

## خلاصه ضوابط و استانداردهای رستوران سنتی

۱. ارائه نام پیشنهادی متناسب با فرهنگ و سنت منطقه و آرم مخصوص
۲. ایجاد تزئینات معماری سنتی ایرانی در نمای ساختمان با استفاده از کاشیکاری و آجرکاری هفت رنگ و معرق
۳. استفاده از درب و پنجره‌های سنتی و آینه‌کاری در تزئینات و نورپردازی با رنگ گرم و شاد (نارنجی و زرد)
۴. ایجاد درب ورودی به سبک درب‌های قدیمی و عریض دو لنگه‌ای
۵. ایجاد کتیبه سردرب ورودی با نام سفره‌خانه با طرح کاشیکاری و یکی از خطوط خطاطی
۶. متناسب‌سازی راهروها با درب ورودی با استفاده از گچ‌بری سقف و رنگ‌آمیزی و متناسب‌سازی سالن‌ها با راهروها
۷. نصب تابلوهای نقاشی سفره‌خانه‌ای (قهوه‌خانه‌ای)، خطاطی، مینیاتور، عکس و... متناسب با فرهنگ و سنت منطقه‌ای و ملی
۸. نصب توری و پارچه پرده‌ها متناسب با رنگ مبلمان و دیوارهای سالن
۹. هماهنگی پرده‌ها، تابلوها و سایر دکوراسیون راهروها و سالن‌ها باهم در حد عالی
۱۰. ایجاد تنور نانوائی برای پخت نان
۱۱. ایجاد حوضچه مجهز به فواره آب با چراغ‌های الوان در معرض دید مهمانان با کاشیکاری مینیاتوری
۱۲. ایجاد طاقچه برای جای شمع‌دان‌ها و چراغ‌های گردسوز
۱۳. ایجاد ویتترین‌های مخصوص نمایش اشیای قدیمی و سنتی متناسب با فرهنگ و سنت منطقه‌ای و ملی
۱۴. ایجاد محل اجرای موسیقی سنتی در معرض دید با ابعاد متناسب
۱۵. استفاده از لباس متحدالشکل برای کارکنان به صورت سنتی دو دست برای هر نفر
۱۶. استفاده از لباس فرم برای کارکنان آشپزخانه دو دست برای هر نفر

۱۷. اختصاص ۵۰٪ مبلمان سالن به میزهای چوبی در ابعاد مختلف با رومیزی قابل شستشو با صندلی و ۵۰٪ با تخت و نیمکت چوبی مفروش به قالیچه یا گلیم‌های گلدار و پستی با منگوله‌های قالیچه‌ای و متکاهای ترنجی نخی

۱۸. تزئین میزها با لچکی‌های ترمه‌ای، دستمال سفره، شماره میز، رومیزی قابل شستشوی و پارچه ماهوتی برای زیر رومیزی‌ها و پارچه‌های پلیسه برای میز بوفه

۱۹. چیدمان وسایل روی میز با کار و چنگال، لیوان و ظروف چینی بلوری و کریستال در سایزهای مختلف و فنجان و استکان و نعلبکی کمرباریک لب طلا با قاشق طلایی کوچک و زیری مخصوص طلائی و قوری با آرم و نام سفره‌خانه

۲۰. تهیه منو با خط خوشنویسی در داخل فولدر چرمیناسب با اولویت غذاهای محلی و ملی سنتی با قیمت مشخص

۲۱. پذیرایی از میهمانان با پیش‌غذاها، نان و سبزی و ترشیجات

۲۲. راه‌اندازی آشپزخانه در مجاورت سالن به متراژ حداقلی ۳۰ مترمربعی

۲۳. ایجاد فیلتر بین آشپزخانه و سالن با درب دولنگه‌ای

۲۴. ایجاد راه دسترسی آشپزخانه به فضای آزاد

۲۵. ایجاد آبدارخانه متصل به آشپزخانه و سالن به متراژ ۱/۴ مساحت آشپزخانه و حداقل ۷/۵ مترمربع

۲۶. ایجاد لاکر کارکنان شامل رختکن، حمام، سرویس بهداشتی، محل استراحت و غذاخوری حداقل ۲۰ مترمربع

۲۷. استفاده از میز کار کمکی در سالن برای میهمانان و میز بوفه مناسب با رومیزی‌های قید شده در محل قابل دسترسی

۲۸. استفاده از ترولی جهت محل غذا (میزهای چرخ‌دار)

۲۹. ایجاد سرویس‌های بهداشتی زنانه و مردانه مستقل حداقل چهار عدد

۳۰. ایجاد سرویس‌های فرنگی مردانه و زنانه مستقل حداقل دو مورد

۳۱. ایجاد نمازخانه مردانه و زنانه مستقل در محل مناسب

۳۲. ایجاد انبار البسه در مجاورت سالن با گنجی لباس

۳۳. ایجاد انبارهای معرفی، مواد غذایی، ظروف شکستنی و وسایل سبک و سنگین

۳۴. ایجاد سیستم‌های صوتی، ویدئو مرکزی، گرمایش و سرمایش مناسب حجم سالن
۳۵. ایجاد فضای سبز درختکاری شده با گلکاری و چمن‌کاری با چراغ‌های الوان
۳۶. راه‌اندازی کابین تلفن عمومی در محل مناسب و ساکت
۳۷. ایجاد پله فرار باز شونده به فضای باز و معبر عمومی (مخصوصاً زیر زمین‌ها)
۳۸. ایجاد سیستم اعلام حریق و اطفاء حریق، کپسول آتش‌نشانی، جعبه F مجهز به شلنگ مورد تایید

#### آتش‌نشانی

۳۹. ایجاد سیستم دفع فاضلاب مورد تایید بهداشت و حفاظت محیط زیست
۴۰. ایجاد موتورخانه، کتور و تابلو برق، کتور گاز، ژنراتور برق اضطراری فاقد سر و صدا، سایبان محل سوخت، تانکر محل ذخیره سوخت و آب تصفیه شده در محل امن و دور از دسترس مهمانان
۴۱. ایجاد سردخانه زیر صفر و سردخانه بالای صفر
۴۲. تجهیزات آشپزخانه با وسایل:

یخچال ایستاده قصابی، فریزر صندوقی، یخچال ویتربینی، ظرفشویی اتوماتیک، میز کار استیل با کسوهای متعدد، اجاق گاز، فر شیرینی‌پزی، چرخ گوشت، هم‌زن برقی، سرخ‌کن چدنی، یخ‌ساز، باسکول، گرم‌کن ظروف، کباب‌پز زغالی و گازی، آسیاب و اره برقی، ترولی حمل مواد غذایی، میز کار قصابی

۴۳. ایجاد یک ورودی و خروجی برای پارکینگ با کپسول آتش‌نشانی و خط‌کشی شده و آسفالت با نصب تابلو ورود و خروجی و ایجاد نگهبانی

۴۴. تعیین مکان مناسب دفتر مدیر با متراژ و مبلمان مناسب جهت حضور مشتریان و مراجعین و اتاق حسابداری و امور اداری

۴۵. استخدام نیروی انسانی شامل:

مدیر، حسابدار، سرآشپز، آشپز، کمک‌آشپز، ظرفشور، نظافتچی، سرپرست سالن، میزبان، کمک میزبان، قناد، نانوا، مامور خرید، انباردار، تلفنچی، دربان، صندوقدار، آبدارچی

۴۶. نیروهای فوق به تناسب شغل باید نسبت به اخذ گواهی موارد زیر اقدام نمایند:

کارت بهداشت، تاییدیه سلامت فردی، عدم اعتیاد، داشتن گواهینامه آموزش تخصصی، آشنایی با زبان خارجی برای مشاغل مورد نیاز