

D

ORGANIGRAMA Y PROGRAMACIÓN

CLASE N° 14

ARQUITECTURA IV
TALLER DE INTEGRACIÓN POR YECTUAL

2022

D

ORGANIGRAMA

D

Para que su empresa gastronómica funcione con éxito, debe establecer la estructura organizativa desde el principio, lo que significa determinar los puestos de los miembros de su equipo y sus respectivas funciones.

Los organigramas no sólo le permiten tener una gestión eficaz, sino también establecer un sistema de responsabilidad y hacer un seguimiento de las funciones de cada empleado.

A la hora de elaborar el organigrama de su empresa, debe tener en cuenta a todos los miembros de su equipo, incluidos los propietarios.

ORGANIGRAMA DE UN RESTAURANTE Y SUS FUNCIONES

El organigrama y funciones de un restaurante muestra a los empleados en una cadena de mando organizada. Una estructura general de un restaurante tiene este aspecto: El negocio es propiedad de los dueños, que toman todas las decisiones importantes sobre el restaurante.

Contratan a un director general y a un chef para controlar las operaciones diarias. Un director de sala permanece en el lugar y se comunica directamente con el director general, mientras que los jefes de equipo son elegidos por los directores de sala en función de sus habilidades y experiencia.

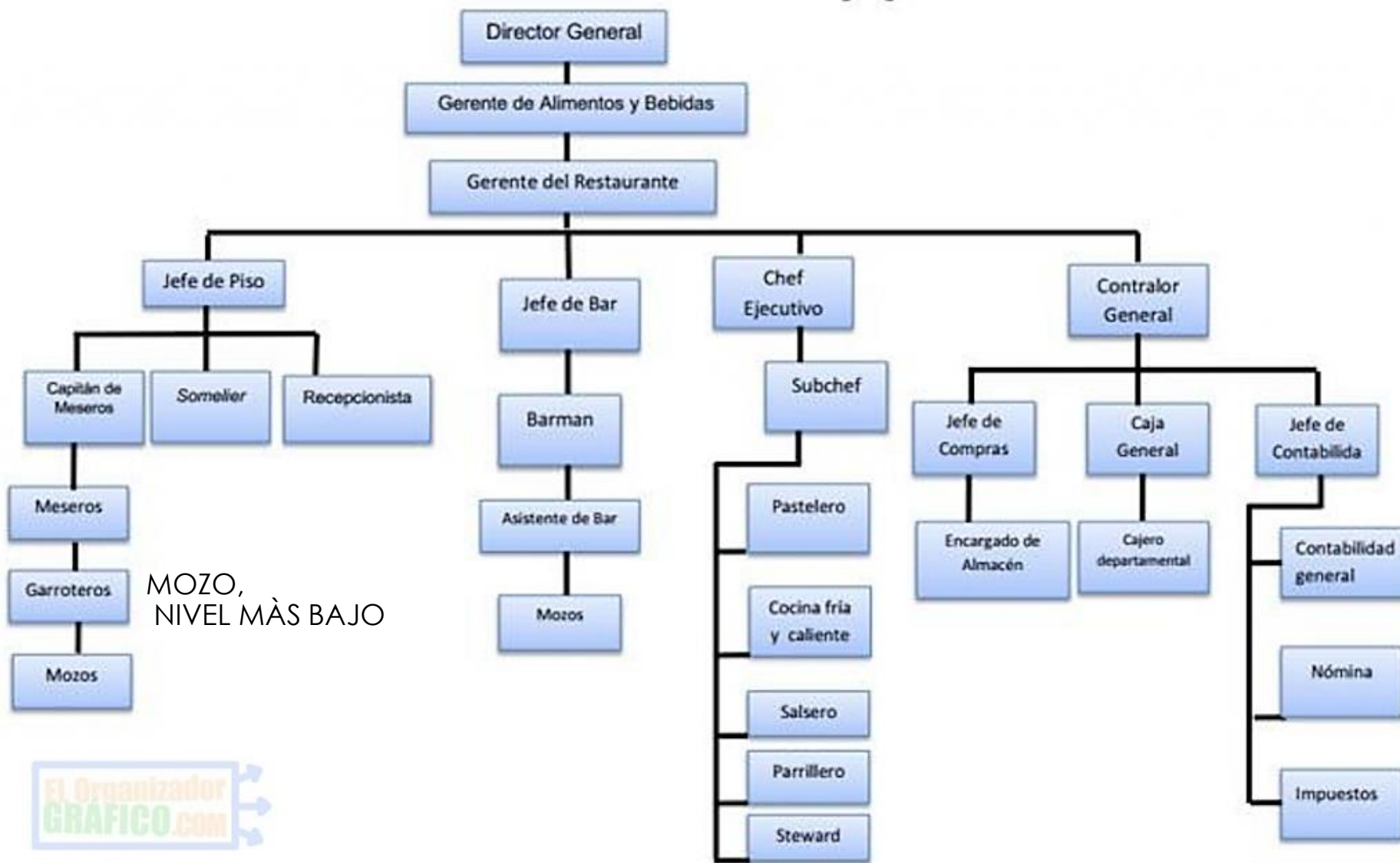
D

ALGUNOS ORGANIGRAMAS O FLUJOGRAMAS DE UN RESTAURANTE



D

RESTAURANTE GRANDE



D

ORGANIGRAMA EN EL ÁREA DE ALIMENTO Y BEBIDA

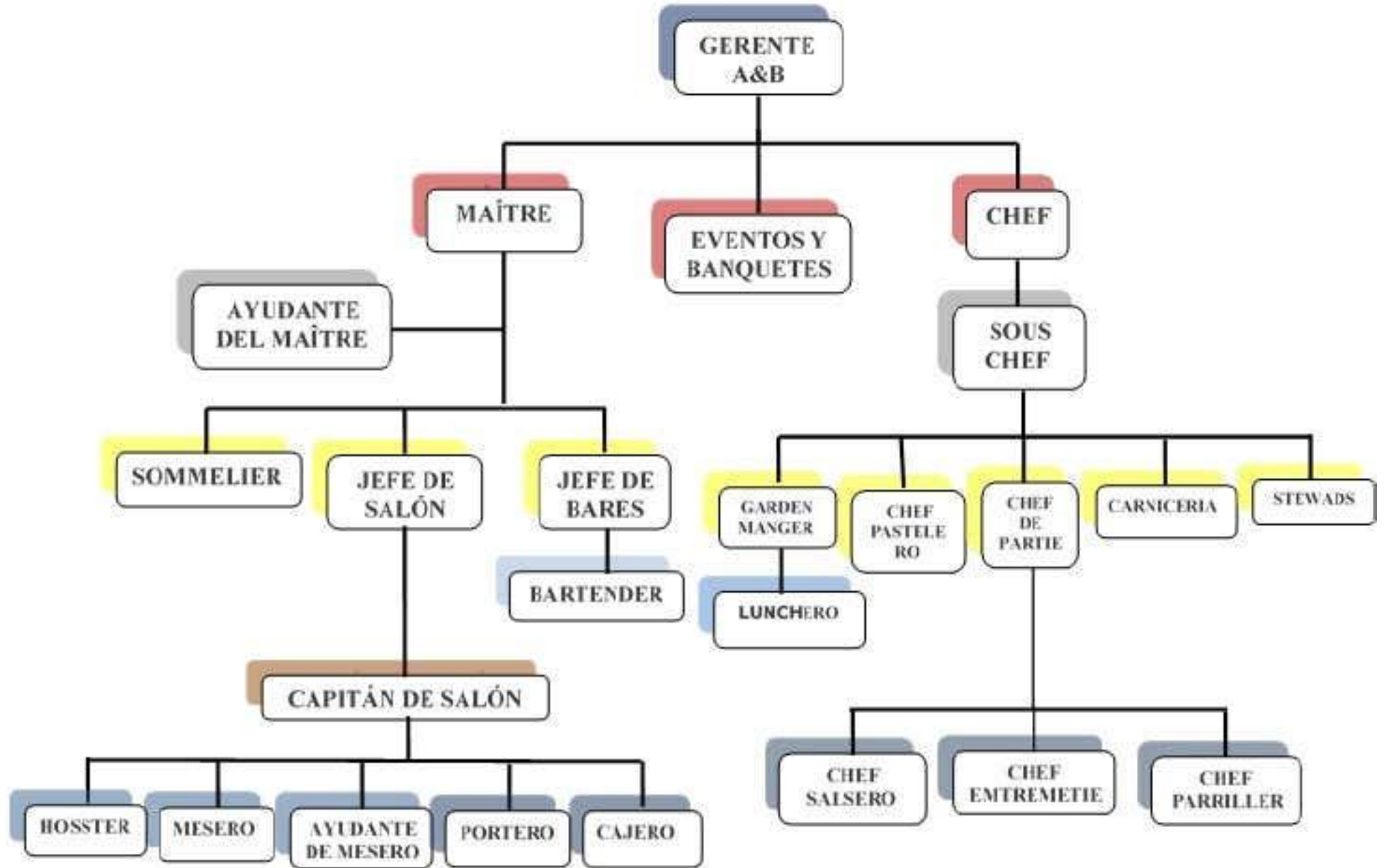
Se considera como organigrama a la expresión gráfica de la estructura orgánica del departamento de A&B en el sector de la restauración. Su función radica en proporcionar la información necesaria para establecer los niveles jerárquicos que existen dentro de este departamento con la finalidad de garantizar la unidad, la comunicación y el control de las actividades.

Es imprescindible para la gerencia implementar un organigrama que fije con mayor claridad los aspectos referentes a la autoridad y responsabilidad de cada uno de los miembros de la brigada. La organización de un restaurante requiere una estructura organizativa en términos de autoridad, clara definición de objetivos, distribución de tareas, funciones y responsabilidades.

Es importante señalar que cada restaurante establece un diseño organizativo en función de su categoría y tamaño. No obstante se presenta una propuesta de un organigrama general del departamento de A&B en el sector de la restauración.

En dependencia del diseño, dimensiones, capacidad, categoría, estructura de las ofertas y tipos de servicios de cada restaurante, se estructura la actividad de los servicios sobre la base de un organigrama que permita su organización, dirección y control como subsistema especializado dentro de la misma; subordinado en todo su conjunto al gerente general de cada establecimiento o instalación.

D



D

PROGRAMACIÓN

D

CAPACIDAD ESTIMADA (CE) = área útil para el servicio en m^2 / $1,20 m^2$ por **comensal**. Imaginemos que nuestra sala tiene 15 m de largo por 10 m de ancho, por tanto, tendremos un área de $150 m^2$, luego: $CE = 150 m^2 / 1,20 m^2$ por **comensal** = 125 **comensales**.

¿CÓMO CALCULAR LA CAPACIDAD DEL RESTAURANTE?

La capacidad del restaurante se refiere a la cantidad máxima de comensales que pueden ser atendidos simultáneamente en función del espacio y la cantidad de mesas y sillas disponibles.

El área del restaurante nos dará un determinado número posible de mesas y sillas por distribuir y, en base a eso, podremos calcular la capacidad de nuestro restaurante.

Para realizar este cálculo veremos que es algo bastante sencillo. Para ello necesitamos los siguientes datos:

D

- Metros cuadrados del salón
- Tamaño de las mesas y sillas
- Muebles auxiliares
- La decoración
- Espacios útiles o libres

• Un cliente sentado a la mesa ocupa aproximadamente 1 metro cuadrado (m^2). Si a esta cantidad se le adicionan 20 cm^2 por concepto de tránsito en los pasillos, muebles auxiliares, zonas comunes, tendremos que un cliente ocupa en promedio un espacio de $1,20\text{ m}^2$.

• Con estos datos ya estamos en condiciones de calcular la capacidad estimada del restaurante.

• **Vemos un ejemplo:**

• Se cuenta con una sala que tiene las siguientes dimensiones: 15 metros de largo y 12 metros de ancho. Determinar la capacidad estimada de comensales.

• $15\text{ m}^2 \times 12\text{ m}^2 = 180\text{ m}^2$

• Por lo tanto, la capacidad estimada será:

• Capacidad estimada = $180\text{ m}^2 / 1,20\text{ m}^2 = 150$ comensales

• Un concepto importante que se debe tener en cuenta es la capacidad total del restaurante y la distribución o separación entre el área de salón y cocina. Se acostumbra a usar el 60% para las áreas de salón y un 40% para cocina.

D

•Un concepto importante que se debe tener en cuenta es la capacidad total del restaurante y la distribución o separación entre el área de salón y cocina. Se acostumbra a usar el 60% para las áreas de salón y un 40% para cocina.

•Por ejemplo, si se desea tener una capacidad de 150 clientes, se deben realizar los siguientes cálculos:

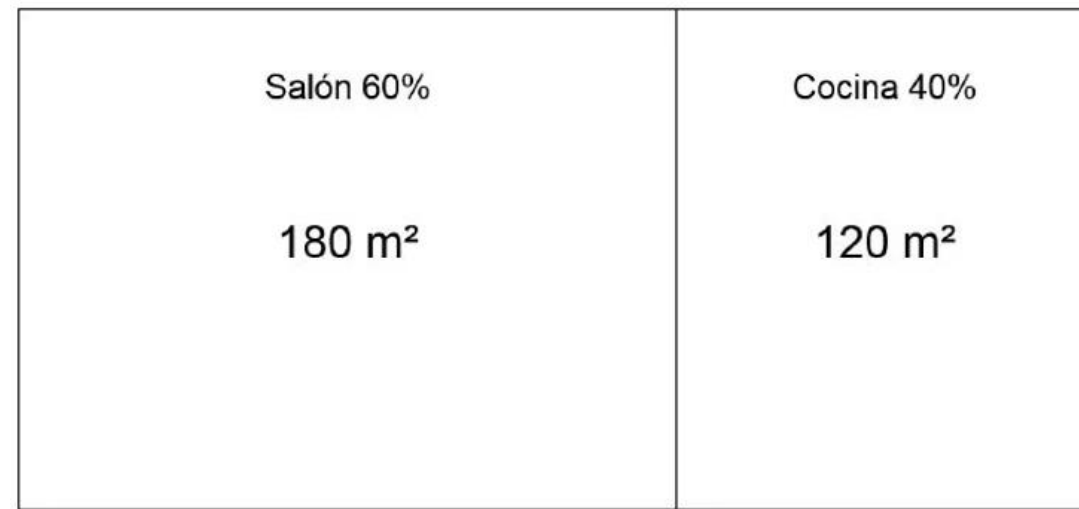
• $150 \times 1,20 \text{ m}^2 = 180 \text{ m}^2$ (representa el 60% del local: área de salón)

•Por lo tanto, el área total del restaurante será:

• $180 \text{ m}^2 \dots\dots\dots 60\%$

• $X \dots\dots\dots 100\%$

• $X = 300 \text{ m}^2$



Salón + Cocina = 300 m²

D

Suponiendo que en nuestro ejemplo, el tiempo de cada servicio es de 210 minutos y el tiempo medio del ciclo de cada cliente es de 90 minutos, la capacidad productiva de nuestro negocio sería:

CP: 150 comensales x 210 minutos / 90 minutos = 350 comensales por servicio.

Por supuesto que estamos hablando de un estimado máximo de productividad, ya que en la práctica **entran en juego muchísimas variables de la gestión de restaurantes** que producirían cambios, especialmente en los tiempos según el número de comensales que ocupen cada mesa y sus necesidades. Sin embargo, tener este cálculo es un buen punto de partida para realizar nuestras planificaciones, especialmente cuando queremos doblar nuestras mesas y aumentar las ganancias.

RENTABILIDAD.

Para que un restaurante sea rentable, es necesario vigilar la proporción de compras, personal y gastos generales, siendo recomendable que no superen el 25%, 35% y 25% respectivamente. Sería conveniente tomar acciones correctoras sobre la forma en qué prevemos comprar y sobre los gastos de personal – ¿no estaremos sobredimensionando la plantilla necesaria en los comienzos?

Desde el punto de vista del servicio, parece razonable fijar una media de 20 cubiertos a la hora por camarero, que nos da un promedio de un camarero responsable de cinco o seis mesas de cuatro asientos cada una.

D

En cuanto a la cocina, un chef puede atender unas 15 o 20 personas como máximo.



D

PROGRAMACIÓN DE BAÑOS PÚBLICOS
SEGÚN EL CÓDIGO DE EDIFICACIÓN

D

E.III.2.2 DE LA CANTIDAD DE SANITARIOS

Los locales de uso público o semipúblico, contarán con locales sanitarios separados para cada sexo y proporcionales al número de personas que trabajen o permanezcan en ellos, de acuerdo a las siguientes proporción y uso del local:

a) Locales comerciales y/o industriales:

Cuando el total de personas no exceda de cinco, habrá un retrete y un lavabo. En los demás casos habrá: un retrete por cada veinte hombres o fracción, ídem para las mujeres; un mingitorio por cada diez hombres o fracción y un lavabo por cada diez hombres o fracción, ídem para las mujeres.

b) Edificios de gobierno, estaciones, terminales, salas de exposiciones, grandes tiendas, restaurantes, mercados o análogos:

Hasta doscientas cincuenta personas habrá dos retretes y por cada cien personas más o fracción se instalarán un retrete adicional. Cada dos retretes habrá un lavabo y se colocará un mingitorio por cada retrete que se instale.

c) Teatros, cinematógrafos, cine teatros o análogos.

Para el público:

- Por cada trescientos hombres o fracción mayor de cien: un lavabo.
- Por cada doscientos hombres o fracción mayor de cien: un retrete.
- Por cada cien hombres o fracción mayor de cincuenta; un mingitorio.
- Para las mujeres: Por cada doscientas o fracción mayor de cien: dos retretes y un lavabo.

Para los empleados:

- Por cada treinta hombres o fracción, habrá: un retrete, un mingitorio, un lavabo y una ducha. A excepción del mingitorio, ídem para las mujeres.

D

Para los artistas:

- Por cada veinticinco hombres o fracción, habrá: un inodoro, un mingitorio, un lavabo y dos duchas. Por cada veinticinco mujeres o fracción, habrá: dos inodoros, un lavabo y dos duchas.

d) Campos de deportes:

- Por cada mil espectadores y hasta un máximo de cinco mil: cinco mingitorios; por cada mil espectadores, sobre los cinco mil indicados: dos mingitorios adicionales. Por cada tres mingitorios o fracción, se colocará un retrete en el baño de los hombres y dos retretes en el de las mujeres.

- Por cada cinco mingitorios o fracción, se colocará un lavabo en el baño de los hombres, ídem para las mujeres.

e) Edificios educacionales:

Para los alumnos:

- Por cada cuarenta hombres o fracción: un retrete, un mingitorio y un lavabo.

- Por cada veinte mujeres o fracción: un retrete y un lavabo.

Para el personal:

- Por cada quince hombres o fracción, habrá: un retrete, dos mingitorios y un lavatorio.

- Por cada cinco mujeres o fracción, habrá: un retrete y un lavabo.

f) Para personal que presta servicios en hoteles, restaurantes, viviendas multifamiliares o análogos.

- Por cada ocho hombres o fracción, habrá: un retrete dos mingitorios y un lavabo.

- Por cada diez mujeres o fracción, habrá: tres retretes y lavabo.

g) Determinación de la cantidad de hombres y mujeres.

Cuando no se encuentre establecida la proporción entre hombres y mujeres, a tener en cuenta para determinar la cantidad de sanitarios, se computarán las dos quintas partes del total como hombres y tres quintas partes como mujeres.

En el caso de que un local o edificio sea ocupado con personal de un solo sexo, se establecerá esa condición en forma expresa, dejándose constancia en los planos y la documentación que se presente.



MUNICIPALIDAD DE MENDOZA

Para los artistas:

- Por cada veinticinco hombres o fracción, habrá: un inodoro, un mingitorio, un lavabo y dos duchas. Por cada veinticinco mujeres o fracción, habrá: dos inodoros, un lavabo y dos duchas.

d) Campos de deportes:

- Por cada mil espectadores y hasta un máximo de cinco mil: cinco mingitorios; por cada mil espectadores, sobre los cinco mil indicados: dos mingitorios adicionales. Por cada tres mingitorios o fracción, se colocará un retrete en el baño de los hombres y dos retretes en el de las mujeres.

- Por cada cinco mingitorios o fracción, se colocará un lavabo en el baño de los hombres, idem para las mujeres.

e) Edificios educacionales:

Para los alumnos:

- Por cada cuarenta hombres o fracción: un retrete, un mingitorio y un lavabo.

- Por cada veinte mujeres o fracción: un retrete y un lavabo.

Para el personal:

- Por cada quince hombres o fracción, habrá: un retrete, dos mingitorios y un lavatorio.

- Por cada cinco mujeres o fracción, habrá: un retrete y un lavabo.

f) Para personal que presta servicios en hoteles, restaurantes, viviendas multifamiliares o análogos.

- Por cada ocho hombres o fracción, habrá: un retrete dos mingitorios y un lavabo.

- Por cada diez mujeres o fracción, habrá: tres retretes y lavabo.

g) Determinación de la cantidad de hombres y mujeres.

Cuando no se encuentre establecida la proporción entre hombres y mujeres, a tener en cuenta para determinar la cantidad de sanitarios, se computarán las dos quintas partes del total como hombres y tres quintas partes como mujeres.

En el caso de que un local o edificio sea ocupado con personal de un solo sexo, se establecerá esa condición en forma expresa, dejándose constancia en los planos y la documentación que se presente.

D

D

BAÑOS DE PERSONAL

D

EL CAPITULO 5 DE LA LEY N° 19.587 DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO DISPONE

Artículo 46. — Todo establecimiento dispondrá de servicios sanitarios adecuados e independientes para cada sexo, en cantidad proporcionada al número de personas que trabajen en él.

Artículo 47. — Los locales sanitarios dispondrán de:

1. Lavabos y duchas con agua caliente y fría.
2. Retretes individuales que dispondrán de una puerta que asegure el cierre del baño en no menos de los 3/4 de su altura (2.10 m).
3. Mingitorios.

Artículo 48. — En todo predio donde se trabaje, existirá el siguiente servicio mínimo sanitario:

1. Un retrete construido en mampostería, techado, con solado impermeable, paramentos revestidos con material resistente, con superficie lisa e impermeable, dotado de un inodoro tipo a la turca.
2. Un lavabo.
3. Una ducha con desagüe, dotada de sistema de agua caliente y fría.

La autoridad competente contemplará los casos de excepción en los trabajos transitorios.

Artículo 49. — En todo establecimiento, cada unidad funcional independiente tendrá los servicios sanitarios proporcionados al número de personas que trabajan en cada turno,

D

Artículo 49. — En todo establecimiento, cada unidad funcional independiente tendrá los servicios sanitarios proporcionados al número de personas que trabajan en cada turno, según el siguiente detalle:

1. Cuando el total de trabajadores no exceda de 5, habrá un inodoro, un lavabo y una ducha con agua caliente y fría.
2. Cuando el total exceda de 5 y hasta 10, habrá por cada sexo: un inodoro, un lavabo y una ducha con agua caliente y fría.
3. De 11 hasta 20 habrá:
 - a) Para hombres: un inodoro, dos lavabos, un orinal y dos duchas con agua caliente y fría.
 - b) Para mujeres: un inodoro, dos lavabos y dos duchas con agua caliente y fría.
4. Se aumentará: un inodoro por cada 20 trabajadores o fracción de 20. Un lavabo y un orinal por cada 10 trabajadores o fracción de 10. Una ducha con agua caliente y fría por cada 20 trabajadores o fracción de 20.

Artículo 50. — Los establecimientos que ocupen más de 10 obreros de cada sexo, dispondrán de locales destinados a vestuarios. Estos deberán ubicarse en lo posible junto a los servicios sanitarios, en forma tal que constituyan con éstos un conjunto integrado funcionalmente.

Aquellos que ocupen hasta 10 obreros de cada sexo, podrán reemplazar a los vestuarios por apartados para cada sexo, entendiéndose por tales a sectores separados por un tabique de material opaco de 2,50 m. de altura ubicado dentro de un ambiente cubierto.

PROF. TITULAR: ESP. ARQ. JUAN CARLOS ALÉ
PROF. JTP.: MG. ARQ. FACUNDO ANTONIETTI

2022

ARQUITECTURA IV
TALLER DE INTEGRACIÓN PORYECTUAL