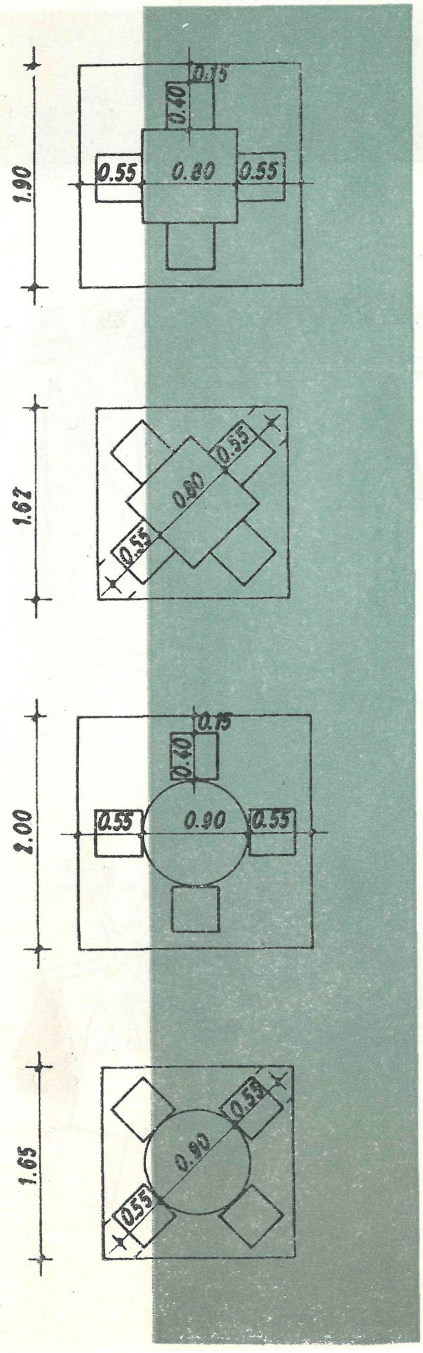
restaurantes
comedores

colocación de mesas

Para la distribución del mobiliario en el comedor hay que tener en cuenta: las dimensiones de mesas y sillas, los espacios necesarios para poder levantarse con comomidad, y la anchura de los pasillos de servicio.



1 El módulo mesa-sillas viene definido por la dimensión de la mesa, más 0,55 m a cada lado.

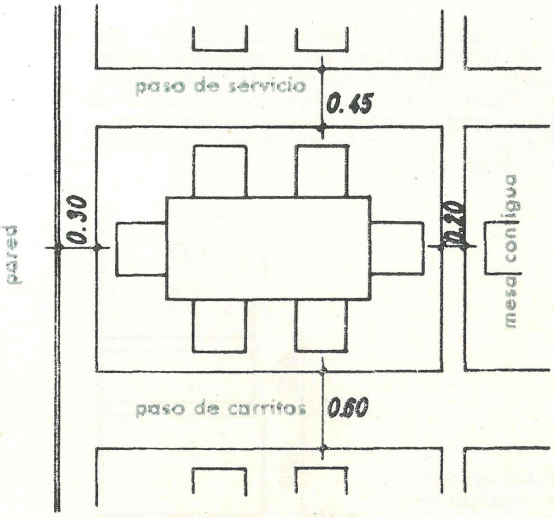
2 Los módulos mínimos más empleados son los de mesas cuadradas y circulares, de cuatro plazas, consiguiéndose el máximo aprovechamiento de la superficie con pasillos en diagonal, ya que así el módulo mínimo se reduce.

3 Si la mesa se coloca por alguno de sus lados junto a la pared, debe dejarse una separación de 0,30 m entre ésta y el módulo.

4 Entre dos módulos adyacentes debe existir una separación de 0,20 m, con lo que una vez sentados los comensales el servicio tiene fácil acceso a todo alrededor de la mesa.

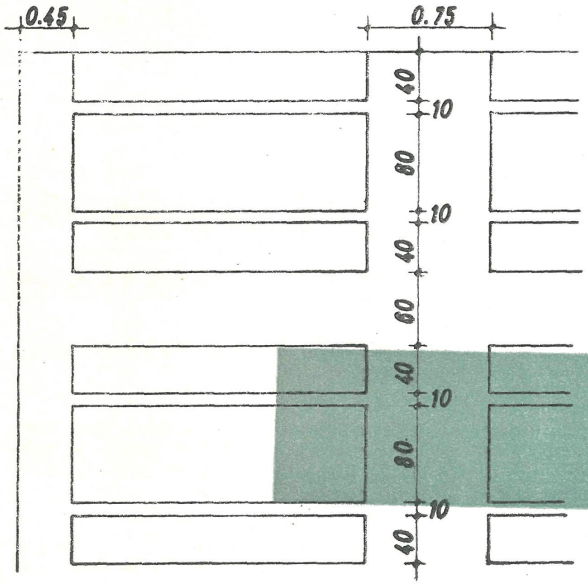
5 Para establecer los pasillos de servicio—con posibilidad de cruce de camareros—se deben dejar 0,45 m libres entre módulos.

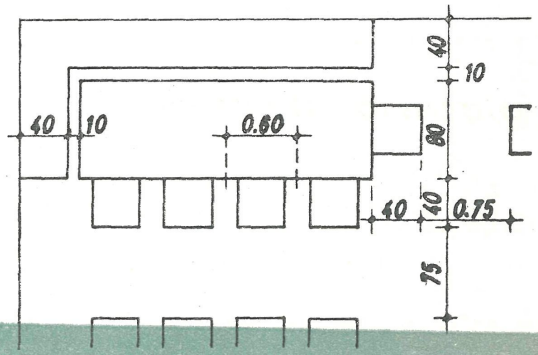
6 En los pasillos para paso de carritos de entremeses o postres es preciso dejar 0,60 m libres entre módulos.



7 El módulo triangular unitario no sirve para comer tres personas. Sus ordenaciones—sobre todo las radiales—, sí son posibles de aplicar en un comedor, ya que cada comensal ocupa en este caso un solo módulo. De todas formas, este módulo triangular es más propio de cafeterías que de restaurantes.

© Consejo Superior de Investigaciones Científicas
Licencia Creative Commons 3.0 España (by-nc)
http://informesdelaconstruccion.revistas.csic.es

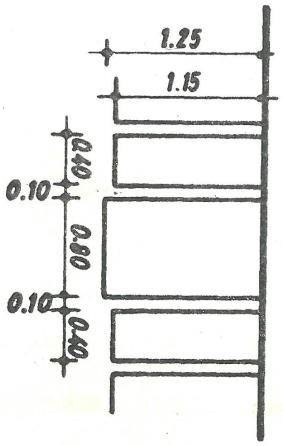




En comedores de estudiantes o de tipo económico es frecuente el empleo de mesas y bancos fijos, cuyas dimensiones de uso comúnmente aceptadas son las acotadas.

En este tipo de comedores se recomienda el empleo de perchas en el propio comedor, siendo la solución más frecuente la de perchas corridas adosadas a la pared, colocadas a altura conveniente para no entorpecer el servicio.

Aparte de las mesas y sillas, en el propio comedor se distribuye otra serie de muebles, tales como pequeñas mesas para ayuda del servicio, aparadores de cubiertos, armarios de vajilla, etc. También es frecuente la colocación de vitrinas refrigeradas, propias para la exposición de marisquería; asadores de aves dentro del propio comedor; pecera de truchas vivas, etc.



Una solución corrientemente aceptada hoy día consiste en la ordenación de mesas y bancos fijos perpendiculares a la pared a la que se adosan. El servicio se efectúa por la cabecera libre, por lo que el fondo es el propio para dos personas y a lo sumo tres.

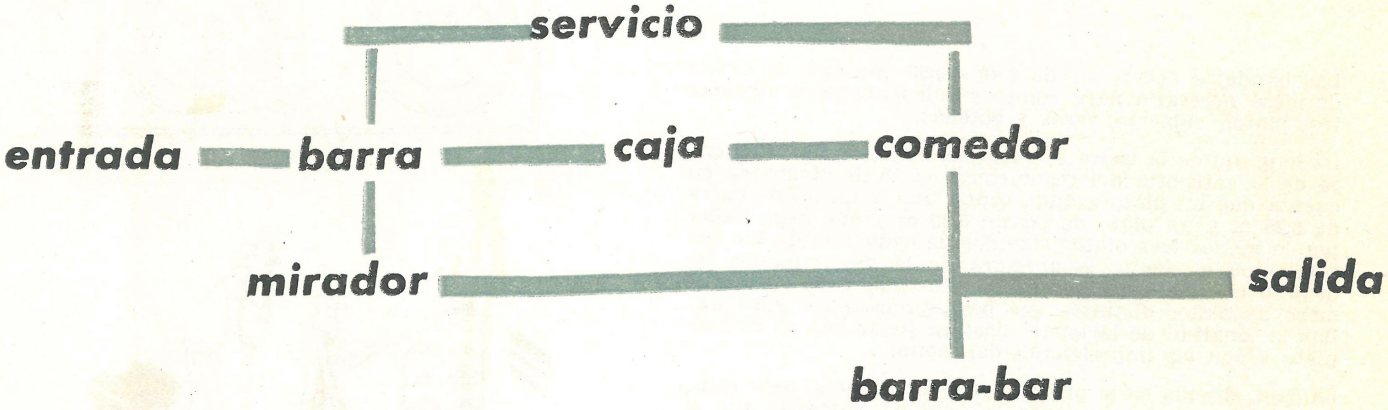
grupo II

restaurantes de auto-servicio

Son restaurantes en los que se ha suprimido el servicio de comedor. El propio cliente se sirve a sí mismo, tomando directamente los platos que desea a su paso ante la barra, donde se encuentran expuestos los alimentos ya preparados y servidos.

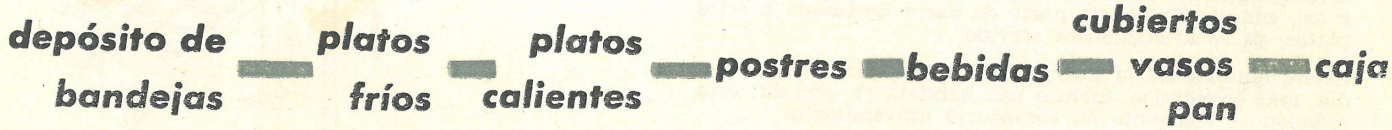
El éxito de estos restaurantes de autoservicio se debe a su carácter económico y a la rapidez con que puede efectuarse la comida.

Su organigrama general es análogo al ya reseñado para los restaurantes; las únicas variaciones radican precisamente en las instalaciones, que le dan su carácter especial.



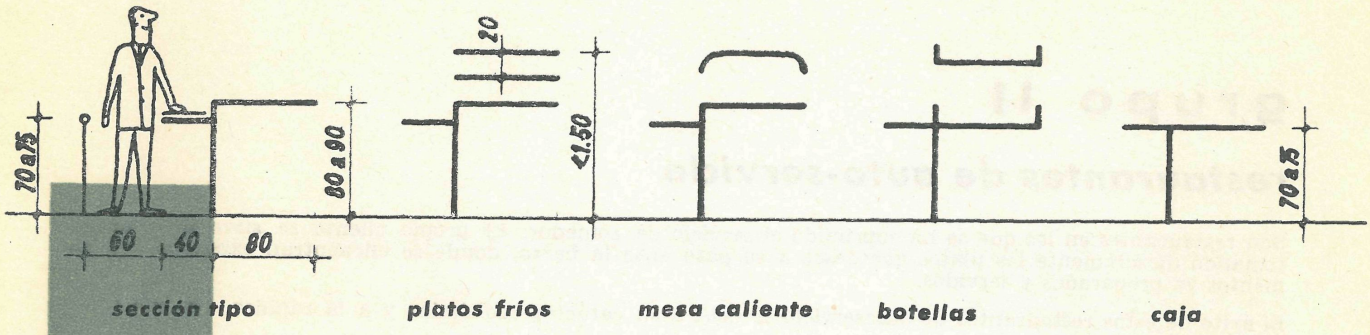
barra

El elemento fundamental en este tipo de restaurantes es la barra, cuya longitud es siempre considerable por la necesidad de exponer todos los platos en lugar visible y fácilmente accesibles. Dominando la barra, debe existir frente a ella una zona elevada, a modo de mirador, desde la que el cliente puede contemplar los platos ya preparados y confeccionar previamente su menú antes de entrar al pasillo de autoservicio. Este pasillo, al objeto de impedir retrocesos que dificultarían la marcha normal de la cola, debe tener una anchura máxima de 0,60 m. Ante la barra debe disponerse una plataforma de deslizamiento de bandejas, que abarque toda su longitud, incluso la caja, para facilitar el servicio. El esquema general de la barra es el siguiente:

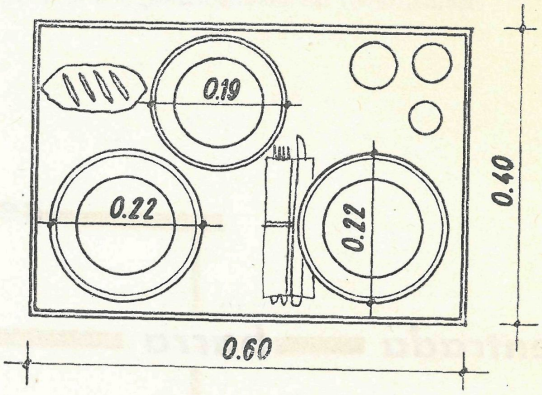


informes

datos de proyecto



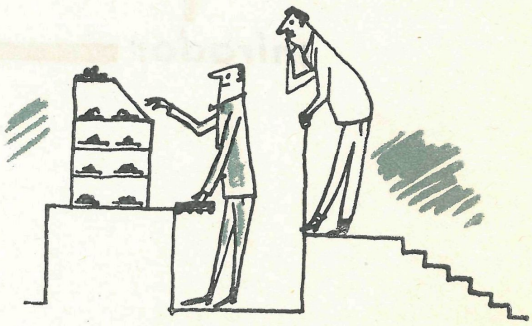
barra



Las bandejas deben ser de 0,40 × 0,60, mínima superficie de mesa necesaria para comer y suficiente para albergar tres platos, cubierto, vasos y botellas.

La longitud de la barra es variable. Depende naturalmente de la categoría del restaurante, es decir: teniendo en cuenta que un plato grande ocupa una longitud de barra de 0,25 m y un plato de postre 0,20 m y que debe haber por lo menos tres platos servidos de cada uno de los que componen el menú, la anchura de la barra ha de ser de 0,80 m, mientras que su longitud dependerá del número de platos distintos que haya preparados. Para hallar la longitud de la barra, bastará jugar con el módulo plato y con las imposiciones del menú.

La caja, situada en la prolongación de la barra, debe estar de forma que el cajero vea la bandeja antes de que el cliente llegue junto a él, al objeto de ir registrado el costo de los diferentes platos antes de que llegue y, de este modo, acelerar el ritmo de la cola.



La parte inferior de la barra se emplea generalmente para alojar estanterías destinadas al acopio de los servicios—platos, vasos...—, cámaras frigoríficas, termos, mesas calientes..., en donde se almacena, al por mayor, la comida, con objeto de que cuando se acaben los tres platos que hay servidos de cada tipo se puedan reponer rápidamente los que se van consumiendo. La zona de barra donde están expuestos los platos calientes es, en realidad, una mesa caliente. La zona de bebidas, frutas y helados puede tener dispositivos de refrigeración.

En algunos restaurantes de autoservicio no existe el mirador, sustituyéndose la visión directa por grandes cartas, situadas en la entrada, en las que están reseñados todos los platos del menú. También es corriente que existe un servicio de timbres al lado de estas cartas para pedir determinados platos de confección rápida—huevos fritos, angulas...—. Cuando el cliente pulsa el timbre del plato correspondiente, esta pulsación es acusada en la cocina, y así, cuando llega a la parte de barra destinada a estos platos, ya se lo encuentra servido.

Existe igualmente la posibilidad de fijar un cubierto del día, más económico, incluso con bandeja ya servida; esta solución es frecuente en comedores universitarios.