

أن هندسة الفندق أو المطعم تخصص ينفرد به مهندسون ومصممون لهم خبرة طويلة في وضع هندسة الفندق بصورة عامة أو المطعم بصورة خاصة ، وأن بعض الدول النامية تمنح حق الإدارة لشركات عالمية متخصصة في مجال الإدارة الفندقية ، مثل شركة شيراتون العالمية (شركة أمريكية ) أو شركة مرديان (شركة فرنسية ) أو شركة هيلتون (شركة أمريكية ) وغيرها . ولهذه الشركات أقسام متخصصة تضم مهندسين ومصممين فنيين لهم خبرة طويلة في إنشاء وتصميم وبناء الفنادق والمطاعم ، ولذلك تلجأ بعض الدول التي ليس لها خبرة في هذا المجال الى الاستعانة بمثل هذه الشركات في الإشراف على مراحل تنفيذ مشاريع الفنادق أو المطاعم ضمن مواصفات وقياسات عالمية خاصة .

ومن الأهمية ذكره أن التخطيط السليم عند مراحل إنشاء أي مشروع ، سواء أكان فندقاً أو مطعمًا سوف يجنب الإدارة لاحقاً متاعب عديدة ويسهل عملها ويجعل المشروع اقتصادياً ومرجحاً .  
أن أهم الفقرات الرئيسية التي يجب مراعاتها في مجال العمل في المطاعم وتقديم المشورة عند إنشاء المشروع هي :

- ١- المسافة بين مراكز الإنتاج (المطابخ) ومراكز البيع (المطاعم) .
- ٢- حجم المخازن قياساً بمراكز الإنتاج ومراكز البيع .
- ٣- قياس الممرات بين مراكز الإنتاج ومراكز البيع .
- ٤- التهوية السليمة في مراكز الإنتاج وتأثيرها على المطعم .
- ٥- مرونة الحركة داخل المطعم أو البار .
- ٦- الاختيار السليم للديكور بشكل عام ( الإضاءة ، الأثاث ، الزوايا ... الخ ) .
- ٧- قرب وبعد مناطق الاستلام والتجهيز عن المناطق الأخرى .
- ٨- دخول وخروج العاملين ومناطق تبديل الملابس ومناطق راحة العاملين .
- ٩- الاختيار السليم لمناطق غسل الصحون وتهيئة مستلزمات التشغيل .

أن الفقرات المشار إليها ضرورية لكل أنواع المطاعم ، ويجب مراعاتها لتلافي الأخطاء التصميمية . أما الديكور الخارجي والداخلي فهو يختلف من مطعم الى آخر ، فالمطعم الصيني يكون ديكوره الخارجي والداخلي مختلفاً عن ديكور المطعم الهندي ، وكذلك المطعم الشرقي يختلف عن المطعم الأوربي وتختلف النوادي والمنديبات عن المطاعم الاعتيادية الأخرى .

وفيما يلي توضيح للفقرات الرئيسية بالتفصيل :-

#### ١- المسافة بين مراكز الإنتاج ومراكز البيع :

من النقاط التي يجب الاهتمام بها عند إنشاء فندق أو مطعم المسافة بين مراكز الإنتاج (المطابخ) ومراكز البيع (المطاعم) ، فكلما كانت هذه المسافة قريبة كانت الخدمات أفضل ، والتسويق أفضل بين

عجم  
اما  
ثم الى  
تأثير  
سلوب

- فندق ... الخ) عند الانشاء فتكون اجهزة التهوية وساحبات الهواء في مركز الانتاج  
الانتاج او وجود فتحات تسمح بدخول هذه الروائح الى المطعم دون التمكن من السيد  
الاضرار الناتجة عن اغفال هذا الجانب فيمكن ادراجها كما يلي :

أ- انبعاث الروائح من المطبخ الى المطعم مما يؤثر على جو المطعم ويؤدي الى  
نفورهم وعدم رغبتهم العودة مرة اخرى .

ب- ان انبعاث الروائح وماتحمله من دهون ومؤثرات اخرى تساعد في سرعة ان  
والموجودات الاخرى .

ج- تقلل الروائح من نشاط العاملين وتؤدي الى زيادة ارهاقهم وسرعة فقدان هدوء  
الخدمة .

#### ٥- مرونة الحركة داخل المطعم :

عاملين  
عاملين  
ورية

ان المتعارف عليه في مجال خدمات الاطعمة والمشروبات هو ان راحة الضيف  
فمراعاة المسافات ومرونة الحركة داخل المطعم او النادي بشكل مناسب يؤدي الى ر  
في نفس الوقت . اما الممرات التي تسهل انسيابية خروج ودخول الضيوف والعاملين  
ويؤدي تصميمها بشكل سليم الى :

أ- سهولة ومرونة الخدمة .

ب- اختصار وقت العمل بالنسبة للعاملين في المطاعم

ج- سهولة السيطرة على الحسابات والقضاء على حالات التلاعب .

#### ٦- قرب وبعد مناطق الاستلام والتجهيز عن المناطق الاخرى :

عري  
اخفاق  
نادق  
سلام  
جود  
القرب  
هذه

ان العمل في هذا المجال هو عمل مترابط ومنسق ويتكون من دوائر مترابطة  
فمناطق استلام المواد الاولية من اغذية ومشروبات تعتبر من المناطق المهمة التي  
أي مشروع خدمي وقد تكون هذه المناطق بعيدة عن منطقة المخزن وبذلك تتحمل اد  
اعباء تلوث وتلف المواد الغذائية وخصوصا في المناطق الحارة . ان عدم وجود  
تبريد للمواد الغذائية الى سرعة التلف بسبب وجود جملة من العوامل كالحرار  
الحشرات وغيرها وكذلك قد تتعرض البضاعة الى السرعة والتلاعب . ويقترح وج  
من مناطق الاستلام لاتلاف المواد التالفة فيها مع تنظيفها باستمرار واطافة المعقمات  
تفكرة الى نصب غرف تبريد لهذه النفايات لحين التخلص منها (COLD ROOM)