

ΙΕΚ ΝΕΑΣ ΣΜΥΡΝΗΣ

**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: Γ2 ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ
ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ**

ΜΑΘΗΜΑ: ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΙΟΥ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΣ: Ε.ΧΡΥΣΟΥ ΠΕ80

ΡΟΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ - ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ - ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ

ΜΟΝΑΔΑ ΚΑΙ ΡΟΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΣΕ ΜΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑ

- Μονάδα εργασίας (station)
 - Άνετος χώρος εργασίας, άρτια εξοπλισμένος όπου μπορούν να εργάζονται ταυτόχρονα ένα ή περισσότερα άτομα
- Σειρά ή ροή εργασίας (flow of work)
 - Είναι η φυσική και λογική σειρά ενεργειών που γίνονται από το προσωπικό της κουζίνας σε ώρα εργασίας

ΤΑ ΕΙΔΗ ΚΑΙ ΤΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΜΙΑΣ ΡΟΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

1. Η γραμμική ή συνεχόμενη

- Μπορεί να έχει διάφορα σχήματα όπως κυκλικό, ευθεία γραμμή, σχήμα “γιου” (U) ή άλλο.
- Χρησιμοποιείται σε μονάδες που παράγουν μεγάλες ποσότητες όμοιων γευμάτων.
- Οι προμήθειες κινούνται σταθερά από τη μια μονάδα εργασίας στην επόμενη, μέχρι να μετατραπούν σταδιακά σε παρασκευές.

2. Η λειτουργική

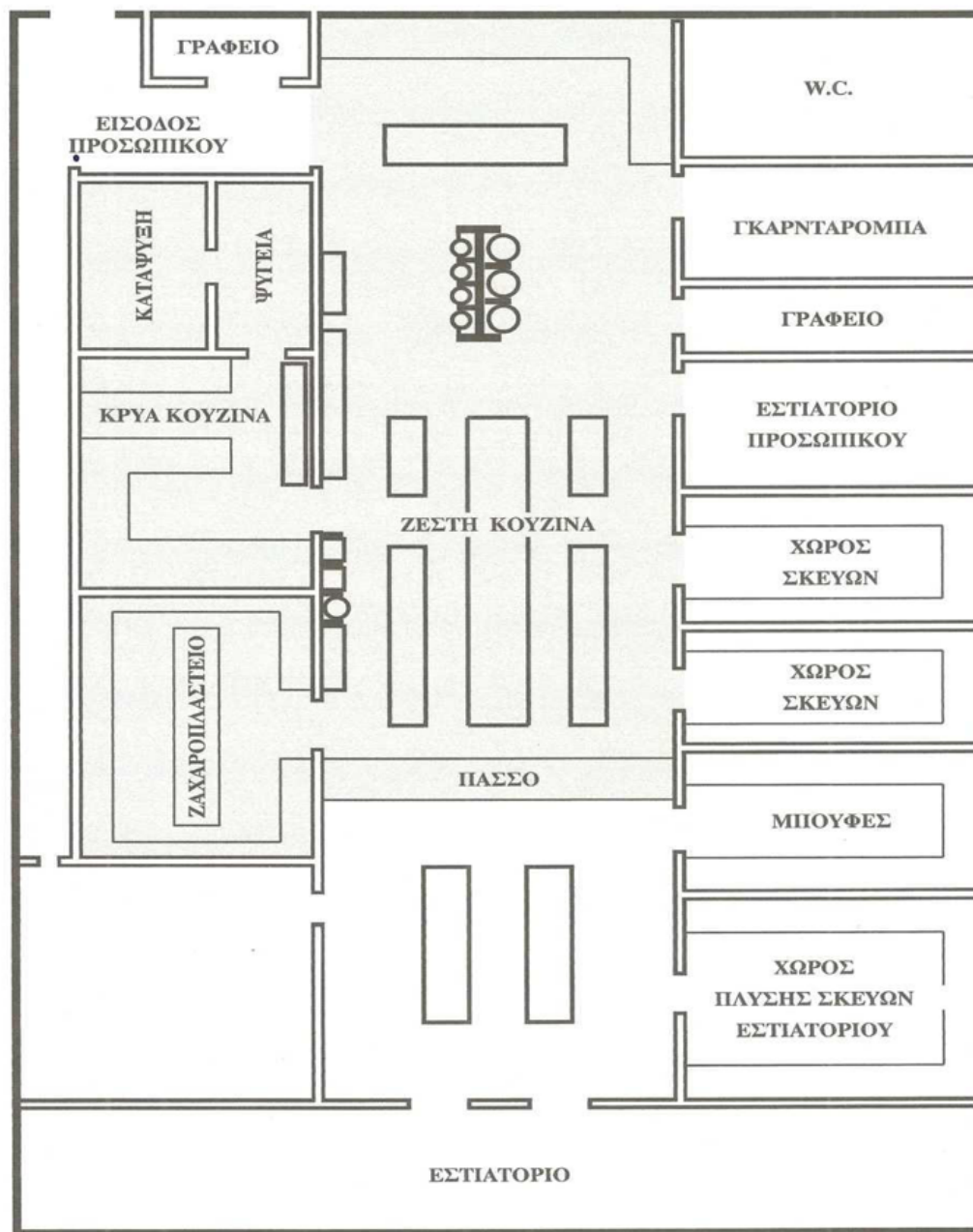
- Εφαρμόζεται σε κουζίνες όπου παρασκευάζονται γεύματα με μεγάλη ποικιλία.
- Οι ποσότητες που παράγονται είναι σχετικά μικρές

ΚΑΝΟΝΕΣ ΣΩΣΤΗΣ ΣΕΙΡΑΣ ΚΑΙ ΡΟΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

- Οι ενέργειες του προσωπικού πρέπει να γίνονται με τη σωστή σειρά
- Η παραγωγή πρέπει να είναι σωστή και γρήγορη
- Το σερβίρισμα των παρασκευών πρέπει να γίνεται το γρηγορότερο
- Η διακίνηση του προσωπικού και των προμηθειών πρέπει να είναι ελάχιστη
- Ο χώρος και ο εξοπλισμός να αξιοποιείται στο μέγιστο βαθμό

- Να γίνεται συχνά έλεγχος ποιότητας
- Το κόστος παραγωγής να διατηρείται στο ελάχιστο

Σχεδιασμός κουζίνας – χαρακτηριστικά γνωρίσματα λειτουργικής κουζίνας- παραγωγικότητα



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΧΑΡΑΚΤΗΡΗΣΤΙΚΑ ΓΝΩΡΙΣΜΑΤΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- Παραγωγικότητα
- Υγιεινή και ασφάλεια
- Παροχές
- Αποχετεύσεις
- Εξοπλισμός
- Βοηθητικοί χώροι
- Άνετο και ευχάριστο περιβάλλον
- Χώρος για άνετη διακίνηση
- Εύκολος έλεγχος
- Δυνατότητα επέκτασης ή τροποποίησης
- Θέση της κουζίνας

Η ΕΝΝΟΙΑ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟΤΗΤΑΣ

• Παραγωγικότητα

Είναι η συστηματική αξιοποίηση των απαραίτητων συντελεστών (προσωπικό, εξοπλισμός, προμήθειες) για την παραγωγή όσο το δυνατόν περισσότερων προϊόντων (παρασκευών, γευμάτων κλπ) με το χαμηλότερο κόστος

ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

• Παράγοντες που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη για την υγιεινή και ασφάλεια κατά το σχεδιασμό της κουζίνας:

– Πάτωμα – ανθεκτικό και να καθαρίζεται γρήγορα

– Τοίχοι – ειδική μπογιά

– Γωνιές – κυκλικές

– Φωτισμός – άφθονος φυσικός και τεχνητός για:

• Αυξημένη παραγωγικότητα

• Λιγότερα ατυχήματα

• Λιγότερες απώλειες και λάθη

– Εξαερισμός – αποτρέπει μεταφορά μυρωδιών, καπνών και υδρατμών

– Πόρτες και παράθυρα – να κλείνουν καλά

– Οροφή – ειδική μπογιά

ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Μέτρα ασφαλείας που πρέπει να διαθέτει η κουζίνα σύμφωνα με τη νομοθεσία:

- Να διαθέτει πυροσβεστήρες
- Να διαθέτει εφεδρικό φωτισμό
- Να διαθέτει κουτί πρώτων βοηθειών
- Να διαθέτει οδηγίες για τη σωστή χρήση του εξοπλισμού
- Να διαθέτει σχέδια έκτακτης ανάγκης

Ο ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ

Ο εξοπλισμός σε κάθε κουζίνα πρέπει να είναι αυτόνομος έτσι ώστε να παρέχει ικανοποίηση στους εργαζόμενους. Ο σπουδαιότερος παράγοντας που προσδιορίζει την επάρκεια και τη διευθέτηση του εξοπλισμού είναι το μενού. Συνδυάζοντας την έκταση και τον τύπο του προσφερόμενου μενού με τις προβλέψεις κατανάλωσης για κάθε είδους φαγητού την ημερήσια κίνηση πελατών είναι δυνατό να προσδιοριστεί ο τύπος και το σύνολο του εξοπλισμού. Μπορεί επίσης να ορισθούν οι ροές εργασίας, τα χωροταξικά σχέδια και οι συνολικές απαιτήσεις σε χώρους.

Άλλοι παράγοντες που πρέπει να υπολογιστούν είναι:

- τα μεγέθη των σερβιρισμένων
- η ποσότητα των μαγειρεμένων κάθε φορά τροφίμων
- ο χρόνος λειτουργίας για κάθε κομμάτι εξοπλισμού

Ο εξοπλισμός πρέπει να διατηρείται όσο το δυνατό κινητός για να μπορεί να χρησιμοποιείται σε διαφορετικά τμήματα της επιχείρησης. Αν ο εξοπλισμός προσαρμόζεται σε άλλα κομμάτια, η προσαρμογή πρέπει να γίνεται με τη μικρότερη προσπάθεια.

Κατά την επιλογή του εξοπλισμού είναι αναγκαίο να ληφθούν υπ' όψη τρεις από τους σημαντικότερους παράγοντες:

- η ανάγκη του εξοπλισμού για οικονομία εργασίας και μικρότερου κόστους
- η καύσιμη ύλη που διατίθεται όταν όπου επιθυμείται
- το κόστος

1. Η Ανάγκη

Η ανάγκη προσδιορίζεται σε σχέση με τον τύπο του μενού, τον αριθμό των πελατών που θα σερβιριστούν κ.λπ. Είναι σημαντικό να προσδιορισθεί αν το κομμάτι του εξοπλισμού θα βελτιώσει περισσότερο την ποιότητα του προϊόντος, θα αυξήσει την ποσότητα, θα ελαττώσει τα σφάλματα, θα αντικαταστήσει ένα άλλο κομμάτι που δεν λειτουργεί ικανοποιητικά και απαιτεί πολυδάπανες επισκευές ή θα βοηθήσει στη μείωση του κόστους εργασίας.

2. Η καύσιμη ύλη

Η καύσιμη ύλη που χρησιμοποιείται για να λειτουργήσει ο εξοπλισμός είναι μέρος του πραγματικού κόστους του. Η διαθεσιμότητα μια συγκεκριμένης καύσιμης ύλης ή πηγής ενέργειας σε ένα ιδιαίτερο γεωγραφικό χώρο μπορεί να επηρεάσει σημαντικά την επιλογή του εξοπλισμού. Ο εξοπλισμός της κουζίνας λειτουργεί:

- με ατμό
- με ηλεκτρισμό
- με αέριο - γκάζι

Ο ατμός

Ο ατμός μπορεί να χρησιμοποιείται είτε σε άμεση επαφή με την τροφή είτε σε έμμεση. Μπορεί να παράγεται από έναν βραστήρα ενσωματωμένο στον εξοπλισμό ή σε ένα μεγαλύτερο και απομονωμένο βραστήρα και έπειτα να διοχετεύεται στον εξοπλισμό.

Ο εξοπλισμός του ατμού μαγειρεύει την τροφή πολύ γρηγορότερα απ' ό,τι το νερό ή ένα ξηρό μέσο. Τα μεγαλύτερα όμως πλεονεκτήματα εκτός από την ταχύτητα είναι η διατήρηση των θρεπτικών ουσιών και η συγκράτηση της υγρασίας στην τροφή.

Ο ατμός χρησιμοποιείται στους βραστήρες, χύτρες, φούρνους, θερμοτράπεζες, νεροχύτες αποστείρωσης σκευών και απαιτεί συνήθως ένα εκτεταμένο σύστημα σωληνώσεων, βαλβίδα εξάτμισης και κ

Ο ηλεκτρισμός

Ο ηλεκτρισμός συνήθως παράγεται σε μια κεντρική εγκατάσταση μεγάλης ισχύος και στη συνέχεια μεταφέρεται μέσω κυκλωμάτων στις μονάδες εξυπηρέτησης. Προσφέρει καθαριότητα, ασφάλεια και ευκαμψία. Χρησιμοποιείται για να κινεί έναν συμπιεστή

ψυγείου, μια μηχανή τεμαχισμού, έναν αναμικτήρα κ.λπ. Χρησιμοποιείται ακόμα για να θερμάνει έναν φούρνο, μια εστία, ή το νερό σε μια μονάδα παραγωγής ατμού.

Το αέριο

Το αέριο μπορεί να είναι φυσικό ή τεχνητό και να διοχετεύεται υπό πίεση μέσω σωληνώσεων παροχής από την πηγή παραγωγής ή της κατακράτησης στο τόπο της χρήσης.

Το αέριο μπορεί να χρησιμοποιείται σε οποιοδήποτε τύπο εξοπλισμού μαγειρικής. Την καλύτερη εφαρμογή βρίσκει σε εξοπλισμό άμεσης θερμάνσεως όπως εστίες, φούρνοι, σχάρες, φριτέζες κ.λπ.

3. Το κόστος

Το κόστος είναι ο σημαντικότερος παράγοντας που επηρεάζει την επιλογή του εξοπλισμού και περιλαμβάνει:

- το αρχικό κόστος του μηχανήματος
- τα έξοδα μεταφοράς
- το κόστος εγκατάστασης
- τα έξοδα συντήρησης
- την ασφάλεια
- τρέχουσες δαπάνες σε σχέση με την κατανάλωσή του (ηλεκτρισμός, αέριο κ.λπ)

Η εγκατάσταση του Εξοπλισμού

Ο εξοπλισμός μπορεί να εγκατασταθεί με δύο τρόπους:

- Περιμετρικά στον τοίχο και τα τραπέζια εργασίας τοποθετημένα στο κέντρο της κουζίνας

Υιοθετείται κυρίως σε μικρές κουζίνες. Οι εγκαταστάσεις είναι απλούστερες και ευκολότερες στη συντήρηση. Η κουζίνα παρακωλύεται λιγότερο από επιστεγάσματα και σωληνώσεις.

- Στο κέντρο της κουζίνας και τα τραπέζια εργασίας τοποθετημένα περιμετρικά στον τοίχο.

Σε κουζίνες όπου ο αριθμός των εργαζομένων είναι πολύ περισσότερος το διάστημα του τοίχου κρίνεται ανεπαρκές για τον απαιτούμενο εξοπλισμό εκτός αν ο χώρος της κουζίνας είναι πολύ μακρύς και στενός. Άλλοι παράγοντες που πρέπει να ληφθούν υπόψη κατά την απόφαση για την καλύτερη τοποθέτηση του εξοπλισμού είναι ο φωτισμός (επάρκεια και αποφυγή παρεμπόδισης), οι νεροχύτες (περιμετρική τοποθέτηση) και ο εξοπλισμός μαγειρέματος (ομαδοποίηση σε ξηρό και υγρό).

Τα μηχανήματα της κουζίνας

Στον βαρύ εξοπλισμό συμπεριλαμβάνονται:

Οι εστίες - κουζίνες. Υπάρχουν δύο ειδών εστίες α) οι ηλεκτρικές και β) οι αερίου - γκαζιού Όπως είπαμε και πιο πριν το μέγεθός τους το καθορίζουν διάφοροι παράγοντες.



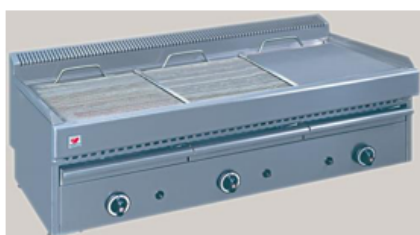
Φούρνος – Φούρνος ατμού/κυκλοθερμικός.

Μπορεί να είναι ανεξάρτητη μονάδα ή να αποτελεί το κάτω μέρος των εστιών. Λειτουργεί είτε με ηλεκτρισμό, είτε με αέριο.

Ο κυκλοθερμικός φούρνος, είναι ένα μηχάνημα που μας δίνει τη δυνατότητα να ψήσουμε περισσότερα του ενός φαγητά ταυτόχρονα, με προσθήκη ατμού (υγρασίας) και χωρίς τα φαγητά αυτά να επηρεάζονται το ένα από το άλλο (δεν έχουμε αλλοίωση των γεύσεων και χωρίς να παίρνει μυρωδιά το ένα από το άλλο).

Φριτέζα.

Μια πολύ αποτελεσματική και χρήσιμη συσκευή για το τηγάνισμα, με μονό ή διπλό καλάθι, (αναλόγως τις ανάγκες και τον τύπο της κουζίνας). Δυνατότητα λειτουργίας με ηλεκτρισμό ή αέριο. Μπορούμε να συναντήσουμε φριτέζες με καπάκι ή χωρίς.



Σχάρες ψησίματος. Είναι συσκευή ψησίματος. Λειτουργεί με ρεύμα ή αέριο.

Σαλαμάνδρα. Είναι ένα είδος ανοιχτού φούρνου σε μικρό μέγεθος και χρησιμοποιείται για να ψήνει, να ζεσταίνει, ιδανική για ρόδισμα και γκρατινάρισμα.



Bain-marie. Αποτελείται από ένα θερμαινόμενο δοχείο με νερό ή ατμό , μέσα στο οποίο τοποθετούνται τα ειδικά σκεύη για την διατήρηση των ζεστών φαγητών. Μπορούμε να το συναντήσουμε σε διάφορα σχήματα και μεγέθη.



Σε μεγάλες εγκαταστάσεις κουζίνας (ξενοδοχειακές μονάδες, επιχειρήσεις catering, νοσοκομεία, αεροδρόμια, κρουαζιερόπλοια κτλ), μπορεί να συναντήσουμε στον βαρύ εξοπλισμό : Βραστήρες που είναι σταθεροί ή ανατρεπόμενοι και ανατρεπόμενο τηγάνι.



Άλλα μηχανήματα που συμπεριλαμβάνονται στον βαρύ εξοπλισμό μιας κουζίνας είναι : ψυγεία, πλυντήρια, φούρνος μικροκυμάτων, θερμοθάλαμος, πλάκα ψησίματος, ζυγαριές, μίξερ, ντουλάπια και συρτάρια αποθήκευσης, μηχανές κοπής, λάντζες πλυσίματος.

ΠΗΓΕΣ

- Νικόλαος Ράπτης, Μαζική Παραγωγή Φαγητών, ΤΕΙ Αθήνας, 1990
- Τζωρακοελευθεράκης Ζαχαρίας, *Διοίκηση Επισιτιστικών Επιχειρήσεων*, Interbooks, 1999
- Αρβανίτης Κώστας, *Εστιατόριο*, Εκδ. Προπομπός, 2001