

# PROJEKT TECHNOLOGICZNY

Pomysł na dobry biznes  
czy bomba z opóźnionym zapłonem?



Wielkość zaplecza restauracji i jego właściwe wyposażenie często jest bagatelizowane na etapie projektu i ma się nijak do usług, jakie lokal ma realizować. Zaniedbanie to może skończyć się grzywnami nakładanymi przez Państwową Inspekcję Sanitarną, niezadowolaniem gości, a nawet konsekwencjami karnymi, z pozbawieniem wolności włącznie. Jak tego uniknąć?

**N**owoczesny sprzęt, nowe techniki kulinarne, zmieniająca się charakterystyka wykorzystywanych surowców wymuszają zmiany w podejściu do projektowania zaplecza. W wielu wypadkach zmiany te są pozytywne, niemniej jednak coraz częściej odnotowuje się błędy. Niosą one ze sobą różne konsekwencje – takie, które można wyeliminować dzięki dodatkowym zakupom czy zmianie przeznaczenia pomieszczeń, ale też takie, które uniemożliwiają prawidłowe funkcjonowanie restauracji lub stwarzają zagrożenie dla bezpieczeństwa żywności, narażając gości na zatrucia, a ich właścicieli na konsekwencje karne.

### OD CZEGO ZACZAĆ PROJEKT?

Wielu inwestorów nie zdaje sobie sprawy, jak ważne jest zapewnienie właściwego układu funkcjonalnego zaplecza i jak duży wpływ ma to na prowadzenie biznesu gastronomicznego. Właściciele restauracji bardzo często budzą się dopiero wówczas, gdy widzą, że realizacja zakładanej usługi jest niemożliwa lub znacznie utrudniona, właśnie ze względu na niewłaściwie zaprojektowane zaplecze gastronomiczne.

Dlaczego tak się dzieje, że pomimo tak dużej konkurencji na rynku firm projektowych w dalszym ciągu napotykamy projekty wątpliwej jakości? Odpowiedź jest prosta.



naszym przyszłym gościom, a do tego dopiero stworzymy odpowiednie warunki produkcyjne.

### WSPÓŁPRACA Z SZEFEM KUCHNI

O wspomnianych sprawach nie wie wielu projektantów, dlatego ważne jest zatrudnienie na etapie projektowania szefa kuchni jako konsultanta. Jeżeli ma on doświadczenie w koncepcji, który my chcemy otworzyć, to potrafi określić, jakie dokładnie urządzenia są nam potrzebne, w jakich ilościach i układzie. Doświadczony szef kuchni po zapoznaniu się z projektem bardzo szybko wskaże jego słabości i potencjał do doskonalenia. Pamiętajmy o tym, że moment „rysowania” projektu jest tym etapem, kiedy możemy bezkarnie, bez żadnych skutków finansowych kreślić i zmieniać. Niestety, gdy

nych doradców czy tzw. menedżerów projektu, którzy chcąc się wykazać przed inwestorem oszczędnościami, usuwają kolejne elementy z projektu, tłumacząc, że tak można i nie pociąga to za sobą żadnych konsekwencji. Który nieświadomy inwestor by się na to nie zgodził? Przecież jego zaufany doradca przedstawił mu wszystkie „za” i „przeciw”, nie identyfikując przy tym większych zagrożeń. Wiadomo, że głównym celem prowadzenia restauracji jest osiągnięcie zysków, więc koszty budowy restauracji są tu bardzo istotne. Należy jednak pamiętać, że są granice oszczędności. Z tego powodu tak ważny jest odpowiedni dobór doradców. Warto zwrócić uwagę na ich doświadczenie branżowe i osiągnięcia.

### ZBYT MAŁE ZAPLECZE

Nadmierne obcinanie kosztów związanych z budową i wyposażeniem zaplecza gastronomicznego przynosi fatalne skutki w późniejszym czasie, w codziennym funkcjonowaniu restauracji. Jednym z poważniejszych i dość częstych problemów jest zaburzenie stosunku wielkości zaplecza gastronomicznego do wielkości sali restauracyjnej i realizowanych zadań.

Należy pamiętać, że wielkość sali restauracyjnej, liczba miejsc dla gości, planowanie w przyszłości organizacji bankietów lub innych usług gastronomicznych, takich jak chociażby catering, powinny być ściśle powiązane z rozmiarami zaplecza kuchennego. Przeznaczenie na nie zbyt małej powierzchni powoduje bezpośrednio ograniczenia w przechowywaniu surowców, produkcji potraw czy przechowywaniu wyrobów gotowych.

Skutkiem takich ograniczeń jest przede wszystkim brak możliwości zapewnienia właściwych warunków przechowywania, co w efekcie sprowadza się do mieszania się ze

## *W razie zatrucia pokarmowego w restauracji bardzo łatwo policzyć, czy mogliśmy przechować środki spożywcze zgodnie z zasadami*

Przede wszystkim zbyt często najpierw powstaje projekt technologii kuchni, a dopiero później koncepcja restauracji. Musimy pamiętać, że inaczej wygląda kuchnia restauracji à la carte, inaczej kuchnia restauracji hotelowej, inaczej zaplecze kuchenne firmy cateringowej, a jeszcze inaczej zaplecze restauracji fine diningowej.

Zastanówmy się więc, jaki rodzaj restauracji chcemy tworzyć, jakie dania w jakich ilościach i w jaki sposób chcemy serwować

szefa kuchni poprosimy o radę w chwili, kiedy obiekt jest już wyposażony, wówczas jakiegokolwiek zmiany wiążą się z ogromnymi, trudnymi do udźwignięcia kosztami.

### NIEPRZEMYŚLANE OSZCZĘDNOŚCI

Bardzo często inwestorzy kładą zbyt duży nacisk na redukcję kosztów budowy i wyposażenia zaplecza gastronomicznego. Sytuacja taka bywa prowokowana przez zatrudnio-

sobą surowców, półproduktów i wyrobów gotowych, a więc produktów brudnych i czystych. W konsekwencji może to doprowadzić do skażenia gotowych potraw i niebezpiecznych zatruć.

#### WAŻNE CHŁODZENIE

Innym sztandarowym błędem w projektach zaplecza jest zbyt mała liczba urządzeń chłodniczych i mroźniczych w poszczególnych obszarach obrotu żywnością w restauracji. Wizytując dziesiątki restauracji podczas prowadzonych audytów bezpieczeństwa żywności, spotykamy się z sytuacją, w której w obiekcie oferującym usługi organizacji bankietów czy imprez zorganizowanych nie zostały zaprojektowane urządzenia chłodnicze przeznaczone do wyrobów gotowych. Kiedyś podczas konsultacji projektu domu weselnego usłyszałem od projektanta pytanie: „A po co panu komora chłodnicza na wyrób gotowy?”. W pierwszej chwili potraktowałem to jako żart, po chwili jednak dotarło do mnie, że ów projektant nie ma żadnej orientacji w tym, jak przebiega proces produkcji potraw na uroczystość typu bankiet, przyjęcie weselne czy komunijne. Gdyby wiedział, że konieczne jest przygotowanie części potraw z wyprzedzeniem i należy je odseparować jako wyrób gotowy od surowców (brudnych produktów), zapewne nie zapomniałby o zaprojektowaniu chłodni wyrobu gotowego. Zbyt mała liczba urządzeń chłodniczych jest w rzeczywistości piątą achillesową większości zakładów gastronomicznych. Nie możemy dopuszczać do sytuacji, w której chcąc przygotować bankiet na liczbę osób, jaką możemy przyjąć w sali restauracyjnej, zmuszeni jesteśmy przechowywać środki spożywcze poza urządzeniami chłodniczymi, bo te, którymi dysponujemy, są już pełne.

W razie zatrucia pokarmowego w restauracji bardzo łatwo policzyć, czy mogliśmy przechować środki spożywcze zgodnie z zasadami. Wystarczą nam takie informacje, jak liczba przyjętych gości, przygotowywane menu i gramatura potraw. Wyliczone na tej podstawie ilości poszczególnych surowców wystarczy zestawić z pojemnością urządzeń chłodniczych, jakimi dysponujemy.

#### MIEJSCA DO OBRÓBK WSTĘPNEJ

Kolejnym wrażliwym tematem jest rezygnacja z pomieszczeń obróbki wstępnej warzyw. Wielu inwestorów i przyszłych

## *Aby zabezpieczyć się przed zanieczyszczeniem ze strony jaj i warzyw, na zapleczu powinno być wydzielone przynajmniej stanowisko mycia warzyw oraz miejsce, w którym możemy przeprowadzić naświetlenie lub inny sposób dezynfekcji jaj*

właścicieli restauracji słyszy od swoich doradców czy projektantów, że w obecnych czasach dzięki dostępności obranych warzyw możemy zrezygnować z pomieszczenia do obróbki wstępnej warzyw, co pozwoli na uzyskanie znaczących oszczędności podczas realizowania inwestycji. Jest to jednak pół prawdy, bo nie da się zrezygnować z obróbki wstępnej warzyw takich jak pomidor, ogórek, papryka, szczypiorek czy wielu innych. Dlatego też konieczne jest wydzielenie stanowiska wyposażonego w zlew oraz blat roboczy umożliwiający ich mycie. Oczywiście wielkość tego stanowiska lub pomieszczenia musi być dostosowana do rozmiarów restauracji.

#### PROBLEM Z JAJAMI

Spotkałem kiedyś projektanta, który twierdził, że jaja do wszystkich restauracji dostarczane są w postaci czystej oraz naświetlonej, a on osobiście nie spotkał się z jajami zanieczyszczonymi i z tego powodu nie zaplanował na zapleczu restauracji żadnego miejsca, gdzie można byłoby przeprowadzić ich mycie. Na domiar złego nie zaplanował również pomieszczenia ani stanowiska mycia warzyw, a byłoby to jedyne miejsce, w którym można przeprowadzić mycie jaj, stosując zabiegi dezynfekcji wykorzystywanych powierzchni przed tą czynnością i po niej (rozwiązanie takie nie jest optymalne, ale dopuszczalne). Ta osoba, odpowiedzialna za stworzenie projektu zaplecza restauracji, mija się jednak z prawdą. W kilkunastoletniej praktyce audytorskiej nie spotkałem jeszcze partii dostarczonych do restauracji jaj w 100 procentach wolnych od zanieczyszczeń, co zapewne potwierdzi każdy doświadczony szef kuchni. Co więcej, w wypadku zanie-

czyszczeń fizycznych na jajach ewentualne ich naświetlenie w fermie jest bezskuteczne, na co zwraca uwagę główny inspektor sanitarny w opinii wydanej 7 lutego 2018 r.

#### PO CO POMIESZCZENIE NA ODPADY?

Ostatnią kwestią związaną z projektowaniem zapleczy gastronomicznych jest problem pomieszczeń na odpady. Miejsce to z pozoru ma niewielki wpływ na funkcjonowanie restauracji, bo nie odbywają się w nim procesy produkcyjne. Bardzo często właśnie w ten sposób widzą to inwestorzy, właściciele, projektanci i doradcy. Jest to przecież powierzchnia, która nie przynosi żadnych zysków, ale jedynie koszty. Z tego względu bardzo często jest ograniczana do granic absurdu. Musimy jednak pamiętać, że dobrze funkcjonujący biznes restauracyjny to ogrom produktów spożywczych, ale również zużytych opakowań i innych odpadów. Jeśli nie zaplanujemy wystarczającej powierzchni na ich gromadzenie, to odpady te pozostaną w obrębie wszystkich pomieszczeń restauracji, utrudniając pracę personelu, stwarzając zagrożenie skażenia wyrobów gotowych, wpływając na spadek zadowolenia gości.

To tylko wybrane przykłady, jednak niech będą one przestrożą i zachętą inwestorów do zwiększenia wysiłku na etapie tworzenia projektu technologicznego, gdyż ten wysiłek może wbrew pozorom przysporzyć oszczędności i ograniczyć ilość problemów w przyszłości. 🍳



**MARCIN LEŚNIAK**  
Audytor, konsultant, trener. Właściciel firmy BM Quality Group Marcin Leśniak z Warszawy. [www.bm-qualitygroup.pl](http://www.bm-qualitygroup.pl)