

مدیریت میانی غذا و نوشابه

استاد: سرکار خانم مریم ملت دوست
ارائه دهندگان:
حانیه رضایی ثابت
عسل لاری
محدثه رضایی

فصل هفتم

روش های دیگر سرویس دهی غذا و نوشابه





پذیرایی در اتاق و طبقات

- ❑ پذیرایی در اتاق و طبقات، به وسیله ی دستگاه های قهوه / چای ساز، دستگاه های غذا رسان، و سینی بار صورت میگرد.
- ❑ بسته به نوع اهداف و عملکرد موسسه / سالن، چگونگی پذیرایی از مشتری و مهمانان در اتاق تغییر می کند.
- ❑ در هتل های پنج ستاره، پذیرایی 24 ساعته است.
- ❑ پذیرایی در هتل های دو و سه ستاره، به سرو چای و قهوه در اتاق محدود میشود.

انواع پذیرایی در اتاق (کامل و نیمه و نیمه کامل)

- ❑ در برخی هتل ها، پذیرایی اتاق کامل است. بدین ترتیب که مهمان دارانی برای پذیرایی 24 ساعته در هتل استخدام شده و به مشتریان خدمت می کنند.
- ❑ پذیرایی معمولاً از آبدارخانه انجام می گیرد.
- ❑ غذاها و نوشدنی ها توسط آسانسور به آبدارخانه ها منتقل و از آن جا توسط ترول های گرم به اتاق مهمان برده می شوند.
- ❑ مهمانداران این بخش باید حرفه ای بوده و به تمام غذاها آشنایی داشته باشند.
- ❑ مهمانان یا از طریق فشار دادن یک دکمه یا با تماس تلفنی با آبدارخانه یا از طریق پذیرش هتل، سفارش خود را اعلام می کنند.
- ❑ صورت حساب همراه غذا و نوشیدنی به اتاق مهمان فرستاده میشود.



صبحانه



منوی صبحانه غالباً به صورتی است که هم در اتاق قابل پذیرایی است و هم در سالن پذیرایی صبحانه.



در برخی از هتل ها پذیرایی فقط شامل صبحانه است. این پذیرایی معمولاً توسط واحد خانه داری صورت میگیرد.



در بیش تر سفارش های صبحانه، فرض را بر چیدمان سینی برای پذیرایی اتاق می گذارند. بیش ترین تفاوت بین چیدمان سینی و میز در موارد زیر دیده می شود:

- رومیزی به روسینی تغییر میکند.
- از قرار دادن زیربشقاب ها در روش سینی، برای کاهش وزن آن خودداری میشود.
- در سینی زیرسیگاری یا شماره سینی قرار داده نمی شود.

نمایی از صبحانه کنتینانتال چیده شده در سینی برای پذیرایی اتاق



امکانات داخل اتاق

وسایل لازم برای آماده سازی چای و قهوه



یخچال کوچک درون اتاق





پذیرایی لانژ

پذیرایی لانژ شامل پذیرایی کنتینانتال، قهوه صبح، نهار، خوراک سرپایی، چای بعد از ظهر و بعد از شام، غذای مختصر عصر به همراه انواع نوشیدنی هاست.

چگونگی سازماندهی پذیرایی لانژ

مهمانداران نشیمن با انبار کمکی یا پیشخوان برای سرویس دهی نوشیدنی ها در تماس هستند. این مهمانداران اغلب، یک انبار کمکی کوچک را که شامل کلیه اقلام ضروری و اولیه سرویس دهی در زمان های مورد نیاز است در اختیار دارند.

اقلام ضروری و اولیه موجود در انبار کمکی

- رومیزی ها و دستمال سفره ها
- سینی های گرد و نقره ای
- زیر سیگاری ها
- لیوان های مناسب
- فنجان ها، نعلبکی ها، قاشق های چای خوری و سرویس نوشیدنی های گرم
- مواد خشک مانند قهوه، چای و شکر
- برگه های فهرست وسایل، صورت حساب و برگه های انبار نوشیدنی ها

مهمانداران پذیرایی لانژ، باید برای پذیرایی در موارد زیر آماده باشند:



☐ قهوه صبح

☐ نوشیدنی قبل از نهار

☐ نوشیدنی و قهوه پس از نهار

☐ چای بعد از ظهر

☐ نوشیدنی قبل از شام

☐ قهوه و نوشیدنی پس از شام

☐ پذیرایی نوشیدنی های دیر وقت

☐ خوراکی های مختصر در طول روز بسته به نوع هتل

بوفه

- بوفه برای برخی پذیرایی ها و سرویس دهی ها در نشیمن تعبیه می شود.
- ممکن است یک میز بوفه برای نمایش کلیه اقلام چیده شود یا می توان یک گردون برای ارائه غذا در محیط نشیمن قرار داد.



پذیرایی سینی در بیمارستان ها



توسعه پذیرایی غذایی در بیمارستان ها، از اوایل قرن بیستم با فعالیت های بین المللی سلامتی شروع شد.

توجه مسئولان بیمارستان ها به مواردی که به تغذیه بیمار ان مربوط میشود مانند جذابیت غذاها، کیفیت و ارزش غذایی، تنوع و ارائه غذاهای گرم و تازه به بیمار ان باعث تغییرات قابل ملاحظه ای در این زمینه شد.

انواع بیماران

- تحت مداوا
- بیماران بخش جراحی
- بیماران مسن
- بیماران ترمیم عیوب استخوانی
- بیماران بخش زنان و زایمان
- بیماران خردسال

علاوه بر نوع بیماری، توجه به وضعیت بیمار، رژیم دارویی، دقت در رژیم غذایی و تمایلات او نیز اهمیت بسیار زیادی پیدا کرد.



زمان صرف غذا

صبح	8-7:30	صبحانه
ظهر	12	ناهار
	15:30-15	عصرانه
	18:30-18	عصرانه یا شام
بستگی به میل بیمار دارد	20_18	نوشیدنی های گرم دیروقت



پذیرایی سینی

- روش گانیمد، که در سال 1964 میلادی معرفی شد، یکی از روش های تجاری است که امروزه در بیشتر بیمارستان ها استفاده میشود.
- معمولاً سینی غذای هر بیمار شامل کلیه مواد سفارش شده بیمار است. مگر آنکه محدودیت های پزشکی مطرح باشد.

برای حفظ گرما و سرمای غذای بیمار روش های مختلفی مانند استفاده از محفظه های گرم و سرد و استفاده از سینی های مخصوص به کار گرفته میشود.

فواید استفاده از این روش آن است که:

- بیماران غذای خود را گرم (داغ) و دلچسب دریافت می کنند.
- هزینه دفتری و نیروی کار (هزینه های کارگری) کاهش می یابد.
- زمان کشیدن غذا کمتر می شود. بنابراین میتوان از وقت صرفه جویی شده، برای انجام کارهای دیگر استفاده کرد.
- بیمار میتواند غذای خود را از روی منو انتخاب کند.



غذا رسانی به منزل



□ روش های توزیع غذا و حفظ کیفیت آن متفاوت است.

□ مهمترین این نوع غذا رسانی میلز آن ویلز بوده که به جنبه سلامت غذا توجه بیشتری نشان میداده است.

□ ساده ترین و موثر ترین سیستم غذا رسانی سیستمی است که برای پیتزا انجام میگردد.

پذیرایی سینی در هواپیما

- ❑ امروزه مشخص شده است که برای مسافت های کوتاه هوایی، ارائه غذاهای سرپایی و نوشیدنی ساده برای پذیرایی از مسافران کافی است.
- ❑ در مسافت های طولانی، مهمانداران فرصت بیشتری برای پذیرایی بهتر و کامل تر از مسافران را دارند.
- ❑ در پروازهای توریستی و معمولی (اکنونومی) مقدار غذای همه مسافران یکی است.
- ❑ غذای آماده شده، گرم یا سرد میشود، بسته بندی میگردد و به صورت تک نفره برای هر مسافر سرو میشود.
- ❑ در پروازهای تجاری یا درجه یک، مقدار وعده غذایی هر مسافر متفاوت است.



- ❑ مسافران پرواز با بلیت تجاری و درجه یک یا هما کلاس، مانند مهمانان هتل و رستوران درجه یک پذیرایی می شوند. تمامی غذاها در ظروف چینی با کیفیت بالا، لیوان های شیشه ای و نقره جات سرو می شوند.
- ❑ غذای پرواز توریستی و عادی معمولاً در ظرف پلاستیکی و ملامین و چنگال و کارت یک بار مصرف سرو میشود.
- ❑ بین غذا چای، قهوه، بیسکویت، کیک و نوشیدنی سرد سرو میشود.
- ❑ غذاهای مخصوص برای گیاه خواران، کودکان و سایر قشرهای خاص در حد متعارف موجود است.
- ❑ در هنگام پرواز مهمانداران حرفه ای و آموزش دیده وظیفه پذیرایی از مسافران را بر عهده دارند.



پذیرایی در قطار



□ نوع عملکرد و سرویس دهی غذا و نوشابه معمولاً در رستوران های عمومی قطار قراردادی، کیوسکی یا به روش ترولی است.

□ مشکلات گذارسانی در قطار با گذارسانی بیرون بر شباهت زیادی دارد.

□ در بعضی از قطارها، پذیرایی سینی همانند هواپیما اعمال میشود.



با تشکر از توجه شما