

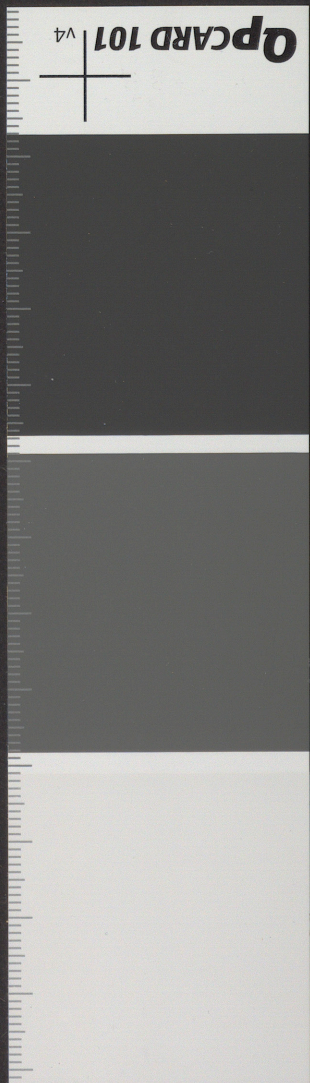
32

79

TG-OM-150-55



Belize



Zaplecze kuchenne, jako drugi element, wraz z towarzyszącymi mu pomieszczeniami przygotowawczymi, w obiektach w których się pojawia, powinno znajdować się na tym samym poziomie co i sale konsumpcyjne. Pozostałe, drugorzędne pomieszczenia jak pomieszczenia socjalne, magazyny i tp. mogą być sytuowane w innych poziomach. Zaplecze to wymaga wydzielonego, osobnego, kontrolowanego wejścia, w bezpośredniej styczności z podwórzem gospodarczym.

Układ funkcjonalny i przestrzenny oraz wymagane powierzchnie użytkowe dla zespołu pomieszczeń konsumpcyjnych i zaplecza kuchennego są wynikiem analizy dokonanej na podstawie przyjętych wielkości wyjściowych, ilości obsługiwanych turystów. Specyficzne warunki funkcjonowania tego typu zespołu, wymaga odrębnych normatywów a nieraz i odstępstwa od obowiązujących przepisów. Nie posiadając jednak w tym zakresie żadnych odpowiednich normatywów, posługiwać się musimy nadal obowiązującymi w tej dziedzinie normatywami i przepisami ogólnymi.

Szczególną uwagę, przy rozwiązywaniu zaplecza kuchennego, zwrócić należy na zagadnienie mechanizacji urządzeń i schematy funkcjonalne. Celem osiągnięcia najekonomiczniejszych układów funkcjonalnych, dążyć należy do stosowania maksymalnej mechanizacji sprzętu i urządzeń celem uzyskania skróconych ciągów komunikacyjnych, co z kolei pozwoli na zmniejszenie załogi personelu.

Trzecim elementem zespołu żywienia są pomieszczenia gospodarcze zaplecza kuchni, na które składają się: funkcje zakupów i magazynowania. Poza prostym i dogodnym powiązaniem komunikacyjnym, poziomym i pionowym z zapleczem kuchennym, część ta wymaga bezpośredniego połączenia z podwórzem gospodarczym. Składa się ona z pewnej ilości pomieszczeń, pozwalających na sprawne i praktyczne magazynowanie żywności i towarów. Pomieszczenia te lokalizuje się zwykle w drugorzędnych partiach obiektu, w dowolnym poziomie z zapew-