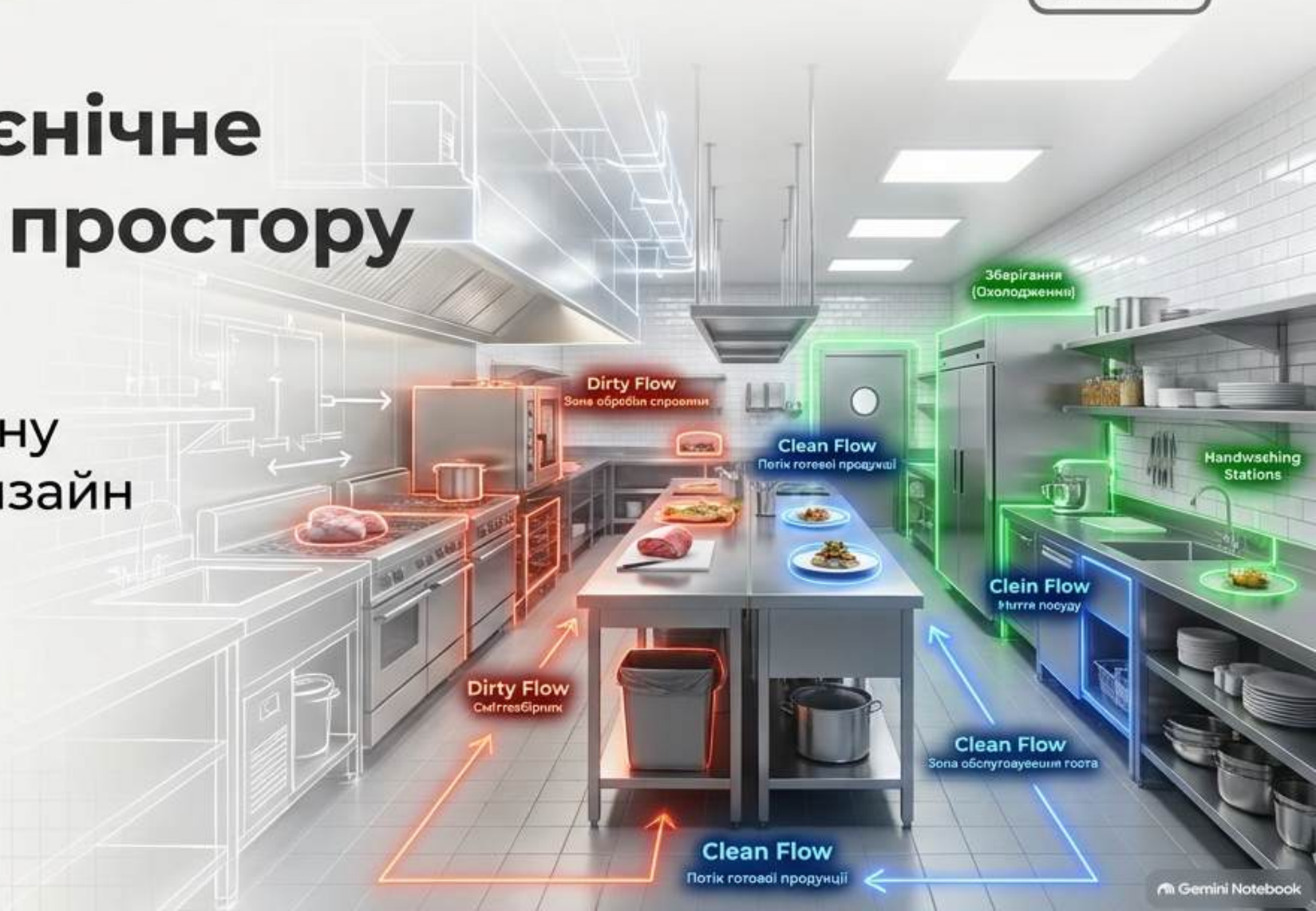
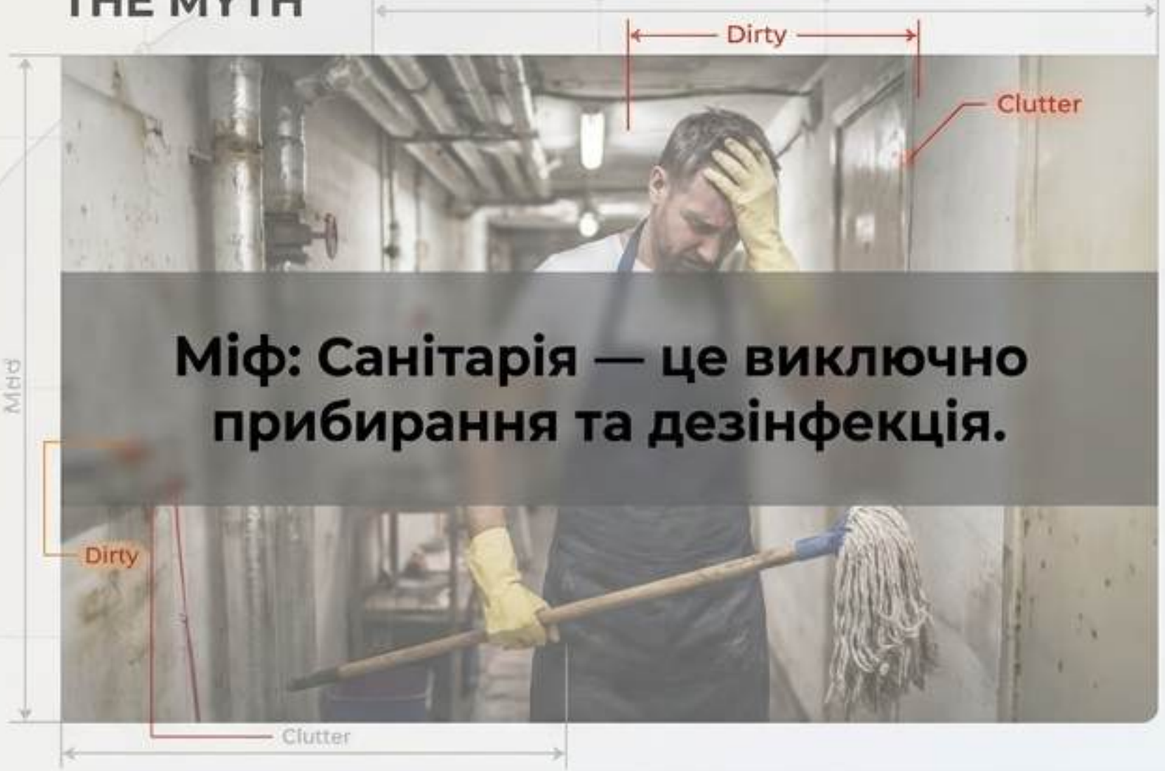
Санітарно-гігієнічне проєктування простору в HoReCa

Від архітектурного плану до безпеки гостя: як дизайн формує санітарію.

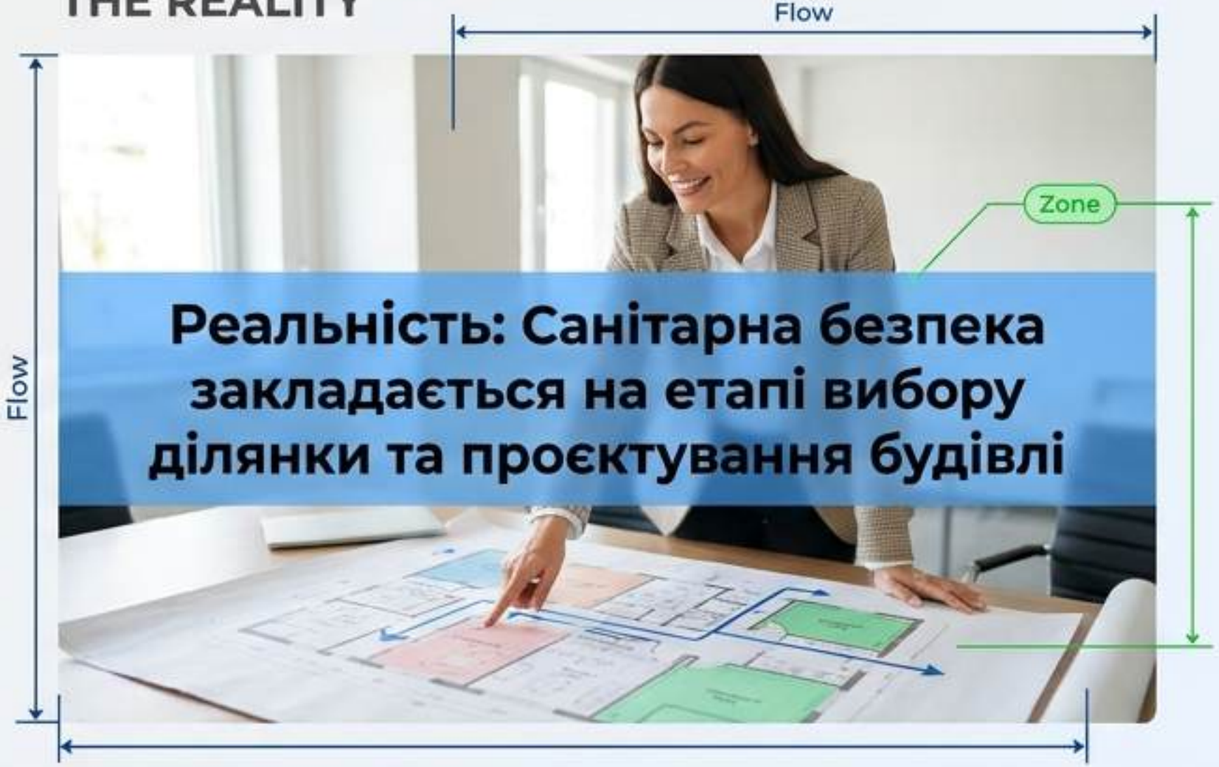


THE MYTH



Міф: Санітарія — це виключно прибирання та дезінфекція.

THE REALITY



Реальність: Санітарна безпека закладається на етапі вибору ділянки та проєктування будівлі

Ви **не зможете «відмити» погане планування.** Якщо брудний посуд перетинається з готовими стравами, проблема не в дисципліні персоналу, **а в архітектурі.**

Gemini Notebook

THE INTERSECTION MAP



Правильне зонування — це управління потоками.

Уявіть: зранку розвантажують сире м'ясо. У цей же час тією ж доріжкою йдуть перші гості.

Перетин потоків = ризик забруднення ще до входу в будівлю.

- Нормальний під'їзд транспорту
- Відведення поверхневих вод
- Відокремлення господарських процесів від гостей

Gemini Notebook

Естетичний дизайн



Слизько під час дощу, накопичення води, великі шви ускладнюють очищення.

Санітарна функціональність



Тверде покриття, правильний рельєф для відведення води, легкість миття.

Технологічна зручність експлуатації важливіша за візуальну привабливість території.

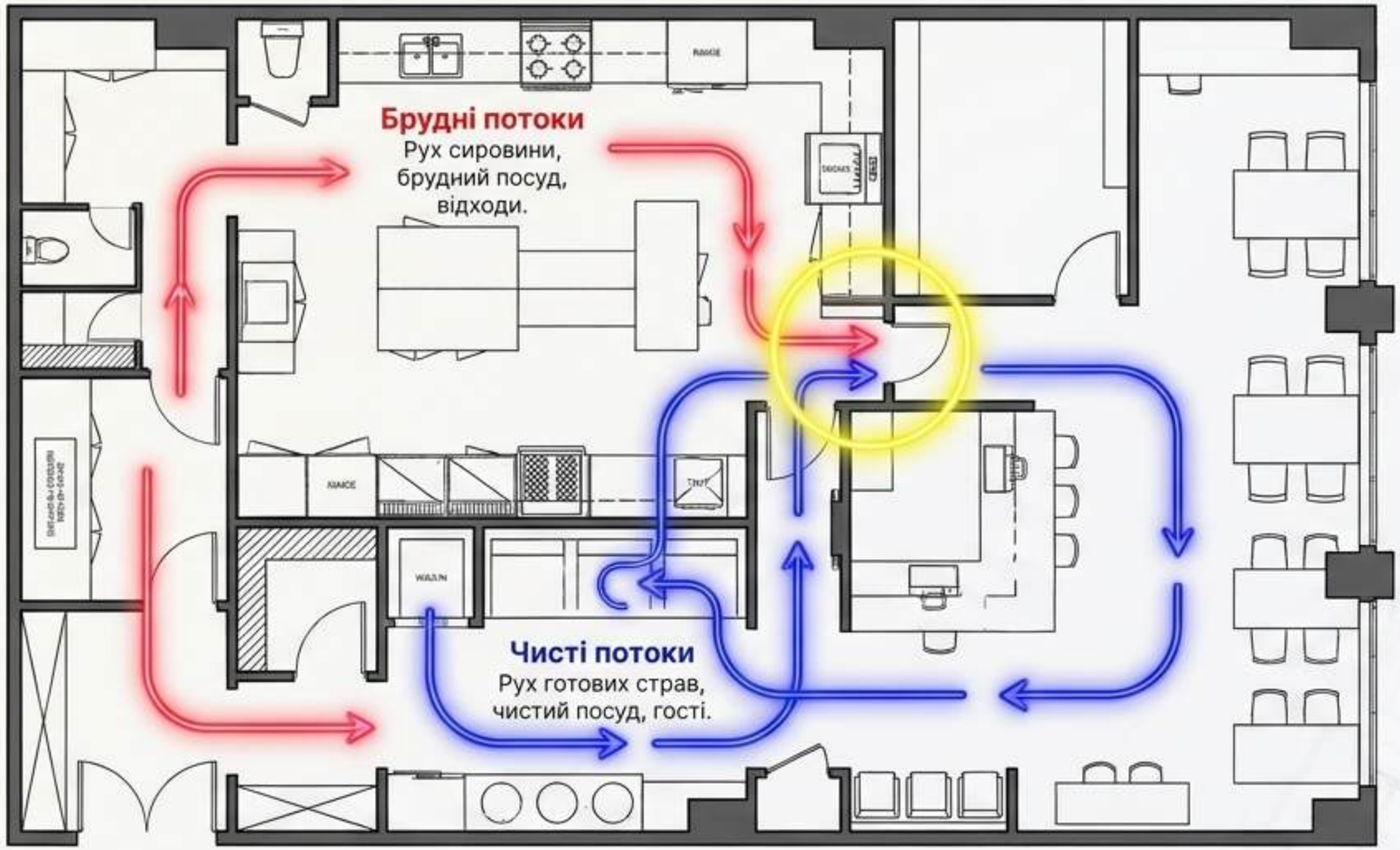
Gemini Notebook

Головний закон санітарії — ПОТОЧНІСТЬ.

Технологічний процес повинен відбуватися послідовно, без непотрібних повернень і перетинів.



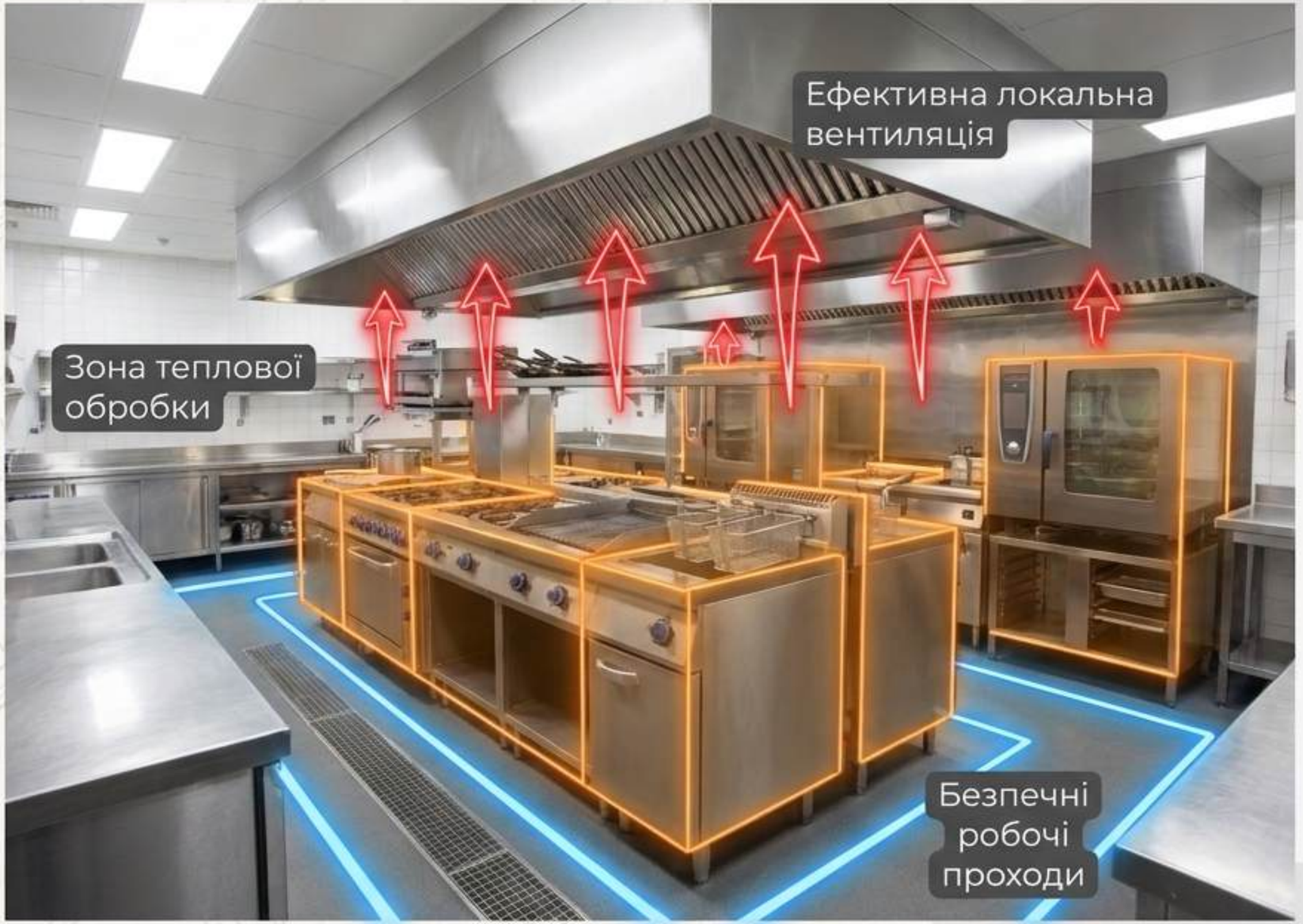
Gemini Notebook



Гігієна + Ергономіка = Безпека.

Кухар не повинен йти через мийну, щоб видати страву. Мінімізація кроків знижує ризик перехресного забруднення.

Gemini Notebook

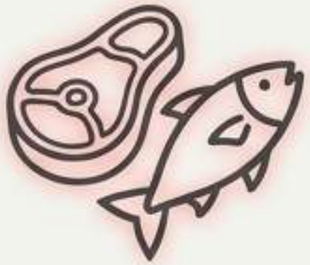


Гарячий цех: Серце кухні.

Утворюються тепло, пара та запахи, які необхідно миттєво видаляти.

Вимоги: Раціональне розміщення теплового обладнання, зручний зв’язок із роздавальною, безперешкодне прибирання.

Gemini Notebook



Заготівельний цех

Первинна обробка. Має бути максимально близько до складу для скорочення шляху сировини.





Холодний цех

Робота з продуктами, що не проходять подальшу теплову обробку. Абсолютний контроль температури.



Перехресне забруднення!

Дошка для сирого м’яса ніколи не повинна зустрітися з готовими овочами без санітарної обробки



Gemini Notebook

Товарне сусідство



Готові десерти, салати (Ready-to-eat)

Молочні продукти, сири

Сире м'ясо, птиця

Кожен продукт потребує свого мікроклімату.

Чому сире знизу? Щоб краплі або частинки сировини ніколи не потрапили на готову до вживання їжу.

- Температура
- Вологість
- Упаковка
- Строки придатності
- Захист від шкідників

Gemini Notebook

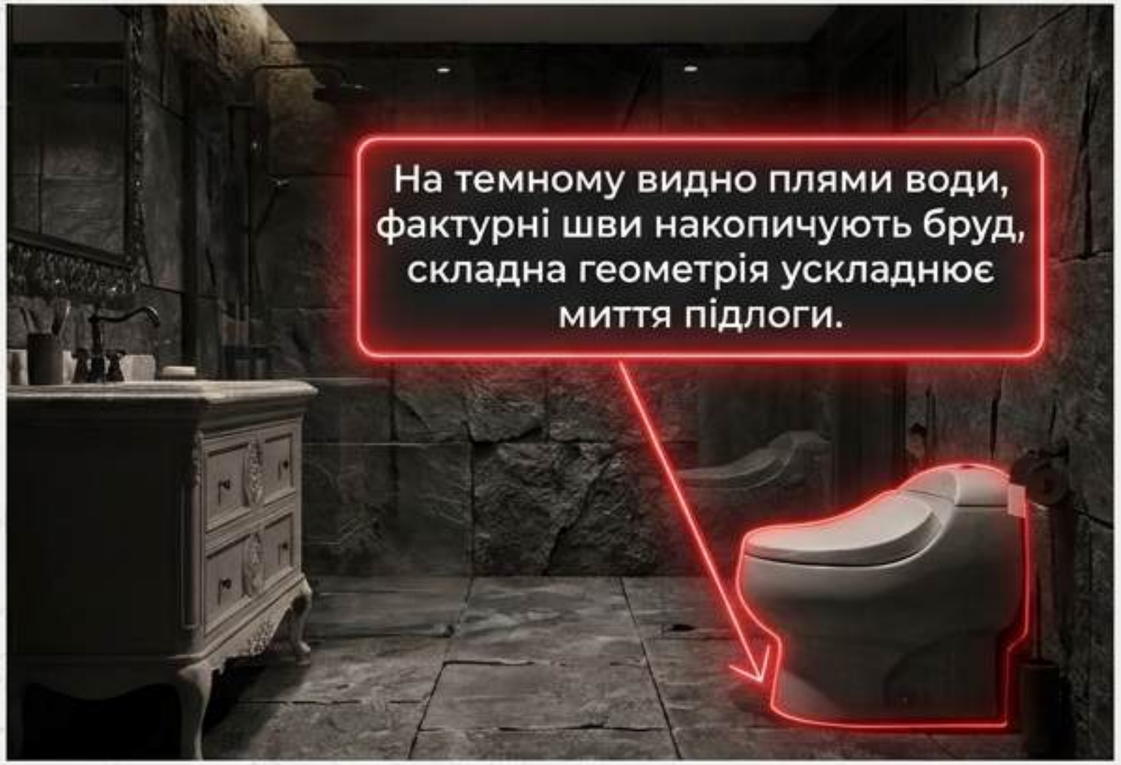


Номер — це не лише естетика для гостя. **Це робоче місце покоївки.** Дизайн має дозволяти виконати стандартизовану процедуру санітарного обслуговування, а не просто «протерти пил».

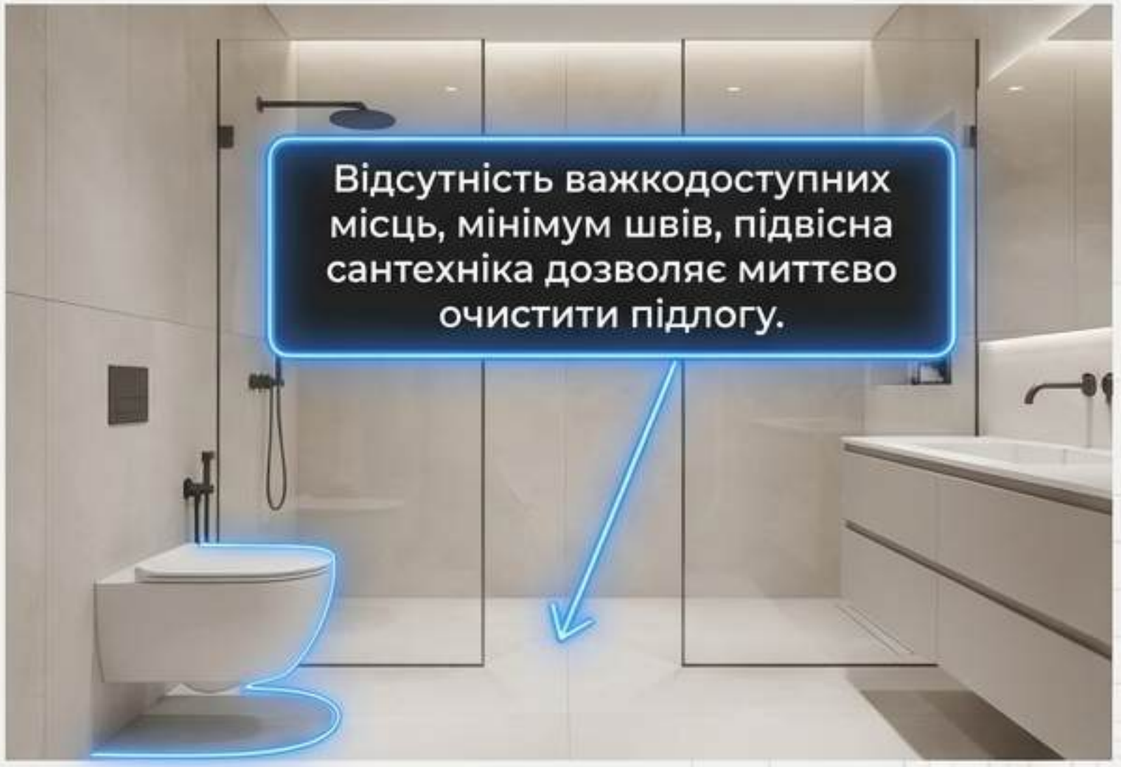
Gemini Notebook

Ванні кімнати: Естетика проти Функціональності

Естетичний дизайн



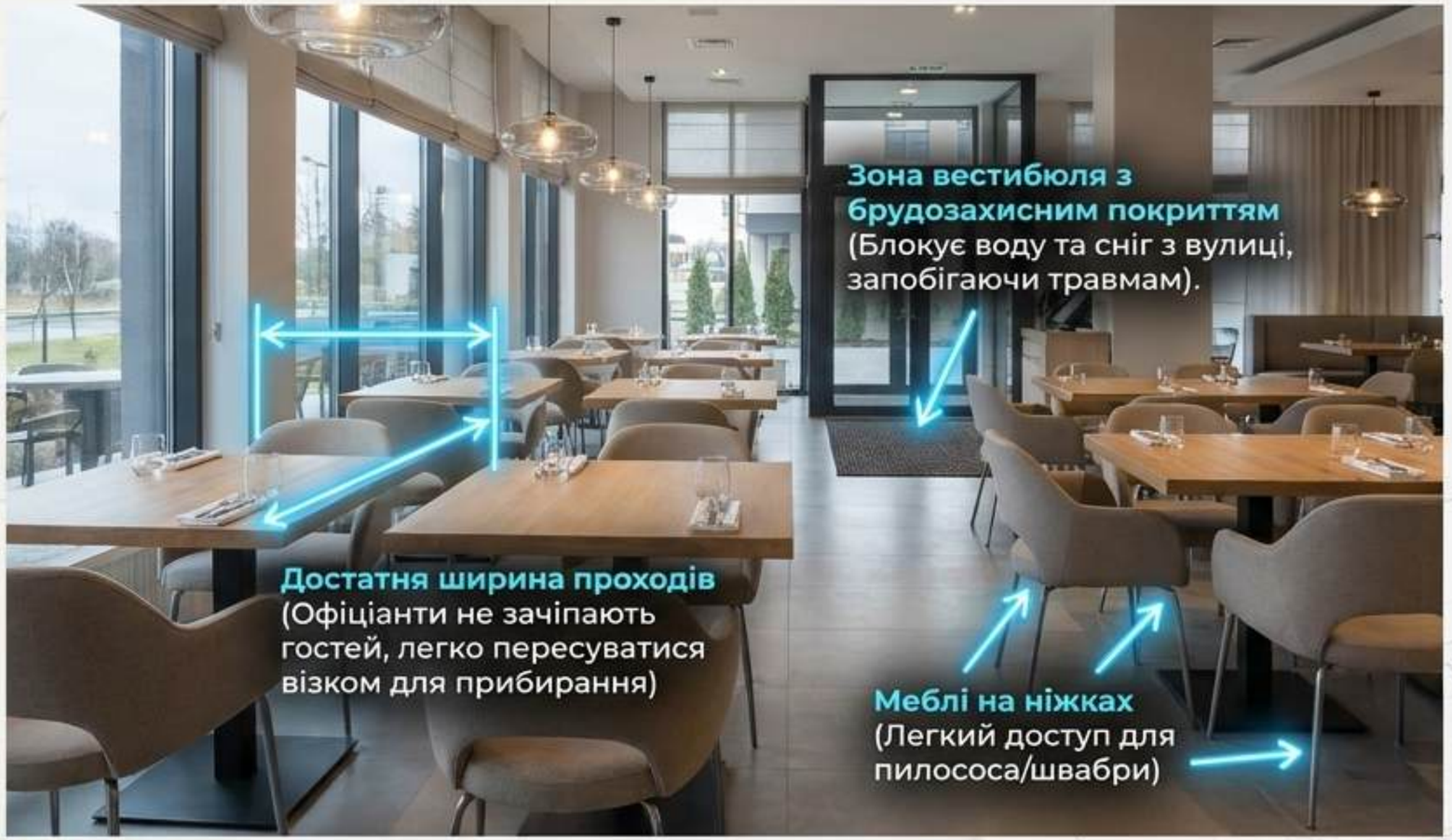
Санітарна функціональність



У мокрих зонах гігієна перетворюється на стандарт сервісу.

Gemini Notebook

The Illuminated Blueprint



Ергономіка залу працює на гігієну. Якщо між столами замало місця, гості контактують із сусідніми меблями, а персонал не може якісно підтримувати чистоту під час зміни.

Gemini Notebook

Illuminated Blueprint

Гігієнічний шлюз для персоналу: Від вулиці до кухні

Вхід (Вуличний одяг)

Гардероб (Розмежування)



Одягання уніформи

Санвузол / Миття рук

Вхід на кухню (Чистий працівник)

Гардероб — це санітарний шлюз. Кухар, який заходить на кухню у вуличному одязі, миттєво порушує гігієнічний бар'єр.

Gemini Notebook

The Illuminated Blueprint



АНАЛІЗ РИЗИКІВ ВІДСУТНОСТІ КІМНАТИ ВІДПОЧИНКУ

Без кімнати відпочинку: Втомлений працівник частіше помиляється, не дотримується процедур, має вищий ризик травмування.

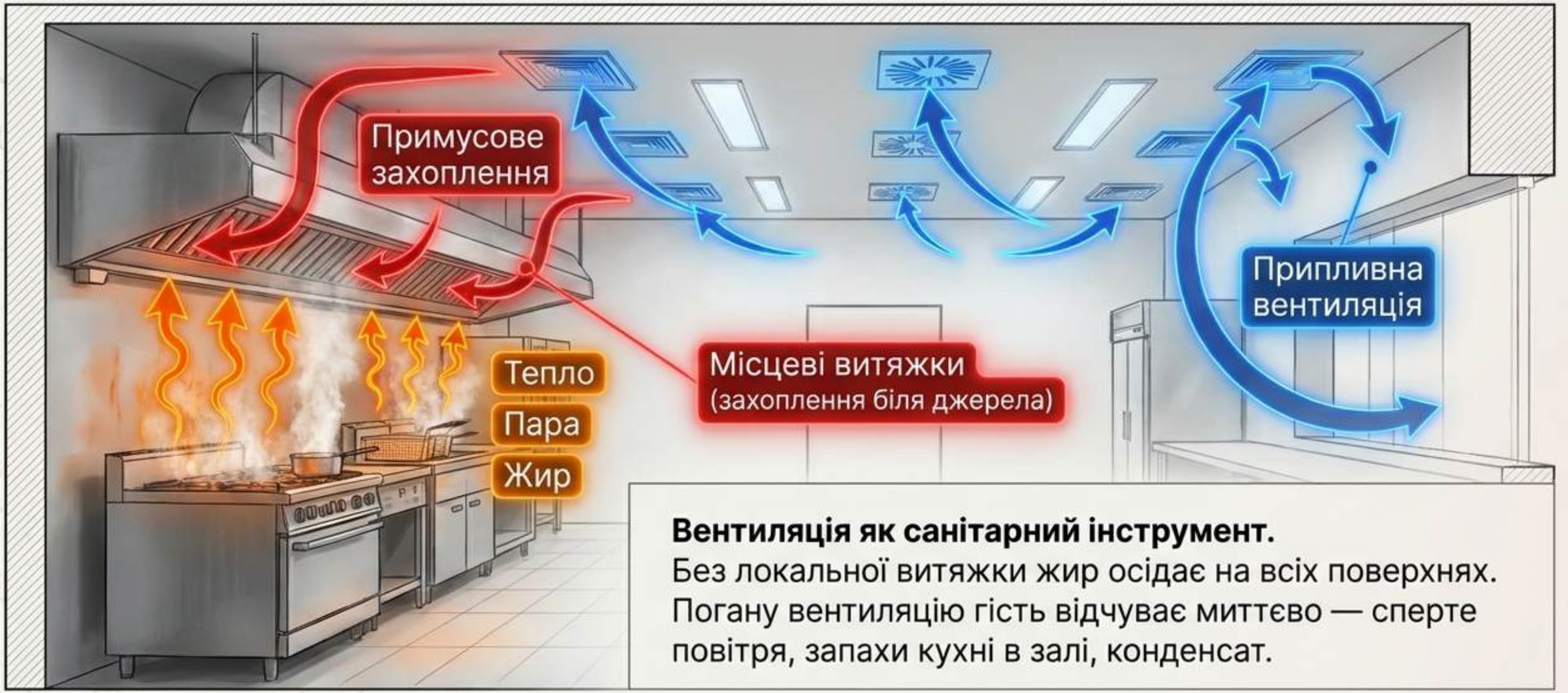
Якщо немає місця для відпочинку, персонал відпочиватиме у виробничих зонах, що є прямим порушенням санітарії.

Побутові умови — це не просто соціальна пільга, це елемент управління якістю та безпекою.

Gemini Notebook

The Illuminated Blueprint

Вентиляція: Ключ до чистої кухні



Вентиляція як санітарний інструмент.
Без локальної витяжки жир осідає на всіх поверхнях. Погану вентиляцію гість відчуває миттєво — сперте повітря, запахи кухні в залі, конденсат.

Gemini Notebook



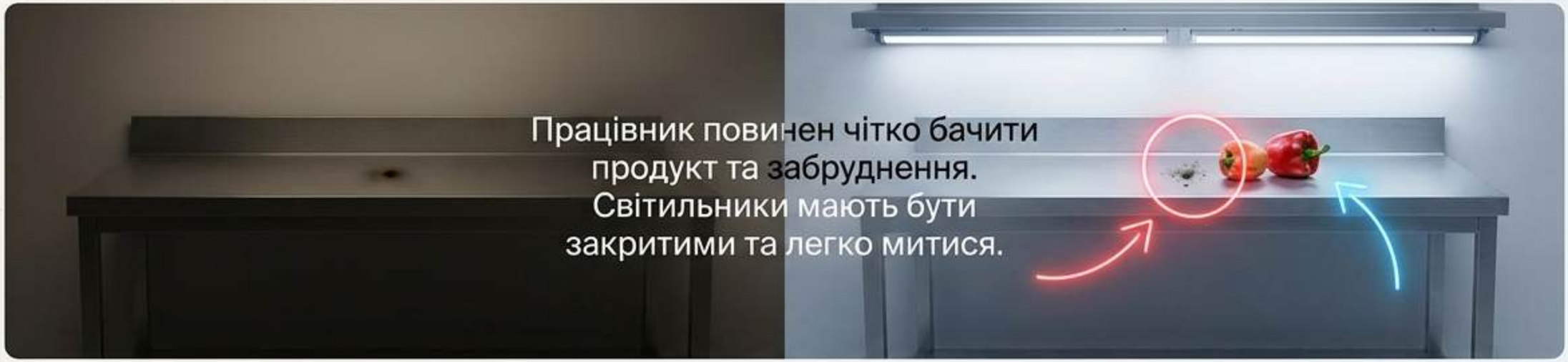
1. **Аварійне відключення води**
   (Technical fault)
2. **Неможливо вимити руки**
   (Hygiene failure)
3. **Зупинка миття посуду**
   (Process failure)
4. **Ризик перехресного забруднення зростає до максимуму**
   (Critical risk)
5. **Повна зупинка безпечної роботи закладу**
   (System failure)

Вимога:

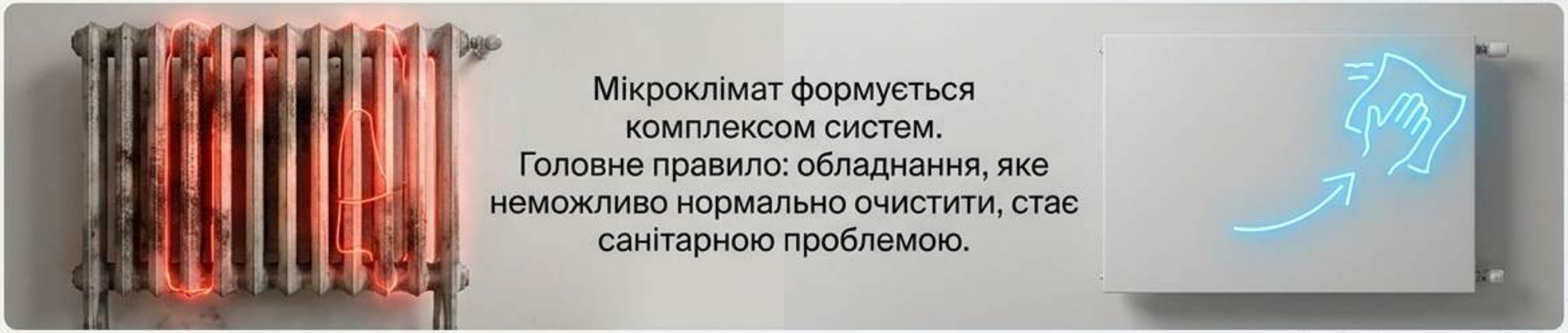
Гаряче та холодне водопостачання, захист від зворотного потоку, надійне відведення стічних вод (каналізація) без ризику повернення забруднень.

Gemini Notebook

Освітлення



Опалення



Gemini Notebook

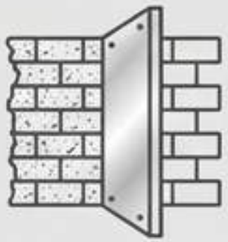


Поверхня	Санітарна вимога	Оптимальний матеріал (приклад)
Підлога	Безшовна, неслизька, вологостійка, висока механічна міцність	Керамограніт, наливні епоксидні підлоги
Стіни	Гладка, світла, легко миється, стійкість до агресивної хімії	Нержавіюча сталь, великоформатна плитка
Стеля	Захист від конденсату, не осипається, надійно закриває комунікації	Гладкі вологостійкі панелі

Матеріали контактують із вологою, жиром та хімією 24/7. Їх вибір — це інвестиція в гігієну.

Gemini Notebook

Illuminated Blueprint



Естетичний дизайн



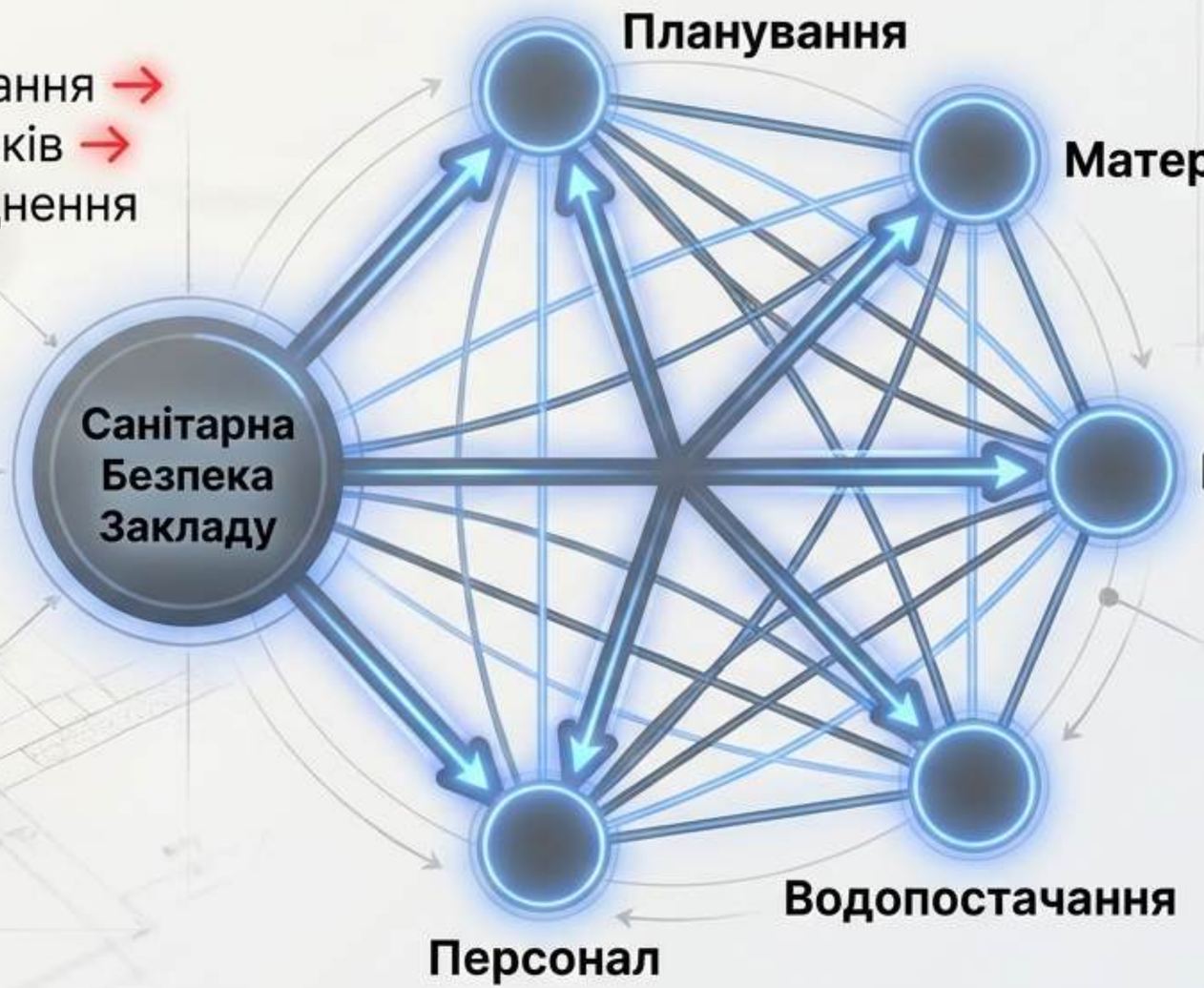
Санітарна функціональність



Дизайн у HoReCa повинен працювати РАЗОМ із гігієною, а не проти неї. Спочатку технологія — потім декор.

Gemini Notebook

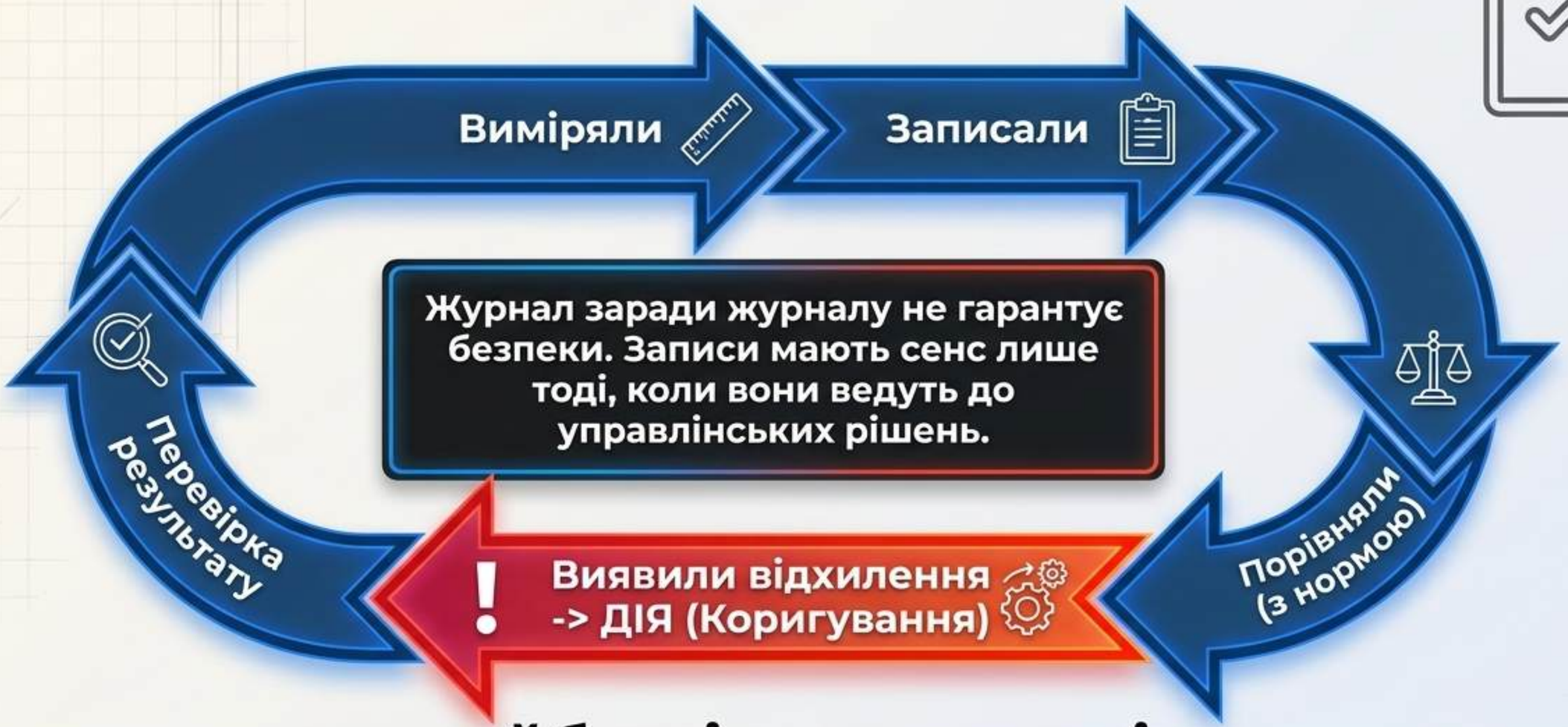
Санітарія — це єдина система



Це ланцюг взаємопов’язаних рішень. Витягти одну ланку неможливо.

Gemini Notebook

Алгоритм Контролю



Ваша мета як майбутніх менеджерів — створити таке середовище, де безпечна робота є природним наслідком ідеально спроєктованого простору.

Gemini Notebook