



دورة تصميم المطابخ التجارية: تخطيط المساحات والمعدات والتهوية ومسار النظافة



دورة تصميم المطابخ التجارية: تخطيط المساحات والمعدات والتهوية ومسار النظافة

مقدمة:

دورة تصميم المطابخ التجارية وتخطيط المساحات والمعدات والتهوية ومسار النظافة دورة تمتد أسبوع لفرق تطوير مطابخ الفنادق والمستشفيات وشركات الإعاشة والمطاعم وتخطيطها وتجهيزها، وتنتهي بإعداد موجز تصميم المطبخ وحزمة المخطط لمنشأة افتراضية. فالمطبخ الذي يرسم قبل تحديد مسار الأغذية والاتفاق على جدول المعدات وتقدير أحمال الشفافات والشحوم والمرافق ينتهي بمخاطر تلوث متبادل وإعادة تصميم مكلفة وتعديلات متأخرة في الموقع. ويعمل المشاركون أصلاً في إدارة مشاريع الأغذية أو أعمال التجهيز الداخلي، ويتدربون عبر دراسات حالة على مخططات وجدول فعالية. وتقدم كور كونسبت هذه الدورة في تصميم المطابخ التجارية.

أهداف الدورة:

- إعداد موجز تشغيلي يحول قائمة الطعام وعدد الوجبات وأسلوب الإنتاج إلى متطلبات مساحة وطاقمة إنتاجية للمطبخ
- توزيع مناطق المطبخ وفق تحليل المخاطر في نظام HACCP لتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة والمسار الأحادي الاتجاه بحيث لا تتقاطع مسارات النيء والمطهو والنظيف والمتسخ
- اختيار معدات الطهي والتبريد والغسيل وإصدار جدول معدات يحدد الأحمال ونقاط التوصيل
- تحديد مواصفات مظمات الشفط والهواء التعويضي ومجاري الشحوم ومصائد الشحوم مع تصميم منافذ التنظيف
- تنسيق متطلبات الغاز والكهرباء والمياه والصرف مع المعمارين ومهندسي الأنظمة الكهروميكانيكية أثناء التجهيز
- إعداد موجز تصميم المطبخ وحزمة المخطط لفندق أو مستشفى أو مطبخ إنتاج مركزي افتراضي

الفئة المستهدفة:

- فرق التطوير والمشاريع المسؤولة عن إنشاء مطابخ الفنادق والمستشفيات والمطاعم الجديدة
- وحدات مشاريع الأغذية والمشروبات المسؤولة عن تجديد المطابخ وافتتاح المنافذ
- فرق تخطيط المطابخ واستشارات خدمات الطعام المسؤولة عن المخططات ومواصفات المعدات
- فرق التجهيز الداخلي المسؤولة عن تنسيق أعمال المطبخ مع مقاولي الأنظمة والخدمات
- وحدات شركات الإعاشة والإنتاج المركزي المسؤولة عن الطاقة الإنتاجية لمطابخ الإنتاج
- وحدات سلامة الغذاء المسؤولة عن مراجعة تصاميم المطابخ قبل اعتمادها

محاورة الدورة:

اليوم 1: أنواع منشآت خدمات الطعام وموجز التصميم وخط الأساس للطاقة الإنتاجية

- تصنيف منشآت خدمات الطعام من خط المطبخ إلى الإنتاج المركزي
- الموجز التشغيلي لقائمة الطعام وعدد الوجبات وأسلوب الخدمة
- اختيار أسلوب الإنتاج بين الطهي والتقديم المباشر والطهي ثم التبريد
- نسب توزيع المساحات بين المطبخ والمخازن ومناطق الخدمات الخلفية
- قائمة فحص حالة المطبخ القائم ونقاط الاختناق فيه

اليوم 2: توزيع المناطق وفق HACCP ومسار الأغذية الأحادي الاتجاه

- تطبيق تحليل المخاطر في HACCP على تخطيط مناطق المطبخ
- ربط نقاط التحكم الحرجة بمناطق الطهي والتبريد والحفظ الساخن
- مخطط المسار الأحادي الاتجاه من الاستلام إلى الإرسال
- فصل النيء عن المطهو بمناطق تحضير مميزة بالألوان
- البرامج الأساسية GMP و ISO 22000 لسلامة الغذاء في قرارات المخطط

اليوم 3: اختيار المعدات وجداولها ومخططات توزيع المطبخ

- ترتيب خط الطهي بنمط الجزيرة أو الجداري أو الممر
- تخطيط التبريد لغرف التبريد والمبردات السريعة
- تحديد مساحة منطقة الغسيل وفق تدفق الصحن والقدور
- جدول المعدات بأرقام البنود والأحمال ونقاط التوصيل
- فحص المسافات الحرة وعرض الممرات ومثلث العمل المريح

اليوم 4: التهوية وإدارة الشحوم والمرافق ومخاطر التجهيز

- كفاءة الالتقاط في مظلات الشفط واختيار مرشحات الشحوم فوق خطوط الطهي
- موازنة الهواء التعويضي وهواء الاحتراق لأجهزة الطهي العاملة بالوقود
- مسار مجاري الشحوم مع منافذ التنظيف والفصل المقاوم للحريق
- تحديد أحجام مصائد الشحوم وفواصلها وفق ASME A112.14.3
- تنسيق أحمال الغاز والكهرباء والمياه وصرف الأرضيات

اليوم 5: دراسة حالة لإعداد موجز تصميم المطبخ وحزمة المخطط

- مراجعة مخطط مسار الأغذية في مطبخ مستشفى أو فندق افتراضي
- تعديل توزيع المناطق وجدول المعدات للمنشأة محل الحالة
- مصفوفة التنسيق الكهروميكانيكي مع المعماري ومهندسي الخدمات
- قائمة الملاحظات النهائية والتشغيل التجريبي لتسليم المطبخ
- استكمال موجز تصميم المطبخ وحزمة المخطط

المهارات التي ستكتسبها:

- إعداد موجز خدمات الطعام
- توزيع المناطق وفق HACCP
- رسم مسار الأغذية
- إعداد جداول المعدات
- تحديد مواصفات تهوية المطابخ
- تحديد أحجام مصائد الشحوم
- تنسيق الأنظمة الكهروميكانيكية
- مراجعة مخططات التوزيع

لماذا تحضر هذه الدورة:

- تسليم موجز تصميم المطبخ وحزمة المخطط إلى مدير المشروع ومسؤول الأغذية والمشروبات لدى المشغل لاعتمادهما
- اتخاذ قرار الاختيار بين الطهي والتقديم المباشر والطهي ثم التبريد، وتحديد مساحات المخازن والطهي والغسيل بما يناسبه
- تجنب إعادة التصميم وإخفاق تفتيش النظافة وتعديلات الخدمات المتأخرة الناتجة عن رسم المطبخ قبل تثبيت المسار والأحمال
- مشاركة صيغة موحدة لجدول المعدات ومخطط المسار مع المعماريين والمهندسين وموردي معدات المطابخ

الخاتمة:

بعد العودة إلى العمل يسلم المشاركون موجز تصميم المطبخ وحزمة المخطط إلى مدير المشروع ومسؤول الأغذية والمشروبات لدى المشغل واستشاري التصميم. ويستند هؤلاء إليه في اعتماد خطة توزيع المناطق وتثبيت جدول المعدات وإرسال أحمال التهوية والشحوم والمرافق إلى مهندسي الخدمات قبل إصدار مخططات المناقصة. وبعد افتتاح المطبخ يراجع فريق المشروع مسارات الأغذية الفعلية وأداء مظلات الشفط وفتحات تفرغ مصائد الشحوم وحركة العاملين مقارنة بالموجز، ويوثق الدروس المستفادة للمنشأة التالية.

الأسئلة الشائعة:

ما الذي يحتاجه المشارك قبل دورة تصميم المطابخ التجارية؟

يحتاج المشارك إلى خبرة في إدارة مشاريع الأغذية أو تجديد المطابخ أو أعمال التجهيز الداخلي، وإلى القدرة على قراءة المخططات المعمارية. ولا تشترط مهارة في برامج الرسم. ويساعده إحضار مخطط مطبخ حالي أو قائمة طعام أو قائمة معدات على تطبيق دراسة الحالة على منشأته.

بم يختلف تصميم المطابخ التجارية عن دورة إدارة الأغذية والمشروبات؟

يحدد تصميم المطابخ التجارية المساحة والمعدات والتهوية والخدمات قبل إنشاء المطبخ أو تجديده. أما دورات إدارة الأغذية والمشروبات فتدير منفذا قائما عبر حساب تكلفة الوصفات ورقابة المخازن وقوائم الطعام وجدولة الفرق، فهي تبدأ من حيث تنتهي هذه الدورة.

لماذا يبدأ تصميم المطابخ التجارية بمسار الأغذية لا بالمعدات؟

لأن مسار الأغذية يحدد موقع كل منطقة، ووضع المعدات أولا يجبر غالبا مسارات النية والمطهو على التقاطع. ورسم مراحل الاستلام والتخزين والتحضير والطهي والإرسال والغسيل والنفايات أولا يجعل المخطط داعما لضوابط HACCP ويعد إعادة التصميم عن مرحلة البناء.

ماذا يعود به المشارك من دورة تصميم المطابخ التجارية؟

يعود المشارك بموجز تصميم المطبخ وحزمة المخطط، وتضم مخطط مسار الأغذية وخطة توزيع المناطق وجدول المعدات ومواصفات التهوية والشحوم ومصفوفة تنسيق الخدمات، قابلة للتكييف مع مطبخ فندقه أو مستشفى أو شركة الإعاقة التي يعمل بها.