

restaurantes de auto-servicio

comedor

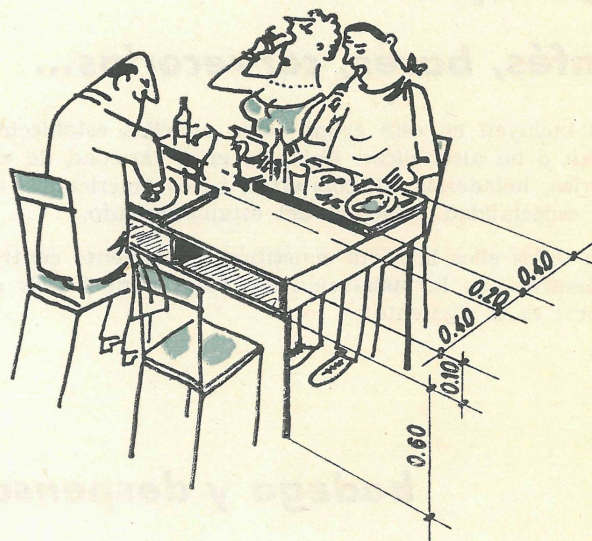
Todas las mesas tendrán servicios de vinagreras y jarra de agua, debiendo existir en el comedor diversos grifos dispuestos en lugares fácilmente accesibles.

Dada la rapidez que caracteriza el uso de este tipo de restaurantes no debe instalarse servicio de guardarropas, sino solamente perchas en el propio comedor y junto a las mesas. También es frecuente el que las mesas dispongan de entrepaños inferiores que permitan la colocación de carteras, periódicos, etc.

Las dimensiones de las mesas están de acuerdo con el módulo bandeja $0,40 \times 0,60$, con objeto de obligar a comer sobre la propia bandeja, dejando un espacio libre central para la colocación de vinagreras, salero, jarra de agua, etc., con lo que la anchura de las mesas debe ser de 1 metro.

No es preciso ningún servicio de camareros en el propio comedor, ya que el cliente, igual que se auto-sirvió, puede dejar su servicio usado en las zonas señaladas a este fin. Para facilitar este servicio, se dispone, generalmente, de cintas transportadoras situadas en lugares adecuados.

La disposición más corriente es la de comedor rectangular: en uno de sus lados mayores se sitúa la barra y en el otro la cinta, con lo cual el cliente cargado con la bandeja recorre trayectos cortos. La limpieza de las mesas no es preciso hacerla entre cada dos comensales, puesto que al efectuarse la comida sobre la propia bandeja aquélla no se ensucia.

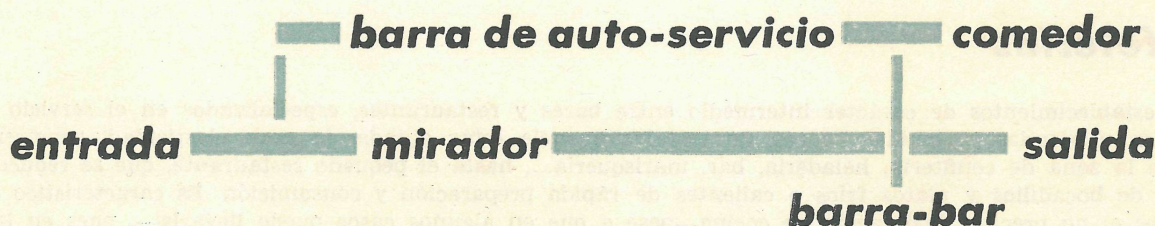


circulaciones

Cuando el cliente que pasa por el mirador no le gusta el menú del día y continúa el mismo sentido de marcha encuentra la salida, que es distinta de la entrada para no entorpecer las circulaciones.

Esta salida tiene también enlace directo con el comedor, y la barra-bar, en la que el cliente puede tomar café y licores.

El esquema circulatorio es el siguiente:



informes

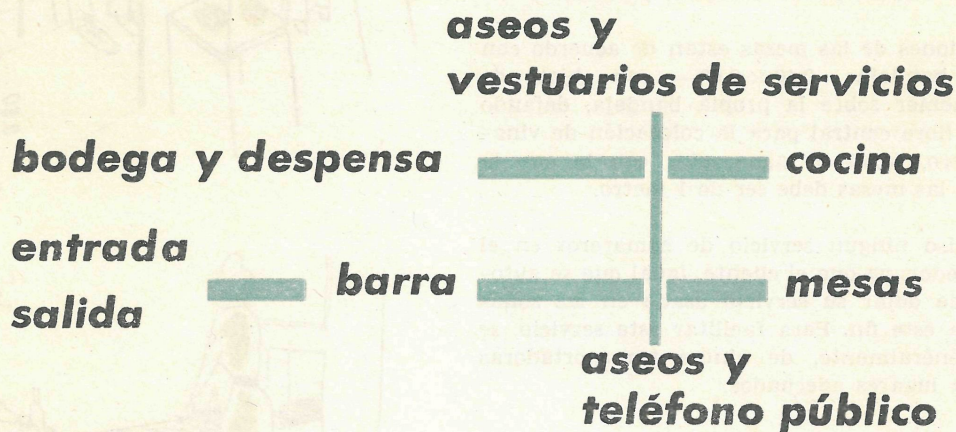
datos de proyecto

grupo III

cafés, bares, cervecerías...

Se incluyen en este grupo todos aquellos establecimientos en los que se sirven principalmente bebidas, bien sean o no alcohólicas. Entre la gran variedad de este tipo de locales podemos distinguir: cafés, bares, cervecerías, heladerías, chocolaterías, bares americanos, cafeterías, etc..., correspondiendo tales denominaciones a la especialidad principal del establecimiento.

En todos ellos la barra constituye el elemento central alrededor del cual gira toda la organización del conjunto, mientras que la instalación de mesas tiene mayor o menor importancia según los casos. El organigrama general es el siguiente:



Todos estos establecimientos, dentro de su especificación peculiar, pueden tener distinta categoría de acuerdo con el criterio clasificador ya establecido. En grupos aparte reseñamos el bar americano y la cafetería, debido a su clara diferenciación de programa.

bar americano

Entre los bares, la denominación de bar americano se reserva para aquellos establecimientos que cumplen, además de las condiciones generales anteriormente enunciadas, las características específicas siguientes:

- 1 Que sea de lujo.
- 2 Que esté especializado en el servicio de cócteles o calabriadas y otras combinaciones de vinos y licores.
- 3 Que la sección de mostrador constituya la parte esencial del establecimiento y cuente con personal competente e instalaciones necesarias para efectuar un servicio esmerado.

cafeterías

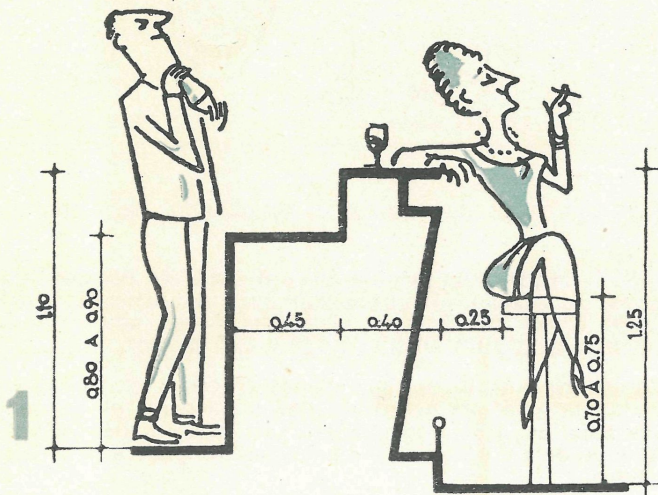
Son establecimientos de carácter intermedio entre bares y restaurantes, especializados en el servicio de desayunos, meriendas y comidas ligeras. Su instalación suele estar dotada de gran elasticidad, comprendiendo, desde la zona de confitería, heladería, bar, marisquería..., hasta el pequeño restaurante, que se reduce al servicio de bocadillos y platos fríos o calientes de rápida preparación y consumición. Es característico de estos locales el no precisar instalación de cocina—pese a que en algunos casos puede llevarla—, pues en la propia parrilla se puede preparar el reducido número de platos que ofrece la carta.

restaurantes

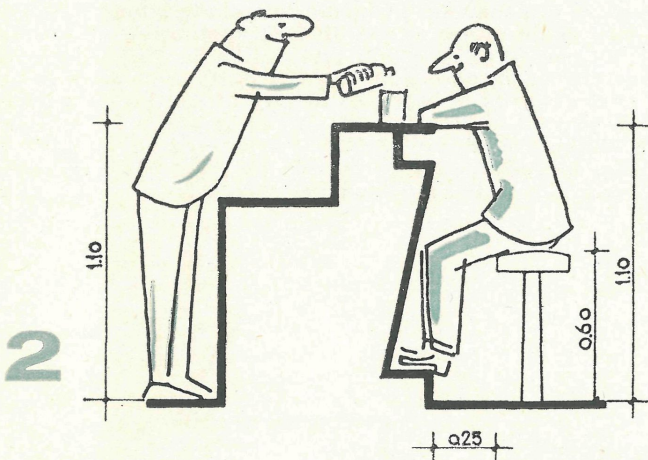
cafés, bares, cervecerías...

barra

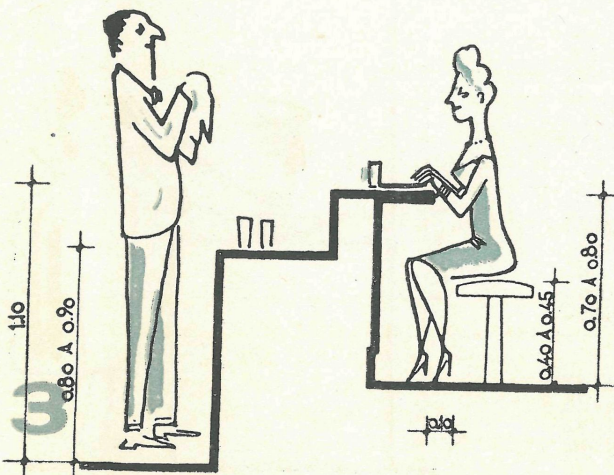
La barra constituye el elemento de máximo interés en este tipo de establecimientos y, como es lógico, su forma y dimensiones es función del carácter del local. Fundamentalmente podemos distinguir tres tipos de barras:



1 "Barra alta", propia de tabernas, bares..., a la que el público se acerca a tomar una copa o aperitivo en tiempo relativamente corto. Su altura, de 1,10 a 1,25 m, permite permanecer ante ella generalmente de pie y excepcionalmente sentado en taburetes altos.

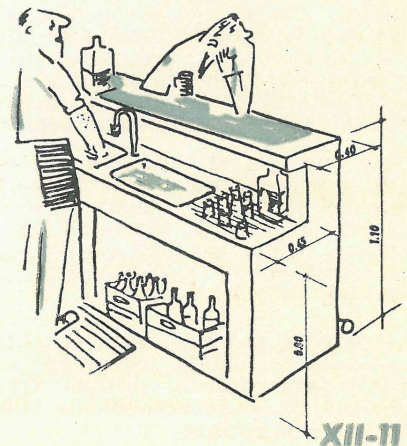


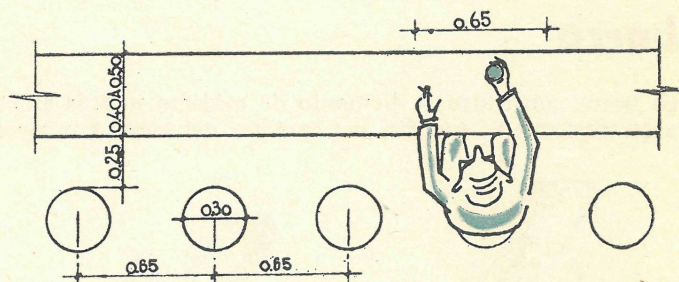
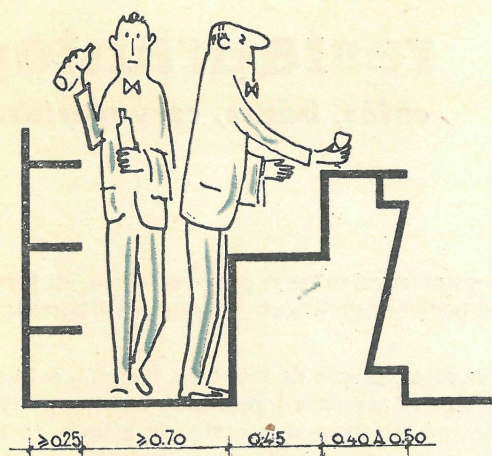
2 "Barra normal", propia de cafés, heladerías..., a la que el público se aproxima para merendar, tomar café... durante un cierto período de tiempo. Su altura, de 0,90 a 1,10 m, la hace idónea para su uso de pie apoyado en ella o sentado en taburetes fijos o móviles.



3 "Barra baja", propia de cafeterías, a la que el público acude a efectuar una comida ligera que le exige permanecer sentado un cierto tiempo. Su altura, de 0,70 a 0,80 m, exige su uso sentado, preferentemente en silla o taburete móvil, que en el caso de ser fijo tendrá que ser obligatoriamente giratorio para poder sentarse cómodamente, ya que para poder efectuar la comida la separación máxima entre el asiento y la barra debe ser de 0,10 metros.

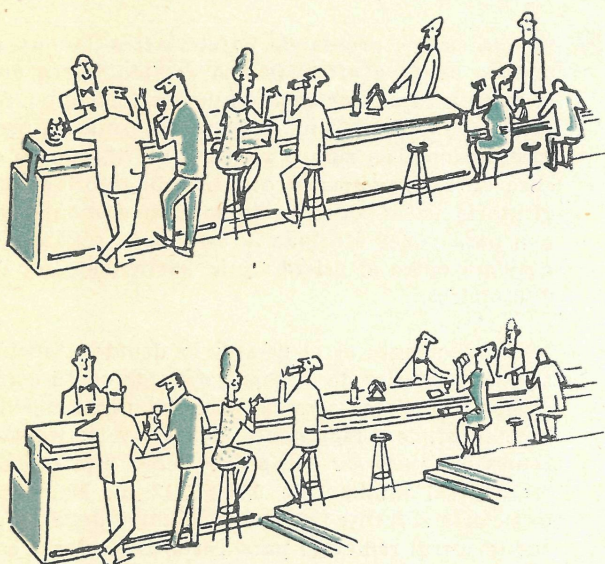
Muy importante es el prestar la debida atención al perfil exterior de la barra, definido en su coronación por el tablero—de material impermeable, incombustible y fácilmente lavable—y la pequeña repisa que para ser eficaz debe tener una sección transversal mínima de $0,12 \times 0,12$ m. El zócalo que cierra el frente inferior de la barra debe adoptar un perfil remetido para permitir sentarse con comodidad sin que tropiecen las rodillas contra él y, consecuentemente, tendrá que ser tanto más cóncavo cuanto más baja es la barra.





Y, por último, el rodapié debe ser francamente acusado para que haga de reposapiés, estudiando, para ello, su altura y saliente más adecuados.

En cuanto al ancho del tablero superior de la barra, es difícil de fijar una medida única a causa de sus distintos tipos de utilización, pero hay que pensar que no sólo precisa el espacio útil necesario para la utilización del cliente—de 0,25 a 0,30 m—, sino que también suele ampliarse dicha superficie en profundidad con una zona de exposición de tapas, bollería, etc., por lo que es corriente que se adopte un ancho de 0,40 a 0,45 metros.



La longitud de barra, por cliente sentado, es de 0,65 m, distancia a la que deben situarse los centros de banquetas fijas, cuyo asiento circular al tener un diámetro de 0,30 m dejan 0,35 como dimensión de paso entre banquetas.

Pese a la distinta altura de la barra respecto al público, el camarero exige, para poder realizar fácilmente el servicio, el disponer de un plano de trabajo situado de 0,80 a 0,90 m de altura y que el mostrador sobre el que ha de colocar la consumición esté a 1,10 m. Para conseguir esta diferencia de altura entre el pavimento del interior y el exterior de la barra, se recurre al empleo de tarimas o cambio de niveles del exterior de la barra. La solución de cambiar la altura de la barra, en vez de cambiar la altura del pavimento en la zona de público, no es aconsejable por la incomodidad del servicio.

El interior de la barra constituye el tema más delicado de distribución, ya que en un espacio siempre reducido hay que disponer múltiples instalaciones de gran heterogeneidad y de cuyo fácil manejo y acertada distribución depende el éxito del servicio. En el plano de trabajo situado tras la barra, se efectúan las operaciones más frecuentes: lavado de vajilla y cristalería; llenado de vasos y copas; etc. Bajo este plano, se aprovecha el espacio inferior para la colocación de barriles de cerveza, botellas de gas carbónico y butano, depósito de helados, bebidas, etc.

Para que tras el camarero que está sirviendo una consumición pueda cruzarse otro, debe haber detrás de la barra un pasillo mínimo de 0,70 m, siendo aconsejable llegar a mayor anchura cuando la pared de fondo, no sólo se usa como estantería de cubiertos, vajilla y botellas, sino como zona de trabajo en la que se distribuyen la parrilla, cafetera exprés, batidoras, exprimidores, etc.

La parrilla, cafetera, mesa caliente, etc., exigen la colocación de campana de humos, cuyo borde inferior debe estar más alto de 1,70 m para evitar la cabezada. Esta campana de humos debe estar provista de la correspondiente chimenea o, en su defecto, de un extractor mecánico.

