Wyposażenie techniczne sali konsumenckiej

Obsługa konsumenta w hotelarstwie część 1, J.Duda, S.Krzywda, rea 2007, s.28-31
Obsługa konsumenta część 1, R.Jargoń, WSiP 2000, s.32-58

Do elementów wyposażenia restauracji – sali konsumenckiej zaliczyć należy:

- Krzesła - *mebel do siedzenia o konstrukcji szkieletowej z oparciem i bez podłokietników.*
- Fotele - *rodzaj siedziska z oparciem na plecy i podłokietnikami. Siedzisko fotela jest zwykle usytuowane niżej niż siedzisko krzesła i jest również od niego zdecydowanie szersze. Podłokietniki montowane z boków siedziska dla wygody użytkownika, zwykle tapicerowane.*
- Ławy - *prosty mebel drewniany, znany od starożytności, służący do siedzenia kilku osobom.*
- Stoły pojedyncze (Single tables, La table individualle) – powinny zapewnić gościom komfort, powinny mieć odpowiednią wysokość, być stabilne.

  Wyróżniamy kilka rodzajów stołów i ich grup rozmiarowych:

  stoły prostokątne: 80 cm x 120 cm (wymiar standardowy), 80 x 160, 90 x 180,

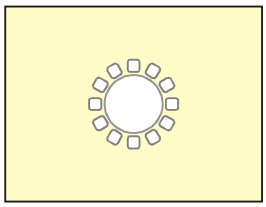
  stoły kwadratowe: 80 cm x 80 cm (wymiar standardowy), 70 x 70, 90 x 90,

  stoły okrągłe: ∅ 70 cm, ∅ 80 cm, ∅ 90 cm, ponad ∅ 90 cm.
- Stoły wieloosobowe (Tables, Les tables) – ustawiane są w różne kształty na szczególne okazje. Należy zwrócić uwagę na:
  - *wielkość pomieszczenia,*
  - *powierzchnię pomieszczeń,*
  - *ilość miejsc konsumenckich zaplanowanych do obsługi.*
- Stoliki pomocnicze tzw. gerydony - służą do:
  - *dostawiania do stolika konsumenckiego wg potrzeb,*
  - *serwisu angielskiego, jako małe stoliki często z kółkami,*
- Małe stoliki, np.: na kawę i ciastka,
- Pomocniki kelnerskie – służą do:
  - *przechowywania na sali konsumenckiej naczyń bielizny niezbędnej do sprawnej i fachowej obsługi konsumentów – zawsze „pod ręką”,*
- Wbudowane na stałe lub ruchome ścianki działowe – służą do:
  - *zapewnienia komfortu konsumentom poprzez oddzielenie miejsc konsumenckich, wydzielenie „podsal”,*

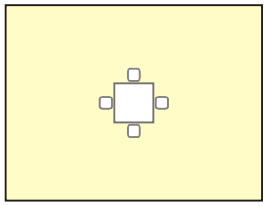
Kształty i formy ustawienia stołów (Table size, La facon de tables)

Kształty ustawienia stołów:

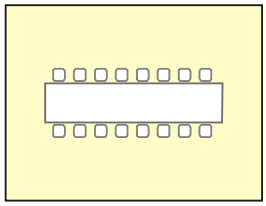
Należy podać ilość osób, jakie mogą zasiadać przy ustawieniu w tym kształcie.



okrągły: *6 - 12* osób,



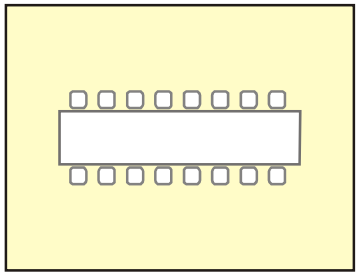
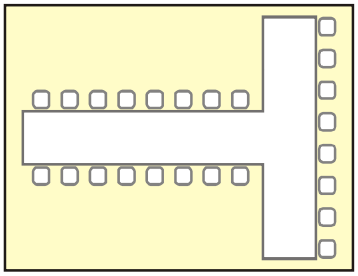
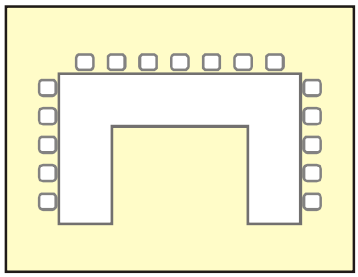
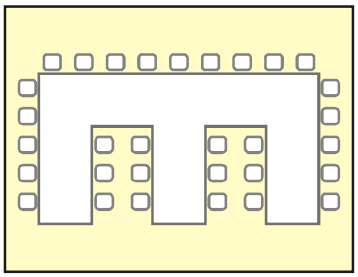
kwadratowy: *4* osoby,



prostokątny: *10-16* osób,

Formy ustawienia stołów:

Należy podać ilość osób, jakie mogą zasiadać przy ustawieniu w tym kształcie oraz zaznaczyć miejsca, w których mogą zasiadać gospodarze.

Blok  *12-20* osób	Litera T  *16-26* osób
Litera U  *26-40* osób	Litera E  *40-60* osób

Czynności występujące przy przygotowaniu sali konsumenckiej do obsługi klienta/konsumenta:

- prace wstępne

  sprawdzenie czystości sali oraz stanu technicznego wyposażenia np.: stołów, krzeseł itp.,

  przewietrzenie pomieszczeń dostępnych dla konsumentów (sala konsumencka, bar, VIP – room itp.),

  przygotowanie stołów konsumenckich tj.: nakrycie obrusami, ustawienie dekoracji kwiatowych itp.,

  wykonuje je: *kelner,*

- ustawienie stołów w poszczególnych rewirach

  w zależności od pory dnia przygotowanie odpowiednich stołów, ich rozlokowanie w sposób niekolidujący w sali i poszczególnych rewirach, przygotowanie serwetek płóciennych i papierowych,

  wykonuje je: *kelner rewirowy,*

- *przygotowanie stołu pomocniczego (pomocników kelnerskich),*
- *uzupełnienie przypraw w menażach, cukru w cukiernicach wykałaczek itp.,*
- *przygotowanie jadłospisów i skorelowanie ich z ofertą kuchni przewidzianą na dany dzień,*
- *sprawdzenie stanów bielizny, naczyń i sztućców w rozdzielni kelnerskiej,*
- *przygotowanie pieczywa oraz dodatków, które są serwowane w formie gratisów w zakładzie gastronomicznym.*

Elementy bielizny stołowej stosowane podczas nakrywania i dekoracji stołów:

molton - *filcowy podkład pod obrus, chroni blat stołu, kanty bielizny stołowej; nałożony na stół zapewnia prawidłowe ułożenie obrusy, zapobiega jego przesuwaniu; tłumi hałasy przy stawianiu naczyń,*

obrus - *spełnia rolę dekoracyjną stołu, zapewnia należyty wygląd lokalu, umożliwia stworzenie właściwego nastroju; zwisy powinny kończyć się na wysokości siedzenia; narożniki w przypadku stołu kwadratowego lub prostokątnego winny być ułożone w „krawat”,*

napperon - *najczęściej kwadratowa serwetka do nakrywania, pełni dwie podstawowe role: zakrywa niewielkie plamy i tym samy zmniejsza częstotliwość zmiany obrusów oraz pełni rolę dekoracyjną, często w kontrastującym kolorze „łamie” kolor obrusa,*

kryza - *zwana falbaną (ang. skirting) element dekoracyjny stosowany przy przyjęciach na stojąco, przymocowana do stołu zupełnie zmienia wizerunek głównego miejsca uroczystości, zasłaniając dolną część stołu; falbanę do stołu można zamocować na klipsy, taśmy, lub przypiąć szpilkami,*

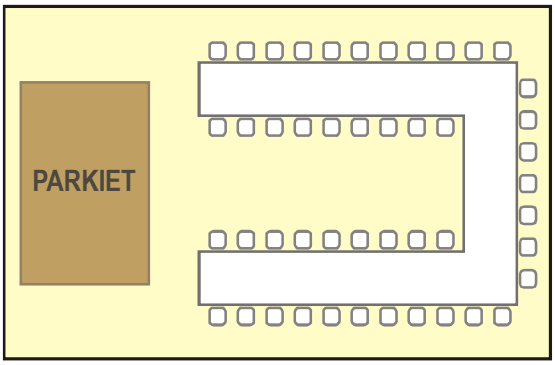
laufry - *serwety dekoracyjne układane na stołach, często nazywane bieżnikami, taśmami dekoracyjnymi; wykonane z tafty lub tiulu układa się zmierzwione na środku stołu, wprowadzają ”artystyczny nieład” na stole,*

sety - *komplet niewielkiego obrusa wraz z serwetkami, w kawiarniach często zastępuje obrus, najczęściej jeden komplet dla jednej osoby,*

molton *obrusy* *napperon* *kryza/skirting* *set*

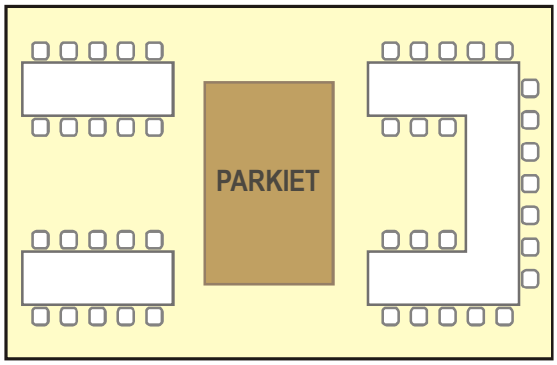
Przykładowe ustawienia stołów w sali

Należy podać ilość osób, jakie mogą zasiadać przy ustawieniu w ten sposób oraz określić, na jakiego typu przyjęcia można ustawić stoły w taki właśnie sposób.



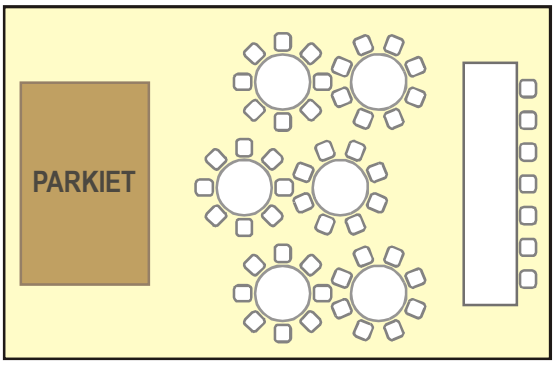
Ilość osób: *ok. 20-60*

Rodzaje przyjęć: *wesele, konferencje, sympozja, uroczystości rodzinne*



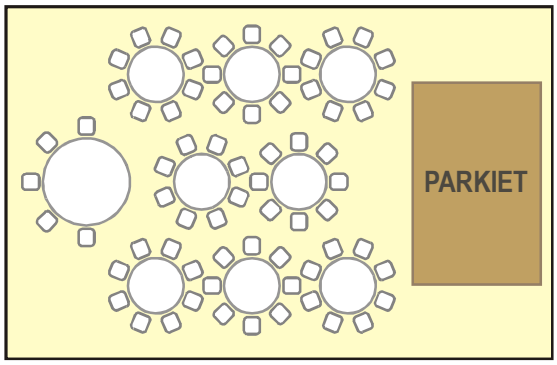
Ilość osób: *ok. 20-40*

Rodzaje przyjęć: *spotkania integracyjne w firmach obejmujące różne działy*



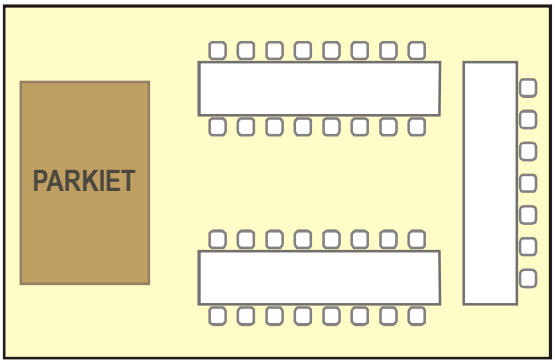
Ilość osób: *ok. 20-80*

Rodzaje przyjęć: *wesela, urodziny, spotkania „po latach”*



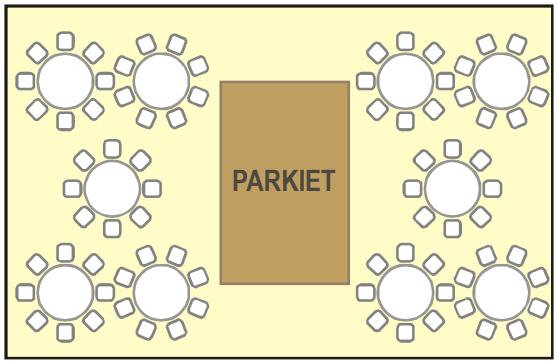
Ilość osób: *ok. 40-120*

Rodzaje przyjęć: *wręczenia nagród, gale, wesela, sympozja*



Ilość osób: *ok. 30-100*

Rodzaje przyjęć: *promocje produktów, konferencje prasowe, spotkania oficjalne*



Ilość osób: *ok. 50-250*

Rodzaje przyjęć: *studniówki, bale absolwentów, uroczystości z okazji „x-lecia”*