

طراحی صحیح و اصولی در کیت‌رینگ‌ها

زهرا نشاط پرور، امیر عسگری

دغدغه تهیه و تامین ساده و آسان غذای سالم در جوامع صنعتی متولیان امر تهیه و تولید مواد غذایی را به خود مشغول داشته و تمامی طراحی‌ها و نوآوری‌ها در صنعت غذا بر این محور، یعنی ارائه یک غذای سالم، مطمئن و در عین حال ساده و آسان در تهیه و مصرف قرار گرفته است.

کیت‌رینگ‌ها خصوصاً در جوامع پیشرفته و صنعتی براساس این نیاز تاسیس و راه اندازی شده‌اند.

در جامعه در حال پیشرفت ما نیز مشغله‌های شهرنشینی از یک سو و گرفتاری‌های جنبی مردم و عدم امکان تهیه و سرو غذای مناسب از سوی دیگر سبب شده تا تمامی افراد جامعه به سمت و سوی تهیه و مصرف غذاهای آماده روی آورند. این رویکرد بیشتر به سمت غذاهای آماده FAST FOOD بوده که به دلیل کالری فراوان و چربی‌های زیان بار، متولیان امر سلامت و بهداشت جامعه را بر آن داشته تا با اجرای برنامه‌های آموزشی سعی در کاهش مصرف آنها داشته باشند.

بنابراین لزوم جایگزینی غذاهای سنتی و سالم بیشتر از پیش مشهود بوده و لازم است مسئولان بخش‌های تهیه و تولید یا ارائه غذاهایی سالم و مطمئن خلاء ایجاد شده از حذف غذاهای FAST FOOD را به سرعت پر نمایند و جامعه را به سمت مصرف بیشتر غذاهای سنتی رهنمون گردند.

آنچه در این مختصر تقدیم حضور می‌گردد لزوم طراحی صحیح و اصولی در کیت‌رینگ‌ها می‌باشد که به دلیل اهمیت موضوع و شدت وخامت وضع موجود انتخاب گردیده است. آنچه سبب شده غذاهای FAST FOOD جایگزین غذاهای غنی و سالم سنتی شوند در واقع ضعف مرکز تهیه و تولید غذاهای سنتی بوده است. واقعیت بسیار مهم اینکه مراکز تهیه و تولید و توزیع غذاهای سنتی بعضاً بدلیل عدم انطباق با ضوابط و استانداردهای جاری در صنعت نتوانسته‌اند نیازمندی‌ها و خواسته‌های مردم و مسئولین بهداشتی را تامین نمایند لیکن با این وجود باز هم بدلیل نیاز مردم کماکان توانسته‌اند به حیات خود ادامه دهند. طراحی در کیت‌رینگ‌ها یکی از بارزترین نقاط ضعف آنها به شمار می‌رود و به جرات می‌توان گفت که بیش از ۹۸٪ از رستورانها و هتل‌ها در سراسر کشور از طراحی مطلوب برخوردار نبوده و حتی بیمارستانهای کشور نیز از شرایط مطلوبی برخوردار نمی‌باشند. معمولاً در کشور ما اماکن اختصاص یافته به کیت‌رینگ‌ها اماکنی هستند که به این منظور ساخته نشده و یا اینکه بدون طراحی اصولی و براساس سلیقه افراد و بعضاً تحت نظر کارشناسان معماری طراحی و ایجاد شده‌اند.

حال آنکه کیت‌رینگ دارای شرایط ویژه و مخصوص خود می‌باشد و لازم است از ابتدایی‌ترین مراحل ساخت، اصول و استانداردها در آن رعایت شوند. در طراحی اصولی یک کیت‌رینگ علاوه بر اینکه باید نیازهای استفاده‌کننده در آن لحاظ شود لازم است روند تولید بصورت خطی طراحی گردد تا حرکت مواد یک سو به سو و تقاطع در آن وجود نداشته باشد. علاوه بر آن لازم است چیدمان تجهیزات در آن بطور اصولی و صحیح انجام شود تا اولاً خود وسایل و تجهیزات موجب آلودگی نباشند و در ثانی امکان نظافت و ضدعفونی آنها وجود داشته باشد. علاوه بر اینها ایجاد شبکه دفع فاضلاب صحیح و بدون

زاویه، ایجاد سیستم گاز رسانی، برق و آب نیز در کیت‌رینگ دارای ضوابط و ملاک‌های خاص خود می‌باشد که باید به دقت رعایت شوند. تنظیم فرآیند اصولی تولید علاوه بر اینکه سلامت محصول را تضمین می‌نماید سبب کاهش میزان نیروی انسانی شده و از تردهای بی‌مورد در محل بصورت اتوماتیک وار جلوگیری مینماید.

طراحی صحیح در کیت‌رینگ سبب می‌گردد متناسب با ظرفیت تولید تجهیزات خریداری و نصب گردد و از خرید تجهیزات بی‌مورد و بی‌استفاده، میزهای کار متعدد و هزینه‌های غیر ضروری جلوگیری نماید و عملاً وسایل بی‌مورد در کیت‌رینگ وجود نداشته و محیط علی‌رغم اینکه شلوغ بنظر نمی‌رسد و لیکن کفایت لازم را داشته باشد.

در کیت‌رینگ نباید زاویه و گوشه و کنج وجود داشته باشد نباید لامپها و منابع روشنایی بدون حباب و بر روی وسایل بخت و بسته بندی باشند.

درپها در کیت‌رینگ نباید رو به جریان هوا و باد باز شوند و اصولاً در کیت‌رینگ استاندارد، همه چیز تعریف شده و منظم است.

برنامه نظافت و ضدعفونی، دستورالعمل سلامت کارکنان و اصول صحیح چیدمان همه و همه کمک خواهند کرد تا کیت‌رینگ عاری از عوامل بیماری‌زا شده، طول عمر ماشین‌آلات و دستگاه‌ها افزایش یابد و مدیر و مسئول آن واحد با اطمینان خاطر فرآیند کار را هدایت و رهبری نماید.

طراحی اصولی و صحیح در کیت‌رینگ علاوه بر مزیت‌های ذکر شده سبب می‌گردد تا مراکز نظارتی نظیر ادارات بهداشت و نظارت بر مواد غذایی و ... بدلیل تسلط بر این استانداردها فرآیند نظارتی خود را در آنها به راحتی و با اطمینان خاطر بیشتری دنبال نمایند.

کیت‌رینگی که بر اساس اصول و ضوابط طراحی و ساخته شده باشد علاوه بر اینکه آلاینده محیط پیرامونی خود نیز نبوده و با دفع صحیح آلاینده‌ها مخاطره‌ای برای محیط زیست نیز ایجاد نمی‌نماید. خوشبختانه در سالهای اخیر برخی از رستورانهای بزرگ رویکردی صحیح و اصولی داشته و حتی با اخذ گواهینامه‌های HACCP و ISO نشان داده‌اند که این طراحی‌ها موثر و کارآمد و از نظر تبلیغاتی نیز به سود صاحبان آن مراکز هستند. خلاصه اینکه اگر قبل از ایجاد یک کیت‌رینگ طراحی آن به دقت و مناسب انجام شود نه تنها هزینه‌های ساخت و تجهیز را کاهش میدهد بلکه با ایجاد شرایطی مطلوب سبب طول عمر بیشتر محیط و تجهیزات می‌گردد و می‌توان با اندک تمهیدات گواهینامه‌های استانداردهای نوین را اخذ و مهمتر از همه با ایجاد شرایطی مطلوب و استاندارد سلامت محصول را تضمین و به مصرف‌کننده اطمینان داد تا با مصرف این غذای سالم دچار عارضه نخواهد شد و در نهایت اینکه به متولیان امر بهداشت و سلامت جامعه نیز تضمین‌های لازم را ارائه نماید.

نکته آخر که لازم است بدان اشاره نمود اینکه طراحی کیت‌رینگ بدلیل تخصصی بودن آن کاری بسیار مشکل و پیچیده است که لازم است به دلیل ابعاد گوناگون آن به فرد یا گروهی متخصص سپرده شود.

امیدوارم در آینده‌ای نزدیک شاهد استاندارد سازی تمامی کیت‌رینگ‌های سراسر کشور از نظر طراحی، تولید و توزیع باشیم.