[**مساحت لازم برای احداث یک نانوائی چقدر باشد ؟**](http://iranbread.blogfa.com/post/16)

تاريخ : هفتم آبان ۱۳۹۲ | | نویسنده : محمد رضا خواجه

دکتر رجب زاده رئیس پژوهشکده غله کشور در دهه 70 اولین کسی بود که در کتاب خود(تکنولوژی نان ) کوچک بودن نانوائیها را یکی از علل پایین بودن کیفیت نان ونامرغوبی آن عنوان نمود و متعاقب آن کمیته ملی استاندارد صنایع غذایی در تاریخ مجددا  16/12/1377مصوبه ای را  گذراند که در آن اعلان شده بود متراژ لازم  برای احداث  یک نانوایی  تنوری 60 متر وبرای یک نانوائی  ماشینی  100 متر است. (استاندارد شماره 2749 مصوب 14 تیر ماه 1366 ) و در همین راستا  مرکز مطالعات اتحادیه نانوایان  اصفهان نیز عدد 100 را پیشنهاد کرده و کمبود آن را در دراز مدت مشکل افرین دانسته که بخشی از آن رشد قارچ گونه نانوائیها در مکانهای کوچک ( 40متری) است که هیچ یک ازمعیارهای علمی و فنی مورد نظر مراکز علمی راندارد.استدلال تنظیم متراژ 100 متر برای احداث یک نانوائی به این شرح است: مساحت لازم برا ی احداث یک نانوائی سنتی در کشور

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ردیف | محل مورد نظر | متراژمورد نیاز |
| 1 | محل نگهداری آرد | 20متر مربع |
| 2 | محل نصب دستگاه پخت | 15متر مربع |
| 3 | محل نگهداری افزودنیها ی نانوائی | 10متر مربع |
| 4 | محل استقرار قدح خمیر | 5متر مربع |
| 5 | محل نگهداری مواد زائد قابل بازیافت | 5متر مربع |
| 6 | محل استقرار میز چانه گیری و چانه پهن کنی | 5متر مربع |
| 7 | محل استراحت پرسنل | 10متر مربع |
| 8 | محل استقرار ظرفشویی -دستشوئی -روشوئی | 8متر مربع |
| 9 | محل استقرار میز توری نان سرد کن | 7متر مربع |
| 10 | محل انتظار مشتری | 15 متر |
| 11 | جمع کل | 100 متر مربع |

اینکه چرا تا کنون این  ابعاد در نانوائیهای کشور رعایت نشده  بخاطر این است که طی  40 سال گذشته نانوائیها تحت نظارت دولت اداره می شده وچون قیمت نان نیز تک نرخی بوده عملا هیچ فضائی برای ایجاد رقابت - خلاقیت-نواوری و سودآوری وجود نداشته و کسی به فکر تربیت نانوای ماهرو فضای لازم برای تولید نان بهتر  نبوده است.و این سیر باطل ما را به اینجا کشانده که اکنون وارث مغازه هائی 20 تا  40 متری به نام نانوائی هستیم که امکان اجرای  طرحهای بهینه سازی  را با مشکل مواجه ساخته است واز همه بدتر نبود جذابیت شغلی در این صنف مانع ورود افراد تحصیل کرده به  آن شده  و به تدریج شاهد انقراض نسل نانوایان ماهر و نبود جایگزین برای آنها هستیم.

اولین نتیجه بی اعتنائی به این رشته مهم سقوط کیفیت نان ملی ومتعاقب آن تخریب سلامتی مردم بوده است به حدی پزوهشکده غله اعلان می کند مرده هر چه نان نخورند سالم ترند !!!

هشدار رهبر انقلاب برای جلوگیری از ضایعات 30 درصدی گویای عمق فاجعه ملی در حوزه نان  کشور است  .

تولید نان خوب  پسشنیازهایی دارد که یکی از یکی مهمتر است :آرد خوب-آب خوب-کارگر ماهر-نرخ خوب-نگهداری خوب-دستگاه خوب- پخت خوب-تجهیزات کافی –مغازه جادار و...

و متراژ مغازه یکی از مهمترین فاکتورهای تولید یک نان خوب است.

 بر اساس مصوبه وزارت کار و امور اجتماعی  متراژ لازم برای فعالیت کارگاههای تولید ی در کشوربه  این شرح است:

 به ازاء  فعالیت هر کارگردر یک مغازه  25مترفضا لازم است  یعنی اگر در یک نانوائی 4نفر فعالیت دارند (1-خمیر گیریا چانه گیر  2-چانه پهن کن یا شاطر   3-نان گیر   4-فروشنده )  طبق قانون  اداره کار 100متر فضا نیاز دارند.و این موضوع باید مد نظر مسولان شهری (مجمع امور صنفی-اتحادیه ها-فرمانداران-استانداران- اداره غله- اداره بازرگانی )  قرارگیرد.

تـوضیـحـات

1-انبار نگهداری آرد :     20متر

برای نگهداری حداقل 200کیسه آرد حدود 20متر مربع فضا  مورد نیاز است.

 ًطبق  مصوبه وزارت بهداشت  کیسه های آرد  بایستی روی پالت نگهداری شود که ارتقاع آن از زمین 30سانتی متر و فاصله آن با دیوارها 20سانتی متر می باشد

این متراژبرای پخت روزانه حدود 7کیسه میباشد که حتما بایستی آرد ماهیانه نانوا خریدارشده  وجهت استراحت 3هفته ای در مغازه و ترکیب با سایر آرد ها نگهداری شود

2-فضای لازم برای  نصب دستگاه پخت :    15 متر

یک دستگاه پخت دوار 3متری حداقل 10متر مربع فضا  نیاز دارد که حدود 5متر اطراف آن نیز بایستی جهت نصب مشعل و رعایت فاصله با دیوارهای مجاور آزاد باشد تا مانع انتقال گرمابه دیوار همسایگان و نارضایتی آنها گردد (استانداردشماره2749)

3-فضای لازم برای نگهداری افزودنیها :    10متر مربع

افزودنیهای نانوائی شامل خمیر مایه –نمک –کنجد –شکر –شنبلیله –سیاه دانه –روغن –بهبود دهنده –آردجو –آرد سویا  می باشد که بایستی حتما روی پالت نگهداری شده  و حداقل 5متر با محل نصب تنور فاصله داشته باشد تا از گرما زدگی و فساد میکروبی آرد و مرگ زودرس مخمر ها جلوگیری نماید .

4-فضای لازم برای استراحت خمیر در قدح :            5 متر

بابت نگهداری حد اقل  5عددقدح  جهت استراحت اولیه خمیر و انجام عملیات تخمیرحدود 5متر مربع فضا مورد نیاز می باشد.

5-مکان نگهداری ضایعات قابل بازیافت :  حدود 5متر مربع

مواد زائد یک نانوایی شامل :گونی های خالی  –نانهای ضایعاتی و سایر پسمانده های قابل بازیافت میباشد که عموما هفتگی یا ماهانه خارج می شود.

6-مکان نصب میز چانه گیری و چانه پهن کن :    5متر مربع

محل استراحت  خمیر داخل  قدح است ولی مکان استراحت ثانویه  خمیر روی میزچانه گیری  است که  خمیر بایستی قبل از پهن شدن چانه گیری شده، سپس پهن گردد. میز چانه گیری وچانه  پهن کنی حد اقل 5 متر  فضا نیاز دارند

7-مکان استراحت پرسنل :    10متر مربع

بر اساس استاندارد شماره 2628 مصوب آذر 1387 به ازاء فعالیت هرنفر کارگر در مغازه 5/2 متر فضای استراحت  نیازدارد. که شامل محل نماز –خواب -استراحت  – کمد لباس و محل صرف ناهار و صبحانه  می باشد و برای 4 نفرحداقل 10متر مربع فضا استراحت نیاز است

8-محل ظرفشوئی- دستشویی - روشویی :     8مترمربع

از الزامات یک نانوایی بهداشتی داشتن حمام برای شستشوی روزانه و

داشتن رو شوئی برای نظافت دست و صورت است.

داشتن ظرفشویی استیل دوقلوبه منظور  شستن قوری استکان و ظروف ناهار و صبحانه وجلوگیری از ترشح آب به کف مغازه  الزامی است . علاوه بر اینها داشتن دستشوئی و توالت ازنیازهای واجب  یک نانوائی است  تا  بهداشت  عمومی بهتر رعایت شود.

9-مکان سرد کردن نان حدود :    7مترمربع

میزهای خنک کننده نان ازنیاز های واجب یک نانوائی بوده که باید داخل مغازه باشد ونبود آن ضربه بزرگی به کیفیت نان خواهد زد چرا که نانوا مجبور است نانها را روی هم ریخته وسرد و گرم شدن نان ،باعث سفت و لاستیکی شدن آن می گرددطبق استاندارد 2628مصوب آذر 87 نانوا باید داخل مغازه محلی برای سرد کردن نان در نظر بگیرد.

10-محل انتظار مشتری در صف  :   15 متر

 طبق استاندارد شماره 2628مصوب آذر 87 هر نانوائی باید فضائی مسقف جهت انتظار مشتری  در نظر بگیرد تا با ایستادن در پیاده رو مزاحم رفت و امد عمومی نگردند.