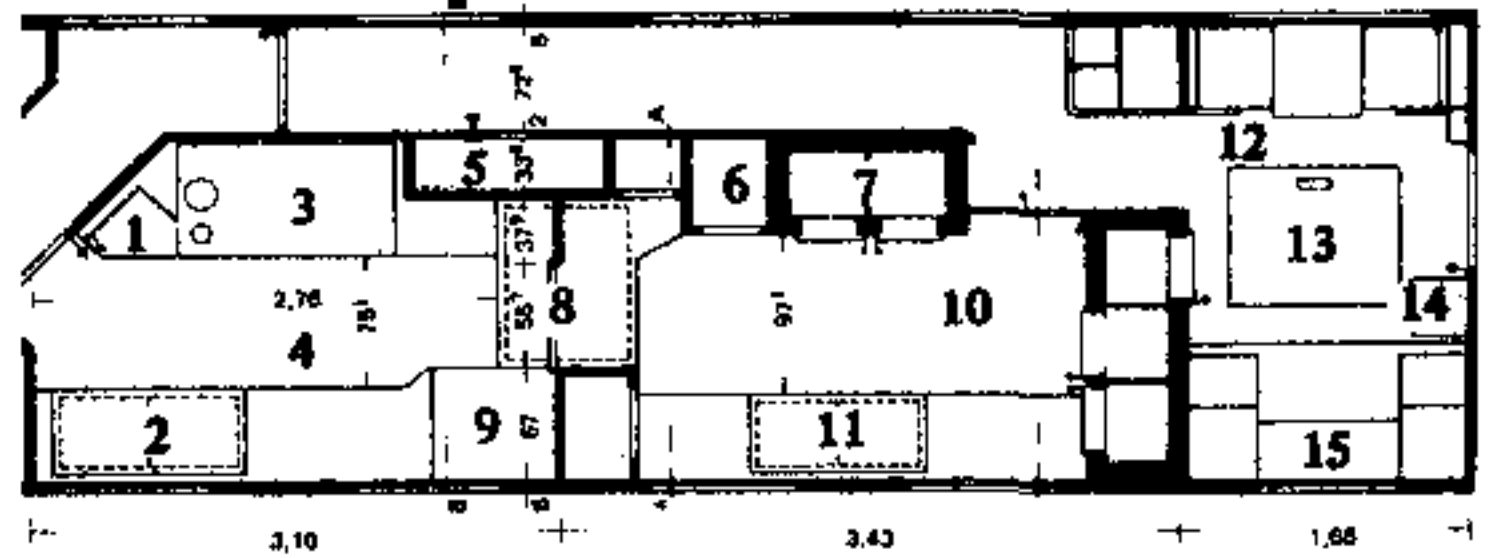
1-продукты; 2-мойка с горячей водой; 3-мойка с холодной водой; 4-кухня; 5-откидная полка; 6-посуда



5. Разрез С-С к рис. 8



6. Разрез I-I к плану на рис. 10

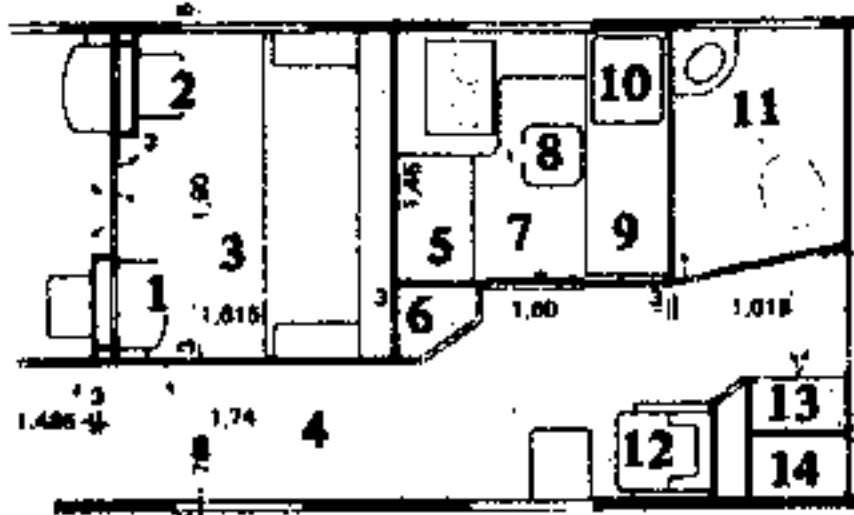


8. План кухни вагона-ресторана федеральных железных дорог ФРГ (разрезы см. на рис. 3-5)

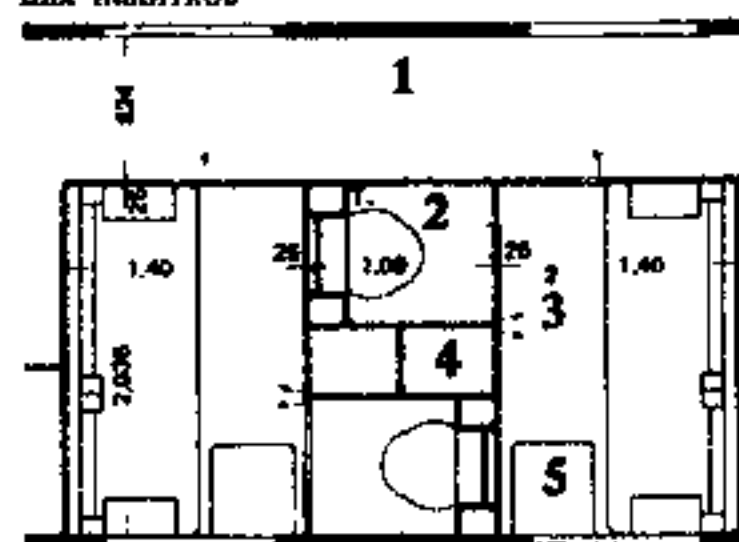
1-продукты; 2-мойка; 3-плита; 4-кухня; 5-распределительный щит; 6-мусорный ящик; 7-холодильник; 8-шкаф-термос; 9-охлаждаемый ларь; 10-сервировочная; 11-мойка; 12-помещение персонала; 13-откидная крышка люка; 14-откидное сиденье; 15-буфет



11. План спального вагона. М 1:200 (см. рис. 10-14)



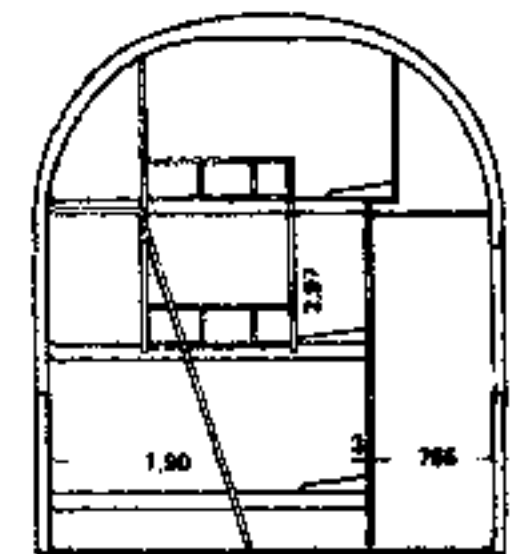
шесся сиденье; 9-шкаф для продуктов; 10-мойка; 11-уборная; 12-место проводника; 13-шкаф для устройств отопления и кондиционирования воздуха; 14-шкаф для хранения напитков



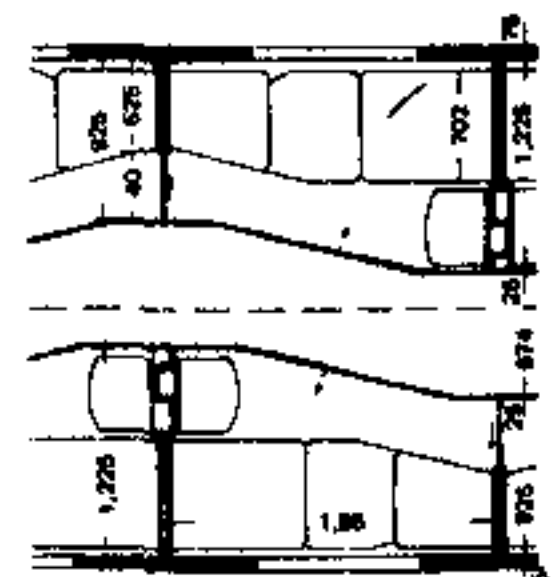
15. Сочлененный моторвагонный поезд «Комет». Блок из двух купе

1-коридор; 2-туалет; 3-2 пассажира; 4-шкаф для одежды; 5-откидной столик

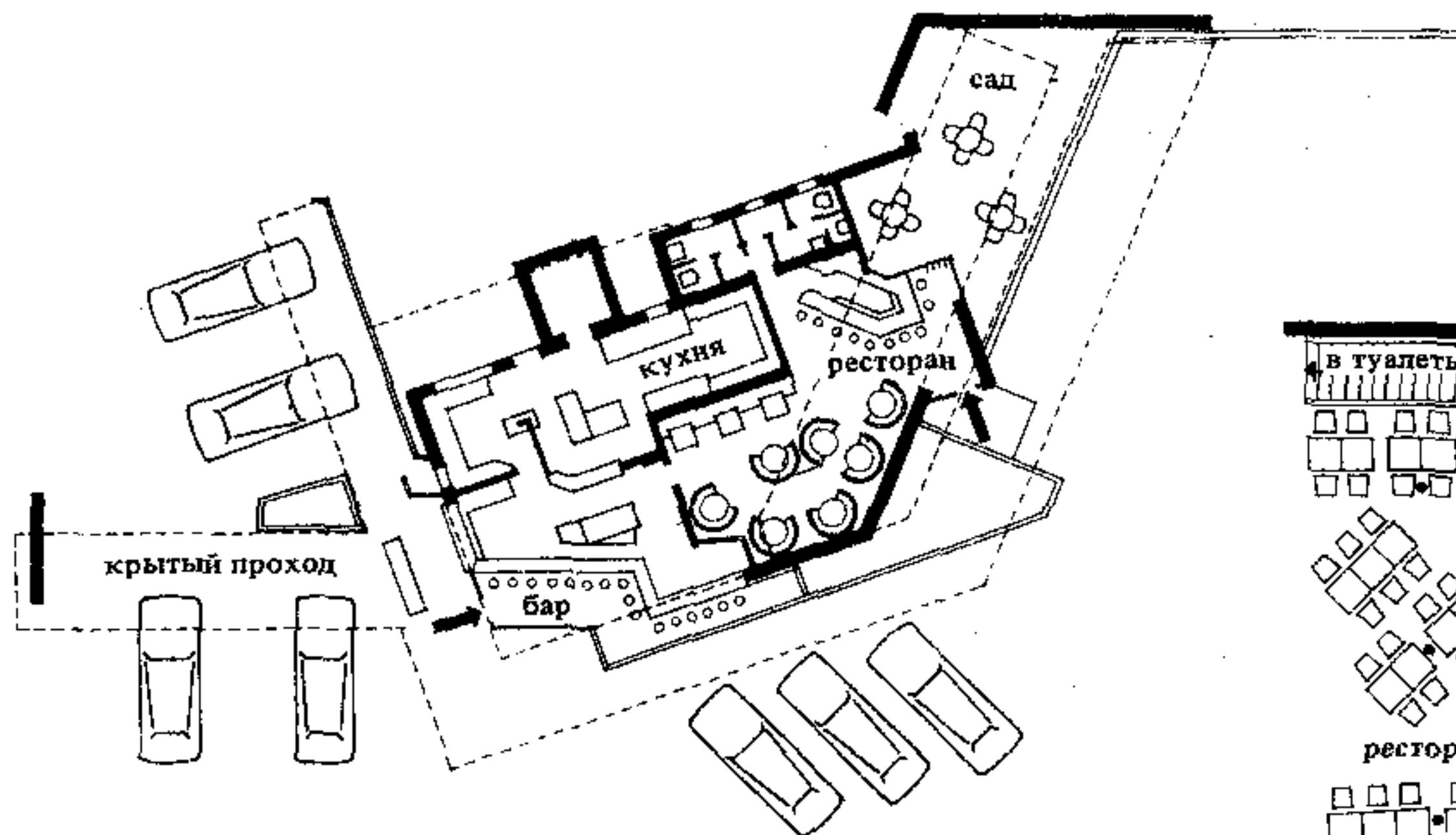
СТАЛЬНЫЕ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЕ ВАГОНЫ



13. Разрез к рис. 12



16. Специальные купе сочлененного моторвагонного поезда «Комет» со спальными местами, расположенными вдоль оси вагона

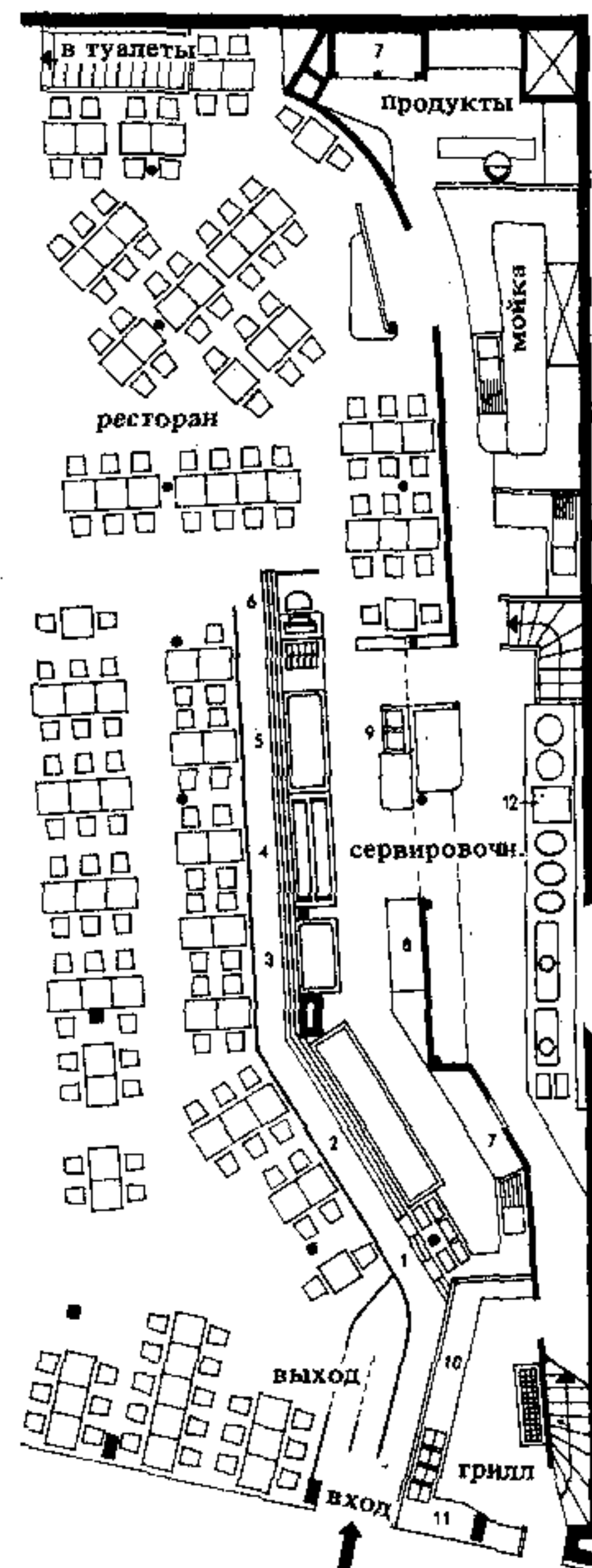


1. Ресторан для автотуристов в Калифорнии. Архит. Лаутер. М 1:300

Рестораны для автотуристов рассчитаны на подачу блюд и напитков в автомашину. Места обслуживания защищены козырьками или навесами. Предусматривается также обеденный зал с примыкающей к нему стоянкой для автомашин. Один официант обслуживает 6 автомашин.

2. Ресторан на автострате с помещениями для отдыха и санитарными узлами в цокольном этаже; размещен рядом с гостиницей. ФРГ. 1935 г. Архит. Э. Нойферт. М 1:400

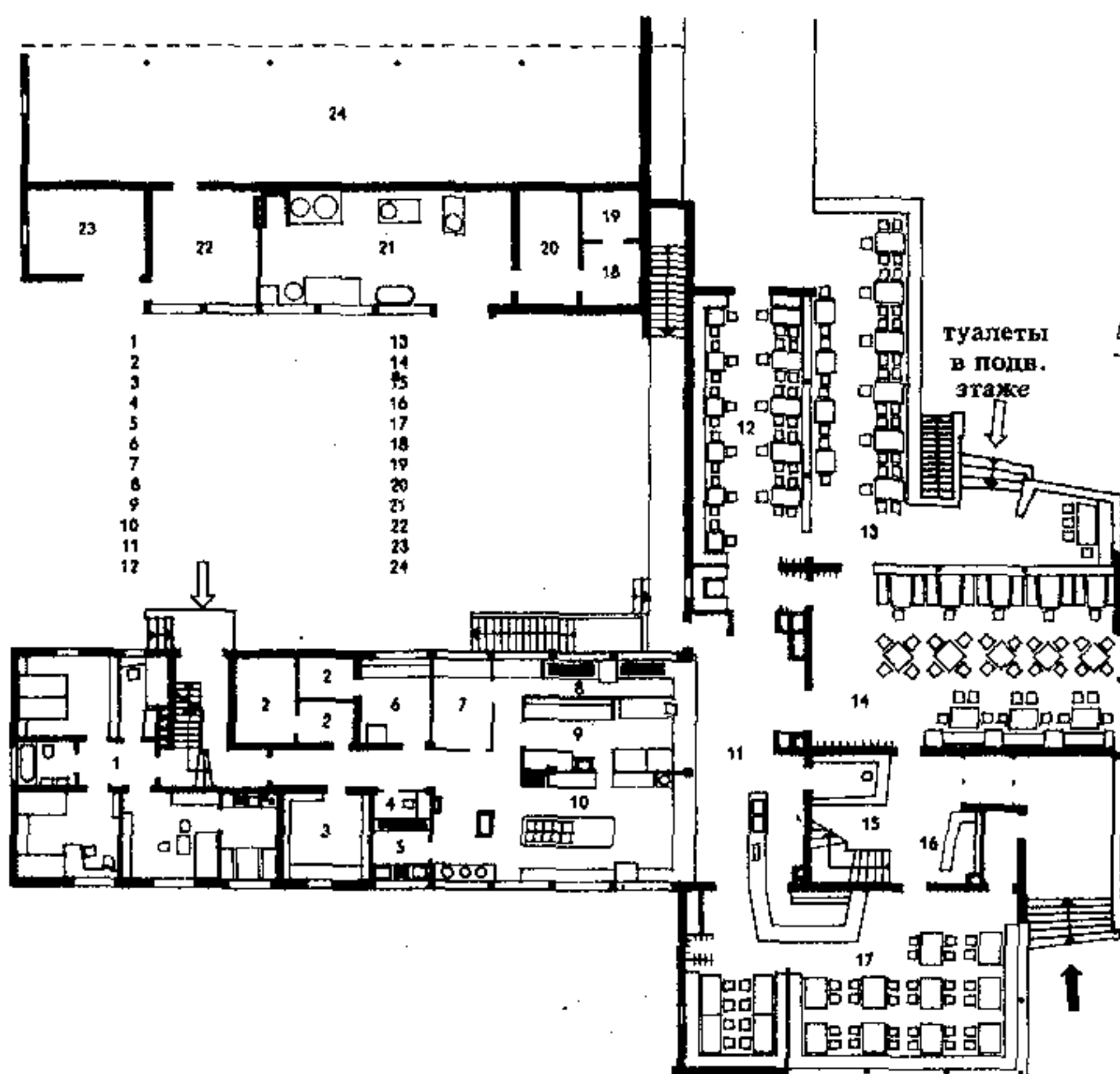
1-жилая квартира; 2-холодильные камеры; 3-хранение суточного запаса продуктов; 4-место шеф-повара; 5-мойка кухонной посуды; 6-кондитерский цех; 7-мясозаготовочная; 8-мойка; 9-приготовление холодных блюд; 10-кухня; 11-раздаточная; 12-кафе; 13-терраса; 14-ресторан; 15-вестибюль; 16-газетный киоск; 17-пивной зал; 18-центральная холодильная камера; 19-морозильная камера; 20-остывочная; 21-хозяйственное помещение; 22-мастерская; 23-мусоросборники; 24-навес для автомашин

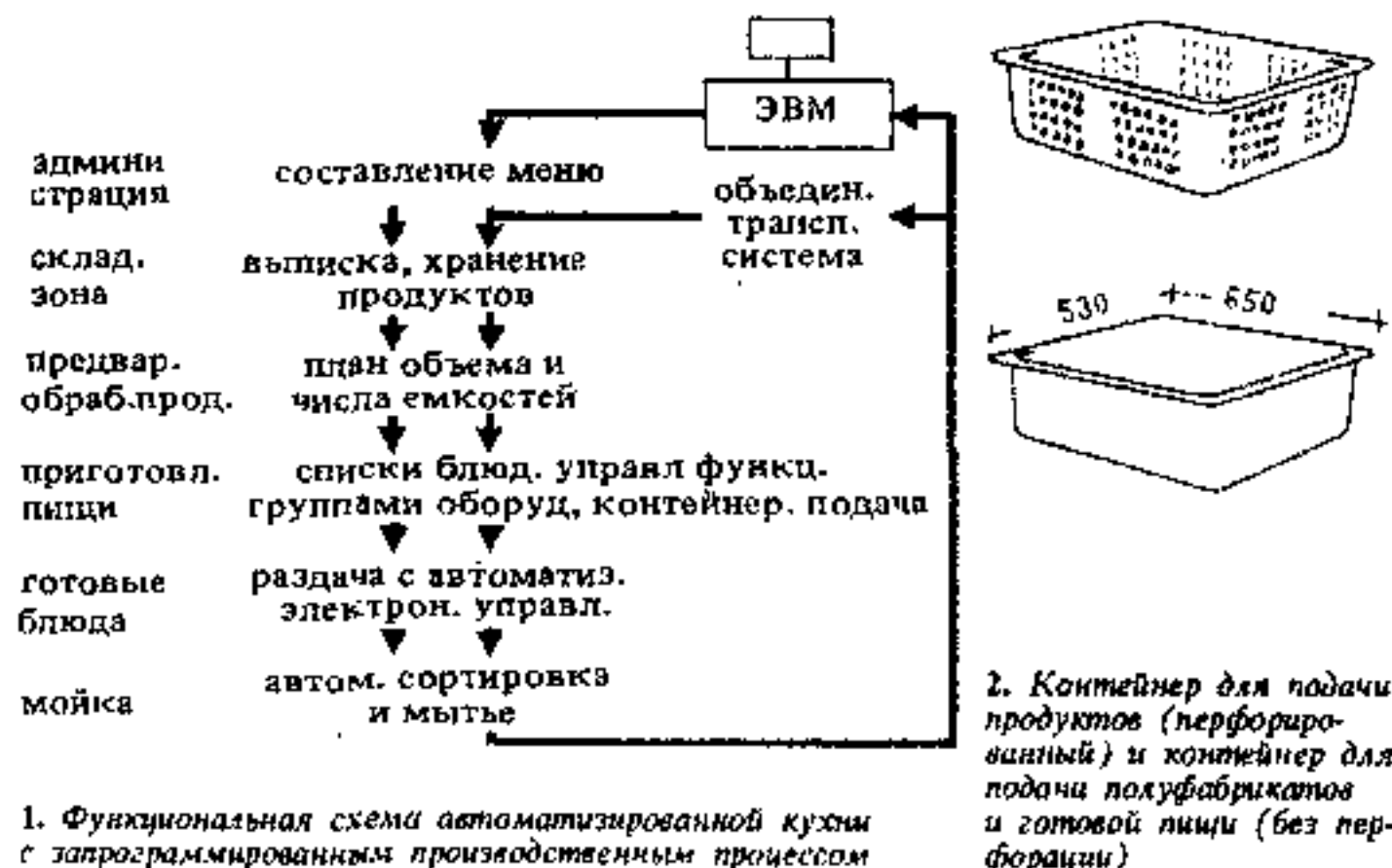


3. Ресторан с самообслуживанием. Париж. М 1:300, архит. Прюнье

1-подносы; 2-холодные закуски; 3-напитки; 4-горячие блюда; 5-сыры и десертные блюда; 6-касса; 7-холодильник; 8-буфет для напитков; 9-мороженое; 10-шкаф для термосов; 11-продажа на вынос; 12-плита

В ресторанах при нехватке обслуживающего персонала и в закусочных наиболее целесообразна система самообслуживания. В этом случае главная задача - быстрота обслуживания путем правильной последовательности операций (вход - получение подносов - прилавок самообслуживания - касса - обеденный зал - выход), а не создание атмосферы уюта, поскольку пребывание посетителей здесь менее продолжительно, чем в предприятиях с обычной системой обслуживания.



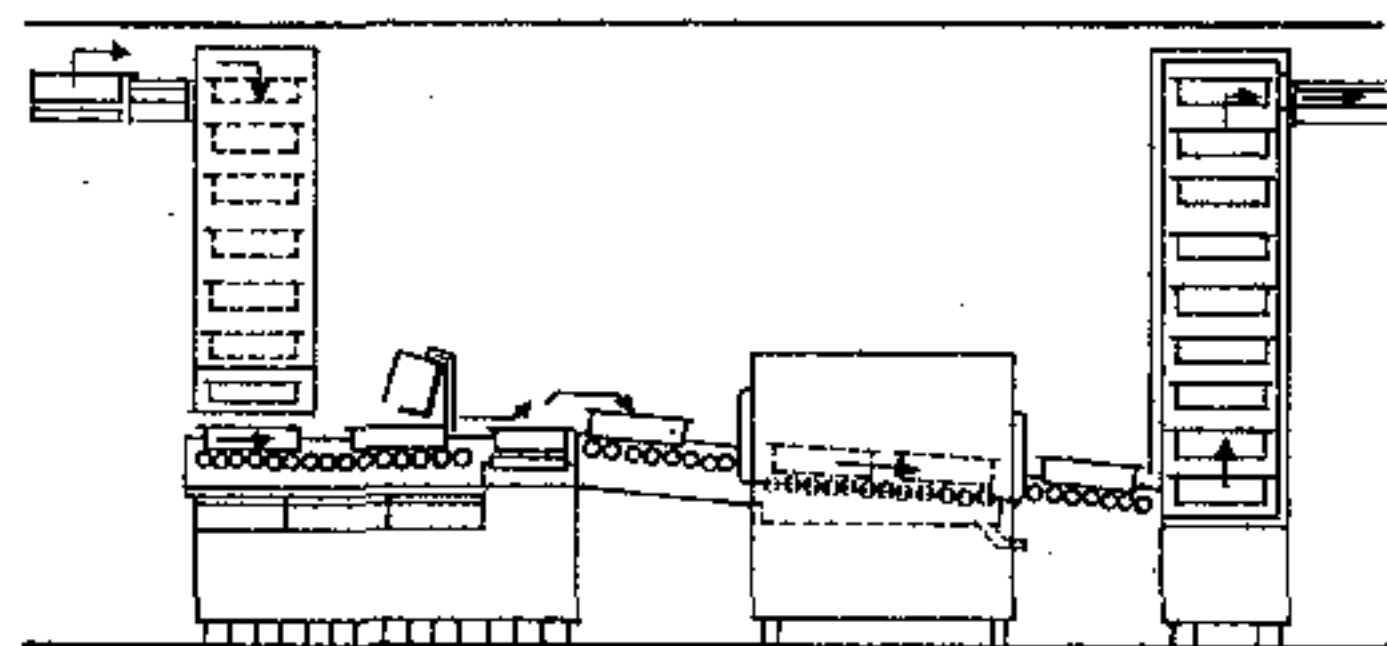


Обслуживание предприятиями общественного питания большого числа людей в административных зданиях, больницах, на заводах и т.п. требует широкого внедрения механизации приготовления пищи, сокращающей трудозатраты, применения электронно-вычислительной техники и автоматов, устройства кухонь с запрограммированным управлением производственным процессом, начиная с установления меню и заказов на продукты и кончая предусмотренной планом раздачей блюд и мытьем посуды (рис. 1), с учетом обслуживания от 800 до 1000 посетителей.

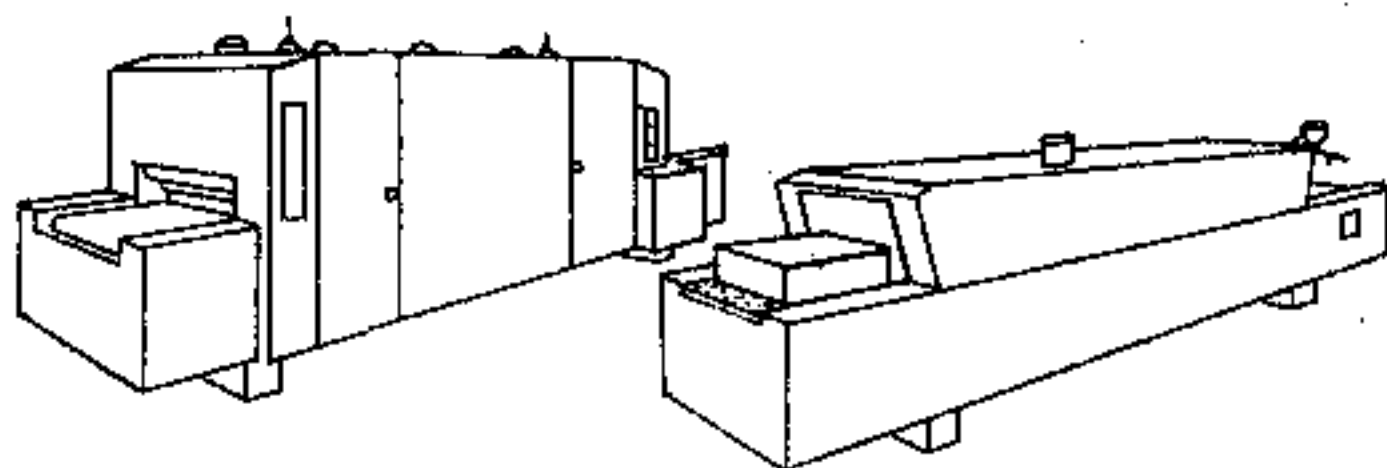
Преимущества: необходимые данные по содержанию калорий, показателям питательности, содержанию витаминов и минеральных веществ накапливаются в электронной памяти ЭВМ и могут быть немедленно использованы; обеспечивается полная ясность в отношении требуемого запаса продуктов и объема необходимых заказов. Оборудование для предварительной обработки продуктов может работать непрерывно, организуется управление производственным процессом в соответствии с установленным расписанием. Применяется транспортировка продуктов в стандартных емкостях с помощью транспортеров, а также автоматизированный пропуск предварительно обработанных продуктов через варочные и жарящие автоматы (рис. 3 и 4). Обеспечивается применение новейших способов приготовления картофельных и овощных блюд, внедрение способа скоростного жарения с минимальным количеством масла, варка рыбы в баках, жарение в потоке горячего воздуха. Автоматы, начиная с места их загрузки и до пункта распределения готовой продукции, образуют поточную линию (рис. 5). Для нагрева автоматов используется газ или электрическая энергия.

Для обслуживания посетителей разработаны системы раздачи блюд. Они применяются в больницах, общежитиях. Примеры раздачи в студенческих столовых, ресторанах — см. рис. 5 и 6; план американской столовой, работающей по системе самообслуживания показан на рис. 7.

Здесь мойка посуды полностью автоматизирована (грязная посуда проходит через сортировочное и очистное устройства).

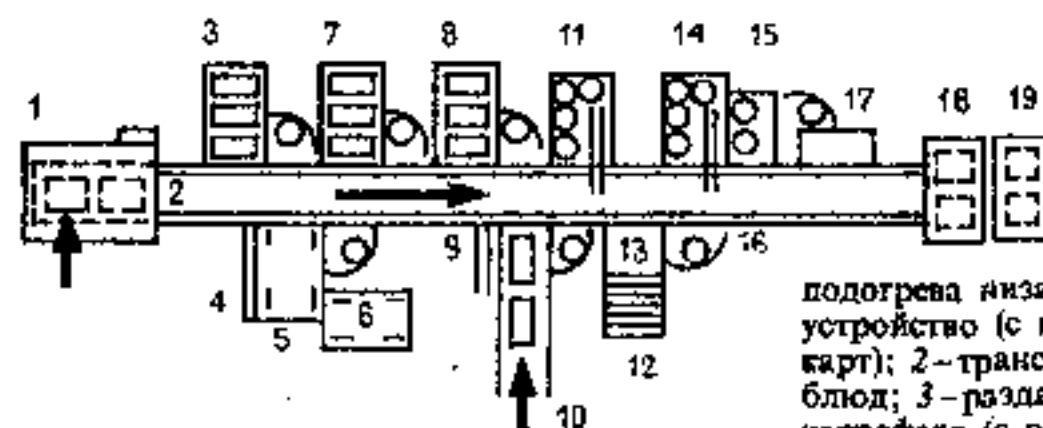


3. Подача продуктов в контейнерах по системе транспортеров



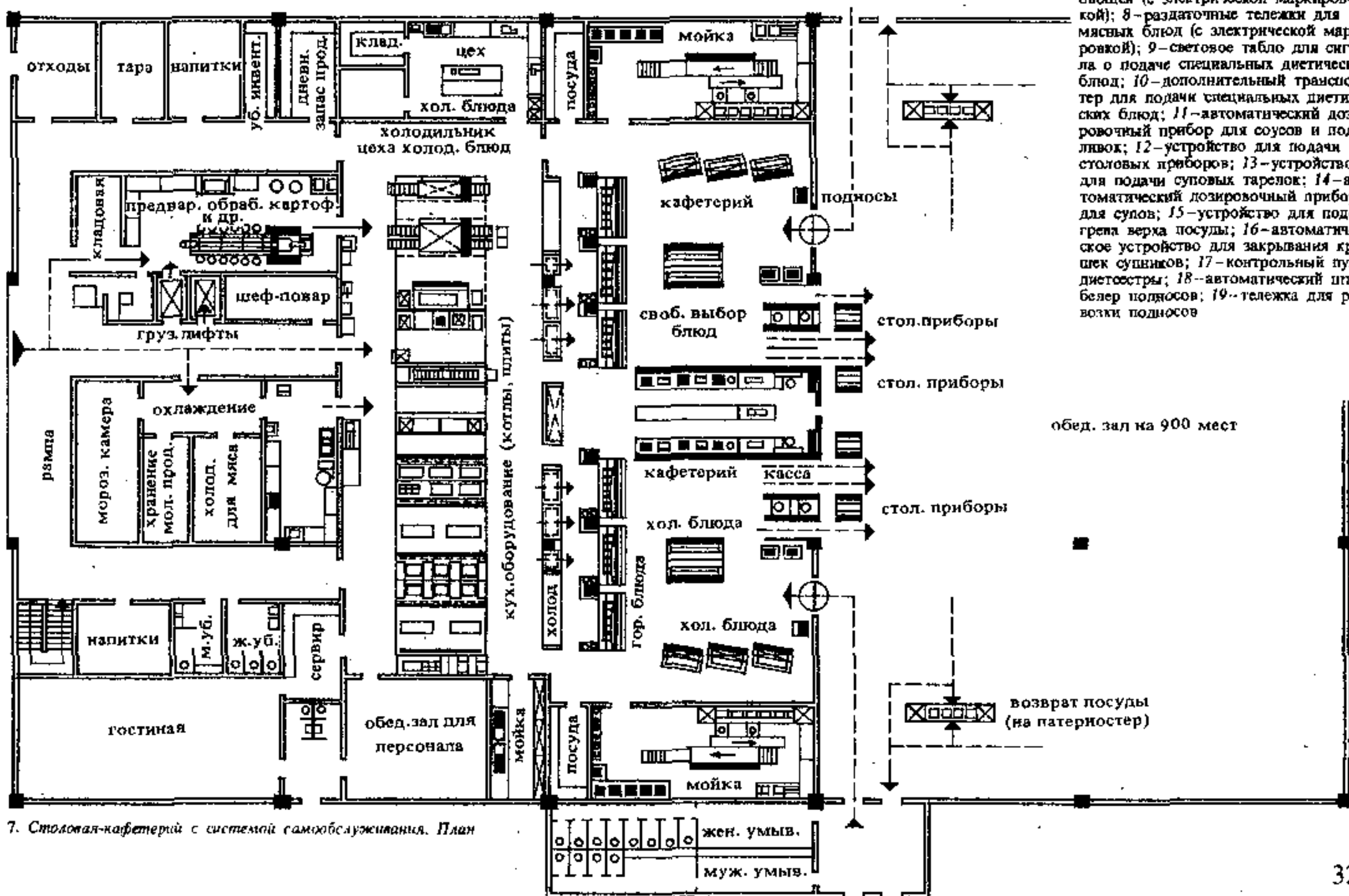
4. Автоматическая линия сквозного действия для жарения пищи

5. Автоматическая линия сквозного действия для варки пищи



6. Автоматизированная установка для подачи готовых блюд
1 — автоматизированный штабелер для подносов с посудой, устройство для

подогрева низа тарелок, задающее устройство (с применением перфоркарт); 2 — транспортер для подачи блюд; 3 — раздаточные тележки для картофеля (с электрической маркировкой); 4 — световое табло для сигнала о подаче десерта и салатов; 5 — решетчатая тележка с салатом; 6 — раздаточные тележки для овощей (с электрической маркировкой); 7 — раздаточные тележки для мясных блюд (с электрической маркировкой); 8 — раздаточные тележки для мясных блюд (с электрической маркировкой); 9 — световое табло для сигнала о подаче специальных диетических блюд; 10 — дополнительный транспортер для подачи специальных диетических блюд; 11 — автоматический дозировочный прибор для соусов и подливок; 12 — устройство для подачи столовых приборов; 13 — устройство для подачи суповых тарелок; 14 — автоматический дозировочный прибор для супов; 15 — устройство для подогрева верха посуды; 16 — автоматическое устройство для закрывания крышек супников; 17 — контрольный пункт диетостры; 18 — автоматический штабелер подносов; 19 — тележка для развозки подносов



7. Столовая-кафетерий с системой самообслуживания. План