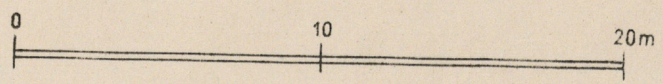
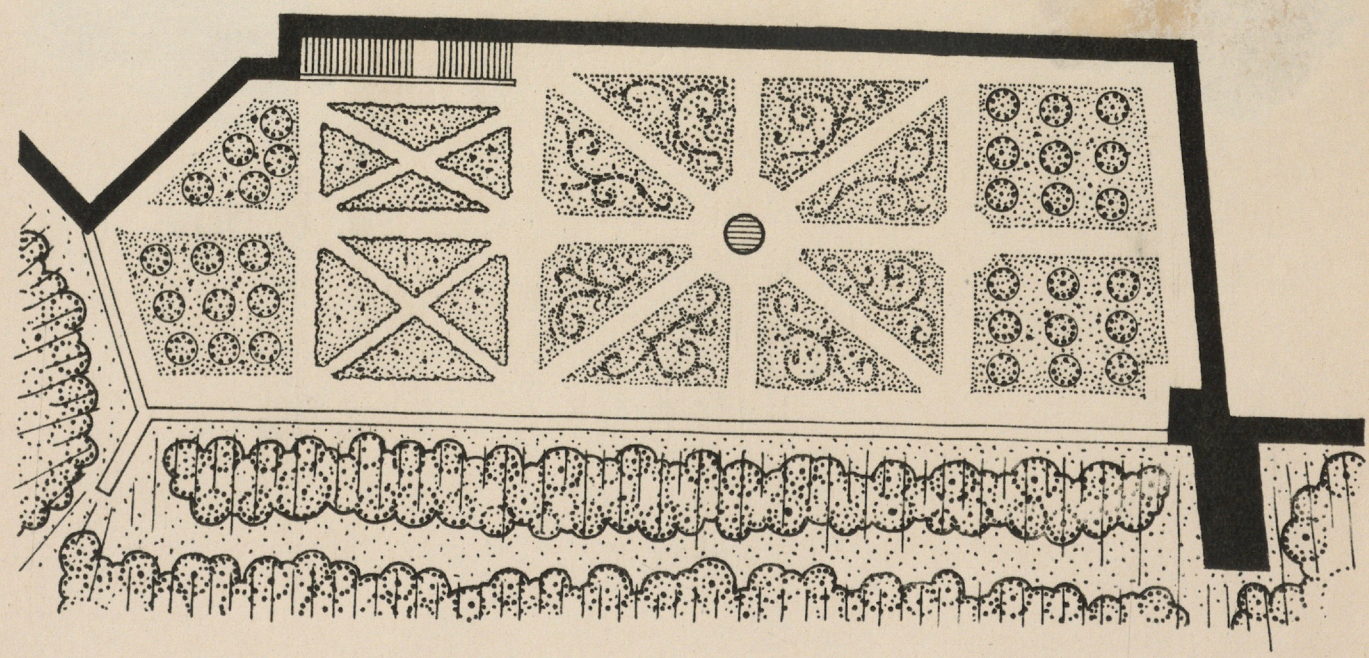


26

70

TG-OM-150-75



gowe jak kawiarnia, bar mleczny, bufety zewnętrzne z napojami, i t.p. Jak wynika z przykładów realizowanych nietypowych obiektów turystycznych, stwierdzić można również tendencję do łączenia ze sobą kilku różnych form żywienia.

Przedstawiony zestaw rodzajów i systemów organizowania usług zbiorowego żywienia w urządzeniach turystycznych wskazuje na to, że stanowią one wyraźnie odmienny rodzaj w stosunku do powszechnie ustalonych form miejskich, przede wszystkim pod względem systemu żywienia i jego zakresu, funkcjonalnym, eksploatacyjnym oraz konieczności ograniczenia liczebności personelu. Równocześnie zaznaczyć trzeba, że dla tych charakterystycznych rodzajów nie istnieją żadne, obowiązujące normatywy przestrzenne ani schematy funkcjonalne. Uzależnione często od indywidualnych poglądów instytucji sanitarnych oraz bezpieczeństwa i higieny pracy, tymbardziej potwierdzają konieczność ustalenia dla tych urządzeń własnych, specjalnie dostosowanych do warunków turystyki normatywów powierzchniowych i przestrzennych oraz schematów funkcjonalnych. Dotychczasowe posługiwanie się normatywami obowiązującymi, dla zupełnie odmiennych warunków miejskich, powoduje z reguły zwiększenie powierzchni użytkowych i tym samym kubatury a więc i kosztów nakładowych inwestycji. Natomiast już same warunki lokalizacyjne i samowystarczalność gospodarcza wymagają uzupełnienia programu szeregiem elementów i funkcji, które nie występują w systemach typu miejskiego jak: zwiększone magazynowanie, szersze zaopatrzenie, specjalnego rodzaju transport, prowadzenie hodowli i t.p.

Omawiane dotychczas urządzenia żywienia pod względem funkcjonalnym składają się z trzech zasadniczych elementów: pomieszczeń konsumpcyjnych, kuchni i jej bezpośredniego zaplecza oraz części magazynowo-składowej. Powyższe elementy są sprzęgnięte w jeden układ a ilością rotacji ustalają pojemność obiektu i jego możli-

