OBSAH.

I. ÚVOD – 3

II. TYPY RESTAURANTŮ – 3

1. Způsob podávání jídla – 4

2. Způsob výroby a obsluhy – 4

III. POSTUP PROJEKTU NOVODOBÉHO TYPU RESTAURANTU PO STRÁNCE DISPOSIČNÍ – 6

A. Provozní plán a přezkoušení návrhu s ohledem na frekvenci a úměrnost místa – 6

1. Hladká frekvence provozu výrobního a spotřebního – 7

2. Průběh frekvence co do vynaložené energie – 7

3. Úměrnost místa i prostoru – 7

B. Příklady celkové – 7

C. Příklady detailní – 11

a) Výdeje jídla — nová provozní jednotka – 11

b) Kuchyně – 12

c) Výčepy – 14

d) Šatny – 15

e) Nábytek – 15

IV. POSTUP PROJEKTU NOVODOBÉHO TYPU RESTAURANTU PO STRÁNCE ARCHITEKTONICKÉ 16

A. Utváření vnějšího prostoru restaurantu – 16

B. Příklady utváření styčných prostorů restaurantu – 18

a) Markýza – 18

b) Výkladce – 18

C. Příklady utváření vnitřních prostorů (měřítko, barva a světlo) – 18

a) Vstupy (vestibuly) – 18

b) Jídelny – 19

V. PŘÍLOHA TISKŮ PROPAGAČNÍCH – 20

Doslov, Literatura, Materiál – 20