

WYPOSAŻENIE SALI RESTAURACYJNEJ

4.3.

Podstawowe wyposażenie sali stanowią meble oraz urządzenia ekspozycyjne, np. gabloty chłodnicze. W salach restauracyjnych stosowane są ruchome elementy w postaci kwietników, ażurowych przegród, pozwalających na wytworzenie kameralnej atmosfery w wydzielonych aneksach obsługowych. Poza podstawowym wyposażeniem meblowym i pomocniczym stosuje się również elementy związane z działalnością rozrywkową – płyta taneczna, podwyższenie dla orkiestry, sprzętu muzycznego lub aparatury odtwarzającej. Liczne zakłady gastronomiczne wyposażają sale restauracyjne w meble przeznaczone dla dzieci (wysokie krzeselka, specjalne stoliki), które zapewniają im wygodę i bezpieczeństwo oraz umożliwiają pobyt w restauracji całym rodzinom.

Standardowe wyposażenie sali restauracyjnej stanowią:

- stoły dla gości,
- pomocniki kelnerskie,
- krzesła, fotele.

Dodatkowo używane są:

- wózki jako stoliki dostawcze stosowane w serwisie angielskim,
- wózki kelnerskie otwarte i zamknięte,
- wózki do oferowania potraw i napojów gościom przy ich stolikach,
- przeszklone szafy chłodnicze do prezentacji alkoholi.

Wyposażenie sal:

- stoły,
- krzesła,
- pomocniki kelnerskie,
- wózki kelnerskie,
- wózki do potraw i napojów,
- witryny chłodnicze.

Stoły okrągłe najęz stosowane w kawiarzach i cukierniach.

MEBLE

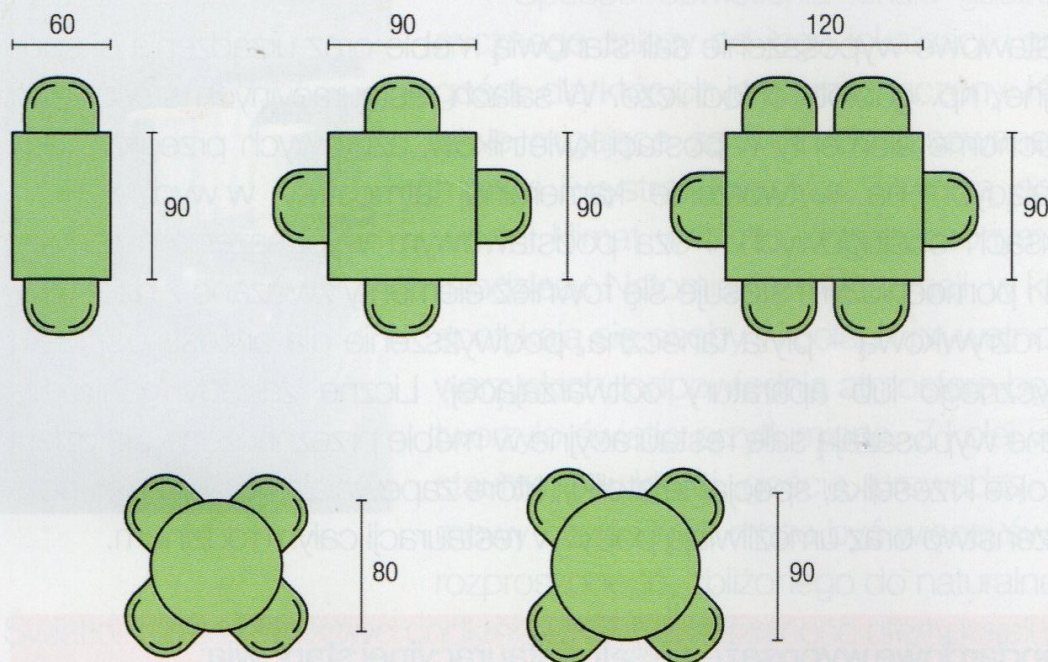
4.3.1.

Meble stanowią istotny element wystroju sali restauracyjnej. Ich styl i kolorystyka powinny harmonizować z przyjętą ogólną koncepcją lokalu.

W restauracjach mają zastosowanie stoły o szerokości 80 lub 85 cm i module 60 cm.

Meble w lokalu gastronomicznym muszą się odznaczać cechami użytkowymi, takimi jak:

- stabilna i trwała konstrukcja,
- wygoda,
- elegancja,
- łatwość konserwacji.



Podstawowe wymiary stołów

Stoły dla gości

W restauracjach niższych kategorii mają zastosowanie stoły o szerokości 80 lub 85 cm i długości będącej wielokrotnością 60 cm.

Stoły te mają następujące wymiary:

- 60 x 80 cm dla 2 osób,
- 120 x 80 cm dla 4 osób,
- 180 x 80 cm dla 6 osób itd.

lub

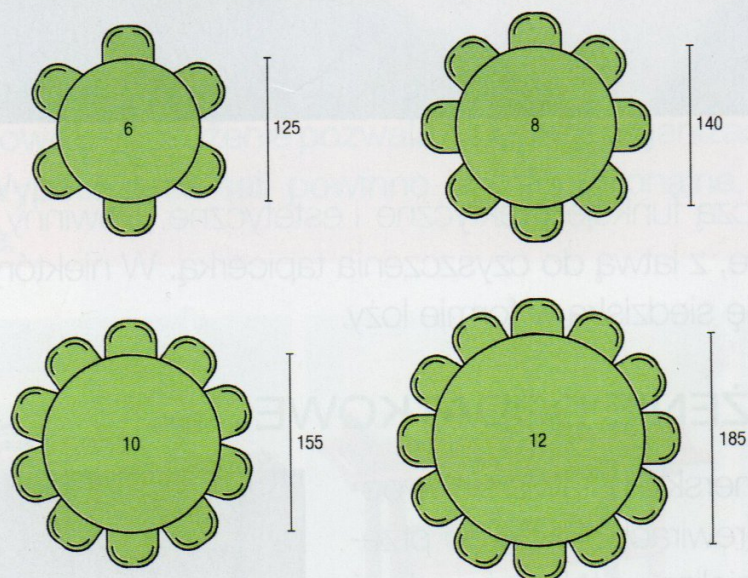
- 60 x 85 cm dla 2 osób,
- 120 x 85 cm dla 4 osób,
- 180 x 85 cm dla 6 osób itd.

W restauracjach o podwyższonym standardzie stosuje się stoły o szerokości 90 cm i długości będącej wielokrotnością 30 cm.

- 60 x 90 cm dla 2 osób,
- 90 x 90 cm dla 4 osób,
- 120 x 90 cm dla 6 osób itd.

Wprowadzenie stołów jednego typu pozwala na ustawianie ich w dowolnych konfiguracjach, umożliwia przygotowanie stołów o różnych wymiarach w zależności od liczby gości. Najpraktyczniejsze ze względu na łatwość ustawienia są stoły o wymiarach 90 x 90 cm.

Stoły okrągłe o średnicy 60 cm stosuje się w kawiarniach i cukierniach. Większe – o średnicy 80 i 90 cm - w restauracjach. Wysokość stołów powinna wynosić 72-74 cm.



Stoły okrągłe bankietowe

W salach bankietowych znajdują zastosowanie stoły okrągłe składane i rozsuwane o średnicach:

- 125 cm – 6-osobowe,
- 140 cm – 8-osobowe,
- 155 cm – 10-osobowe,
- 185 cm – 12-osobowe.

W lokalach gastronomicznych o podwyższonym standardzie usług przy stołach o podanych wyżej średnicach zaleca się usadzanie mniejszej liczby gości.

W restauracjach reprezentacyjnych mają zastosowanie stoły o szerokości 90 cm i module 30 cm.

Stoły okrągłe mają zastosowanie w kawiarniach i cukierniach.

Stoły okrągłe o dużych średnicach mają zastosowanie w salach bankietowych.



Łoża

Krzesła łączą funkcje praktyczne i estetyczne. Powinny być stabilne, wygodne, z łatwą do czyszczenia tapicerką. W niektórych lokalach stosuje się siedziska w formie łoża.

4.3.2.

WYPOSAŻENIE DODATKOWE

Pomocniki kelnerskie ustawia się w poszczególnych rewirach. Służą do przechowywania bielizny stołowej, nakryć i sprzętu potrzebnego do obsługi. W szufladach przechowuje się zapas bielizny stołowej i sztućców, na półkach porcelanę i szkło. Rolę pomocników kelnerskich mogą pełnić wózki serwisowe.

Wózki jako dostawcze stoliki pomocnicze

W przypadku serwisu angielskiego lub serwisu specjalnego wózek dostawia się do stołu gościa. Wózek służy do przygotowywania potraw, przekładania ich z półmisek na talerze,



Pomocnik kelnerski

tranżerowania¹, filetowania², flambirowania³. Na wózek odstawia się kubelki z szampanem i butelki.

Wózki do potraw i napojów w lokalach o wyższym standardzie przeznaczone są do prezentowania gościom oferty zakładu przy stole. W restauracjach stosuje się:

- wózki do aperitifów i digestifów,
- wózki chłodzone do przystawek i deserów,
- wózki ogrzewane do potraw gorących.

Stoły i krzesła w lokalu gastronomicznym muszą spełniać podstawowy wymóg, jakim jest komfort użytkowania podczas spożywania posiłków. Kolejny wymóg to elastyczność, niezbędna podczas aranżacji sali. Można ją uzyskać, stosując stoły o znormalizowanych wymiarach.

Dodatkowe wyposażenie pozwala na lepszą organizację pracy kelnera. Wyposażenie sali powinno być funkcjonalne, trwałe i eleganckie.

Stoliki pomocnicze służą do:

- przygotowywania potraw,
- przekładania potraw na talerze,
- tranżerowania,
- filetowania,
- flambirowania.

Rodzaje wózków kelnerskich:

- wózki do aperitifów,
- wózki do przystawek i deserów,
- wózki do potraw gorących.



Wózek do deserów



Wózek serwisowy



Witryna chłodnicza do prezentacji alkoholi

W salach restauracyjnych ustawia się eleganckie meble chłodnicze, specjalnie wykonane i wyposażone, np. do ekspozycji win.

¹ Tranżerowanie – dzielenie upieczonych tuszek drobiowych lub innych elementów kulinarnych na porcje.
² Filetowanie – czynność polegająca na przecięciu ryby wzdłuż grzbietu i usunięciu kręgosłupa, ości i skóry.
³ Flambirowanie – skrapianie gotowej potrawy aromatycznym alkoholem i zapalanie przed podaniem na stół.