

فروشگاه ، بزرگترین سایت تخصصی معماری

جهت مشاهده آموزش نرم افزارهای معماری از صفر تا 100 با زبان فارسی و با کمترین هزینه [اینجا](#) را کلیک کنید.

جهت مشاهده نقشه ها ، پایان نامه و طرح های نهایی آماده معماری جهت کانسپت گرفتن و یا تحويل پروژه [اینجا](#) را کلیک کنید.

جهت مشاهده مقالات ، رسالات و مطالعات نهایی آماده معماری جهت تحويل پروژه [اینجا](#) را کلیک کنید.

WWW.CADYAR.COM بزرگترین سایت تخصصی معماری

جهت عضویت در کanal ما در تلگرام کافیست روی عکس زیر کلیک کنید.
برای انجام پروژه های عمران و معماری با ما تماس بگیرید.



09907530920

آیدی تلگرام

<https://t.me/Cadyar60>

آیدی تلگرام

<https://t.me/Cadyarmemar>

ایمیل

Vrya.cadyar@gmail.com

جهت مشاهده مطالب زیر به صورت رایگان کافیست روی لینک رویبرو عنوان موردنظر کلیک کنید

<HTTP://WWW.CADYAR.COM/?CAT=473>

دانلود رایگان کتب معماری

<HTTP://WWW.CADYAR.COM/?CAT=262>

آموزش رایگان پست پروداکشن در معماری

جهت مشاهده مطالب کاربران مهمان که مطالب خود را به صورت رایگان و یا در قبال هزینه به اشتراک گذاشته اند در سایت کدیار [اینجا](#) کلیک کنید.

شما نیز میتوانید مطالب خود را در سایت کدیار به اشتراک بگذارید تا بدونه هیچ هزینه ای صاحب شغل دوم شوید. جهت اشتراک گذاشتن مطالب خود [اینجا](#) را کلیک کنید.

جهت دریافت هرگونه رساله و مطالعات معماری با قیمت پایین با ما تماس بگیرید.

09907530920

قسمتی از رساله طراحی تالار پذیرایی مراسم و رستوران در 225 صفحه در قالب ورد:

استاندارد های لازم برای طراحی رستوران و تالار:

قبل از آن که هر گونه رستوران و تالار یا مهمانسرایی ساخته شود باید توالی سازمانی را با دقت طراحی کرد تعیین کیفیت و کمیت انواع غذاهایی که سرو مشود ضروری است و ایا غذا به صورت روزانه و یا با یک منو ثابت عرضه می شود

در مورد طرح کلی دانستن تعداد و نوع مشتریان از اهمیت بالایی بر خوردار است. تالار اصلی یک رستوران و تالار اتاق غذا خوری مشتریان است و باید برای کنار هم قرار دادن میزها تعدادی میز و صندلی اضافی در اختیار باشد پیشخوانی را می توان برای مشتریانی که عجله دارند نصب کرد. اشپز خانه، انبارها، محل های تحویل، توالت ها و سایر بخش های خدماتی باید پیرامون سالن غذا خوری باشند هر چند که توالت ها می توانند در طبقه ی دیگری قرار گیرند.

در رستوران و تالار ها با غذا های خاص فضاهای مورد نیاز بسیار متغیر است ممکن است اشپزی نمایشی یک محوطه مخصوص و بخش های تزیینی خاص مورد نیاز باشد رستوران و تالار سلف سرویس مناسب فروشگاه های زنجیرای و مناطق اداری بوده هیچ نوع غذایی در محل اماده نمی شود و تمامی تدارکات اماده و منجمد هستند قسمت سرو غذا برای یک اشپز خانه رستوران و تالار با یک پیشخوان بهتر است بین قسمت اماده سازی و اتاق غذا خوری قرار گیرد.

سالن غذا خوری:

فضای لازم برای هر صندلی 1.48 تا 2.5 متر و فاصله ی بین میزها 1.30 متر ارتفاع میزها و صندلی معمولی 78 سانتیمتر صندلی باز 90 سانتیمتر

برای انکه فرد راحت غذا بخورد نیازمند میزی است که تقریباً 60 سانتیمتر عرض و 40 سانتیمتر عمق داشته باشد این مورد برای کسانی که در مجاورت هم غذا می خورند فاصله کافی ایجاد میکند اگر چه گاهی فاصله 20 سانتیمتر فضای اضافی در مرکز برای ظروف مطلوب است اما در مجموع عرض 85-80 سانتیمتر برای میز غذا مناسب می باشد. میز های گرد یا میزهای شش یا هشت ضلعی با قطر 120-90 سانتیمتر برای چهار نفر ایده ال است و می توان یک یا دو نفر دیگر را پذیرا باشند

فضای رستوران و تالار:

سلسله مباحث آموزشی در عرصه طراحی و دکوراسیون داخلی
مبحث شماره 1 : فضای رستوران و تالار

طراحی فضا :

فضاهای مهمان :

بطور کلی به نظر می رسد فضاهای مهمان پذیری از قبیل رستوران و تالارهای سنتی، کلاسیک، مدرن، فست فودها، کافی شاپ ها و ... دارای ویژگی های طراحی مشترک و واحدی می باشند اما حقیقتاً اینطور نیست و با آنکه

ماهیت‌آ همگی وظیفه کارکردي یکسانی دارند اما قواعد و اصول طراحی متفاوت و حتی متضادی را می طلبند. بطور نمونه:

در فست فودها، ضمن بهره گیری از مصالح سرد و فلزی، از رنگ‌ها و نورهای مستقیم و پر انرژی استفاده می شود تا ماندن مشتری را به مدت طولانی میسر نسازد. بر عکس در رستوران و تالارهای سنتی و یا رستوران و تالارهای کلاسیک از مصالح و رنگ‌های گرم و نیز نورهای ملایم و یا نور مخفی استفاده می شود.

ارگونومی نور:

هر نوری باید با دکور و رنگ محیط و حتی با رنگ غذا هماهنگی لازم را داشته باشد. به طور مثال نور صورتی رنگ، گوشت را قرمز و طبیعی نشان می دهد در عوض رنگ سالاد‌ها را به گونه ای نمایش داده که پسند ذوق و طبع نیست. همچنین با نورهای آبی و سفید غذاها را میتوان خوب نشان داد اما تابش رنگ آبی و سفید جو حاکم بر فضا را سرد می کند پس برای تأمین نور رستوران و تالار، باید از ترکیبی از نورها استفاده نمود که علاوه بر همگونی و تناسب با محیط اطراف، موجب انبساط خاطر و زیبایی فضا باشد.

بهتر است که سرآشپز نیز نوری مانند نور سالن رستوران و تالار در آشپزخانه در اختیار داشته باشد تا بتواند غذا را پیش از سرو کردن مشاهده نماید.

ارگونومی مبلمان :

فضای دسترسی به میز و صندلی ها از طریق مسیرهای عبوری باید دارای عرض حداقل 90 سانتی متر باشد که به تبع آن فاصله ای معادل 185 سانتی متر بین دو ردیف میزهای موازی می طلبد.

عرض مسیر های عبوری باید فضای لازم جهت نشستن مشتری ها، پشت میز را در بر بگیرد. در پشت هر صندلی باید حداقل 75 سانتی متر فضای باز وجود داشته باشد تا امکان بیرون کشیدن صندلی برای نشستن پشت میز فراهم گردد.

میزها باید به گونه ای باشد که حداقل فضای زانو را در ارتفاع 69 سانتی متری، با 75 سانتی متر عرض و 68 سانتی متر عمق جهت قرار گیری پاهای فراهم سازد.

از لحاظ ارگونومی صندلی ها باید سبک بوده و آسان جابه جا شوند، نشیمن گاه صندلی شبک کمی به طرف عقب داشته باشد تا اینکه وزن بدن رابه عقب صندلی انتقال دهد. صندلی باید تقریباً دارای 60 سانتی متر طول و حداقل 60 سانتی متر عرض باشد. قابل توجه آنکه فاصله عمودی نشیمن گاه صندلی باید 27 و 29 سانتی متر زیر سطح فوقانی میز باشد.

ارگونومی صوت:

استفاده از نجواها و نغمه های موسیقی در فضای رستوران و تالارها و کافی شاپ مرسوم می باشد اما نکته اینجاست که به دلیل عدم آشنایی با ارگونومی، این صدای موسیقی به جای آنکه باعث تلطیف فضا شود موجب برهم زدن آرامش و گفتگوی میهمانان حین صرف غذا میشود. برای گوش دادن به یک موسیقی ملایم حین میل غذا در فضای رستوران و تالار به طوری که بتوان مکالمه ی آرام هم داشت، حدود دامنه صدای منبع صوتی موسیقی بایستی بین 25 تا 40 dB باشد...

جهت دریافت هرگونه رساله و مطالعات
معماری با قیمت پایین با ما تماس بگیرید.

09907530920