

Pomieszczenia handlowe

7

ZAGADNIENIA

- Sala konsumencka
- Samoobsługa
- Pomieszczenia przeznaczone dla klientów

7.1. Sala konsumencka

Sala konsumencka w zakładzie gastronomicznym jest to pomieszczenie, w którym konsument spożywa posiłki. Wyposażenie sali konsumenckiej powinno być zgodne z rodzajem działalności gastronomicznej oraz zapewniać komfortowe warunki konsumentom podczas spożywania posiłków. Poszczególne rodzaje działalności gastronomicznej różnią się:

- procesem produkcji,
- specjalizacją,
- przeznaczeniem produktu,
- charakterem usług.

Działalność gastronomiczną prowadzą:

- hotele,
- restauracje,
- bary,
- stołówki,
- firmy cateringowe.

Sala konsumencka powinna być usytuowana w centralnym miejscu holu, aby drogi komunikacyjne z przedsionka do sali i innych pomieszczeń były proste i funkcjonalne.

Sala powinna mieć kształt regularny prostokątny, ponieważ ułatwia to usytuowanie miejsc konsumenckich oraz dobre rozplanowanie dróg komunikacyjnych konsumentów i obsługi. W sąsiedztwie sali konsumenckiej może znajdować się taras lub ogródek z miejscami na wolnym powietrzu wykorzystywanymi sezonowo.

7.1.1. Meble

Podstawowe meble, które znajdują się w sali konsumenckiej, to stoły i krzesła. Oprócz swojej funkcjonalności, odgrywają one istotną rolę estetyczną, gdyż wpływają na klimat i charakter wnętrza.

Meble powinny być:

- wygodne,
- funkcjonalne,
- eleganckie,
- łatwe w konserwacji,

- charakterystyczne dla stylu restauracji.

Stoły konsumenckie możemy podzielić ze względu na kształt na:

- prostokątne,
- kwadratowe,
- okrągłe.

a)



b)



c)



Ryc. 7.1. Stoły konsumenckie: a) prostokątny, b) kwadratowy, c) okrągły

Stoły prostokątne i kwadratowe w restauracjach mogą być:

2-osobowe szerokość 80 cm / długość 60 cm

3-osobowe szerokość 80 cm / długość 60 cm

6-osobowe szerokość 80 cm / długość 120 cm

Dla większej liczby osób (n) możemy obliczyć długość stołu wg wzoru:

$$\frac{(n - 2) \cdot 60}{2} \quad n - \text{liczba osób zasiadających przy stole}$$

Stoły wieloosobowe ustawia się w następujący sposób:

w kształcie litery I – przy liczbie uczestników 40–50,

w kształcie litery T – przy liczbie uczestników 24–48,

w kształcie litery U – przy liczbie uczestników 30–120,

w kształcie litery E – przy liczbie uczestników 50–150,

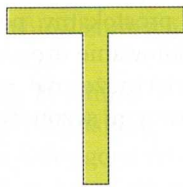
w kształcie grzebienia (podobnego do litery E) przy liczbie uczestników od 100–300.

Odległość pierwszego zestawu nakryć od krawędzi stołu powinna wynosić 45–55 cm, a odległość między zastawami 60–75 cm.

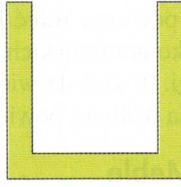
a)



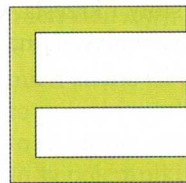
b)



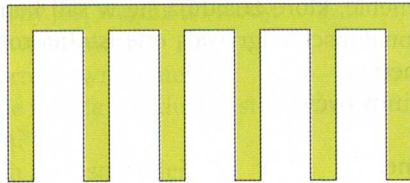
c)



d)



e)



Ryc. 7.2. Ustawienia stołów konsumenckich: a) w kształcie litery I, b) w kształcie litery T, c) w kształcie litery U, d) w kształcie litery E, e) w kształcie grzebienia.

Stoły prostokątne i kwadratowe w kawiarniach i cukierniach mogą być:

- 4-osobowe – szerokość 70 cm / długość 70 cm;
- wieloosobowe – szerokość 80 cm / długość 60 cm.

Stoły okrągłe

Stoły okrągłe mogą być wykorzystywane w restauracjach, kawiarniach i cukierniach.

Szerokość stołu okrągłego w restauracji nie może być mniejsza niż 80 cm, a w kawiarni i cukierni niż 60 cm. Wszystkie stoły w restauracjach, kawiarniach i cukierniach powinny mieć wysokość 72–74 cm.

Krzesła

Krzesła powinny być wygodne – o minimalnych wymiarach:

- szerokość siedziska 40–42 cm,
- długość siedziska 40–42 cm,
- wysokość (długość nóg) 39–41 cm.

Stołki barowe dzielimy na:

- wysokie o wymiarach:
szerokość 27–30 cm / wysokość 80 cm;
- niskie o wymiarach:
szerokość 27–30 cm / wysokość 39–41 cm.



Ryc. 7.3. Stołki barowe:
a) wysoki, b) niski

7.1.2. Bielizna stołowa

Bielizna stołowa jest bardzo ważnym elementem dekoracyjnym i estetycznym zarówno w zakładzie gastronomicznym, jak też w warunkach domowych.

Do bielizny stołowej należą:

- tkanina filcowa na stół – molton (jęz. franc. *molleton*),
- obrus nakrywający – napperon (jęz. franc. *nappe*),
- serwetki do nakrywania (jęz. franc. *napperon*),
- serwetki płócienne (jęz. franc. *serviette*),
- serwetki do herbaty (jęz. franc. *serviette a the*),
- set (mały obrus z odpowiednimi serwetkami),
- obrus „guerdon” (na małe stoliki dostawcze),
- obrus stołowy (na specjalne okazje zwis jak przy obrusie nakrywającym),
- obrus bufetowy – do przykrycia stołu bufetowego, zwis na wysokości 9 cm od podłogi.

Molton – miękka tkanina filcowa (podobna do flaneli) służy jako podkładka pod obrus, a jej zadaniem jest ochrona blatu stołu przed ewentualnym zaplamieniem oraz stłumienie hałasu przy stawianiu naczyń. Obrus nałożony na molton lepiej się układa i trzyma na stole.

Obrus – dekoracyjna tkanina nakrywająca stół, której zadaniem jest upiększenie stołu i pomieszczenia, a także wyrażenie gościnności gospodarza. Obrusy mogą być szyte z bawełny, lnu, adamaszku. Zwis obrusu musi być tak duży, aby kończył się na wysokości siedzenia krzesła.

Laufer – serwetka dekoracyjna układana na stole, na której ustawia się kwiaty i świece.

Skirting – marszczona falbana osłaniająca boczne powierzchnie stołu, przypinana do obrusa za pomocą klamer lub rzepów.

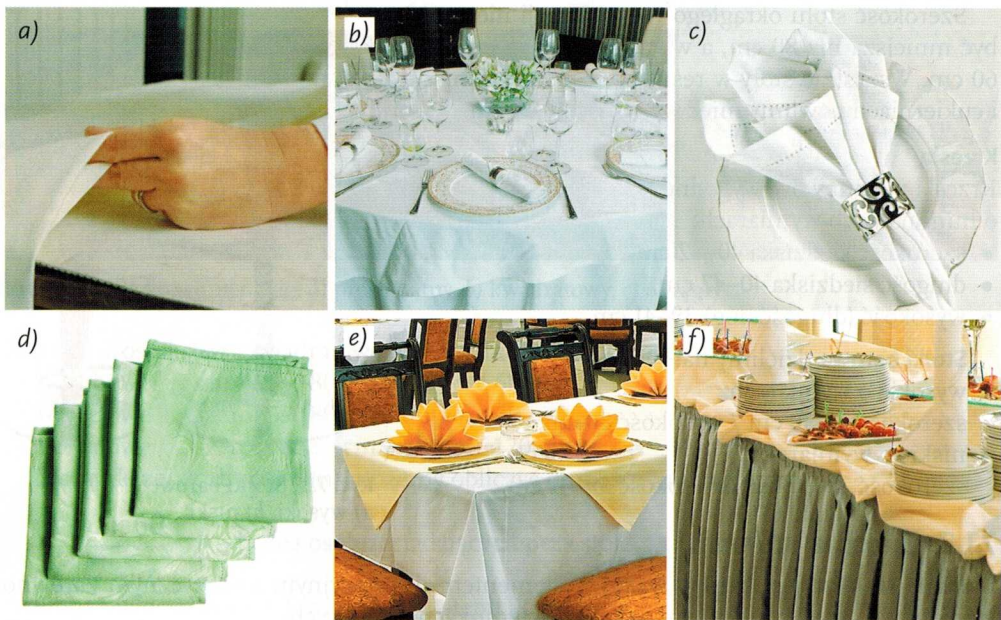
Napperon – duża serwetka stołowa stanowiąca element dekoracyjny, układana wzdłuż lub po przekątnej stołu.

Serwetki do nakrywania mają za zadanie ozdobić obrus w innym kolorze.

Serwetki płócienne służą do:

- wytarcia ust,
- przykrycia ubrania podczas spożywania posiłku,
- dekoracji stołu.

Serwetki płócienne powinny mieć wymiary 50 × 50 cm.

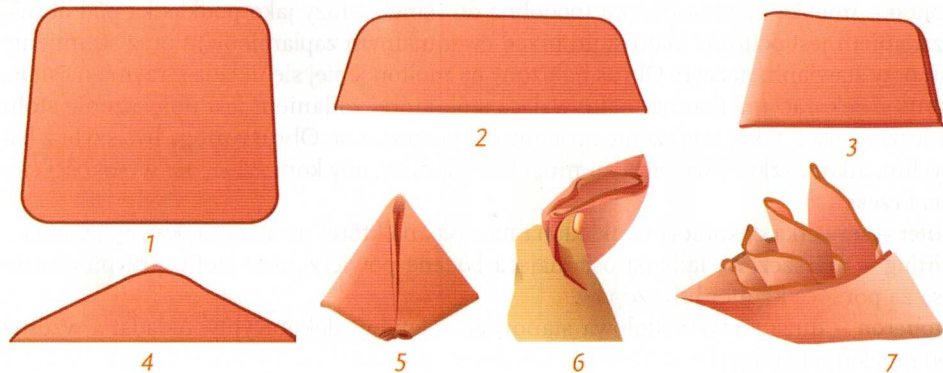


Ryc. 7.4. Bielizna stołowa: a) molton, b) obrus, c) serwetka do nakrywania, d) serwetka płócienna, e) obrus stołowy, f) obrus bufetowy

melon

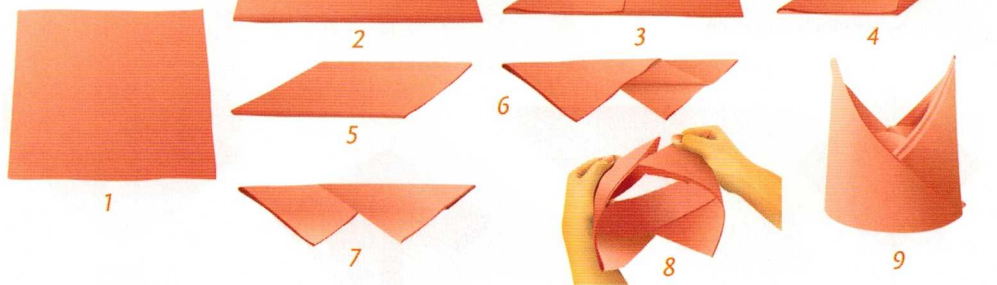


dżonka

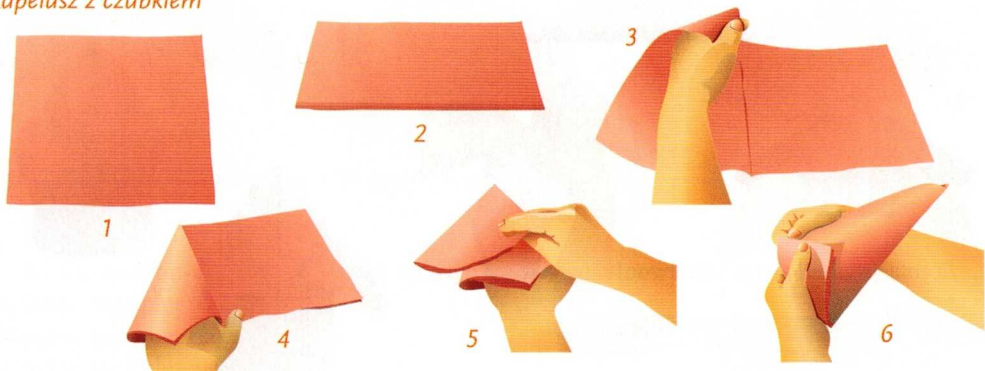


Ryc. 7.5. Sposoby składania serwetek płóciennych

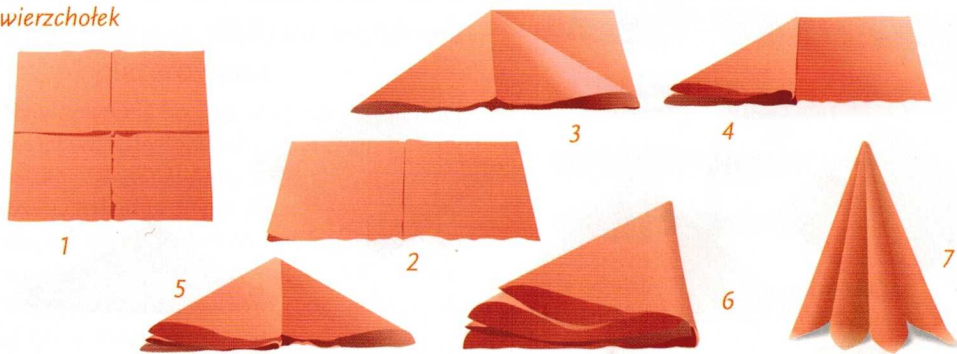
czapka biskupa



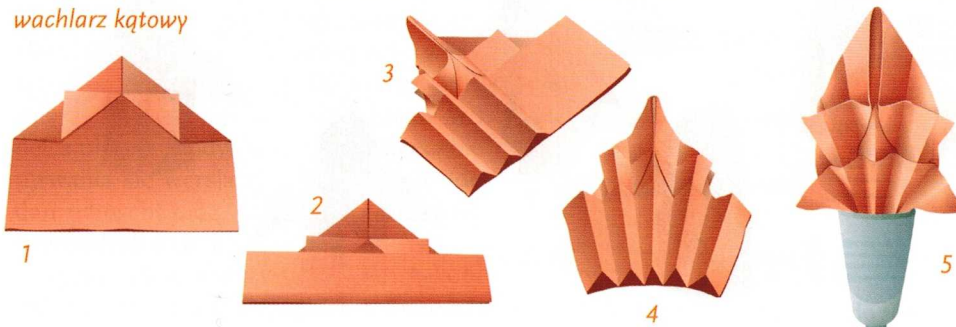
kapelusz z czubkiem



wierzchołek



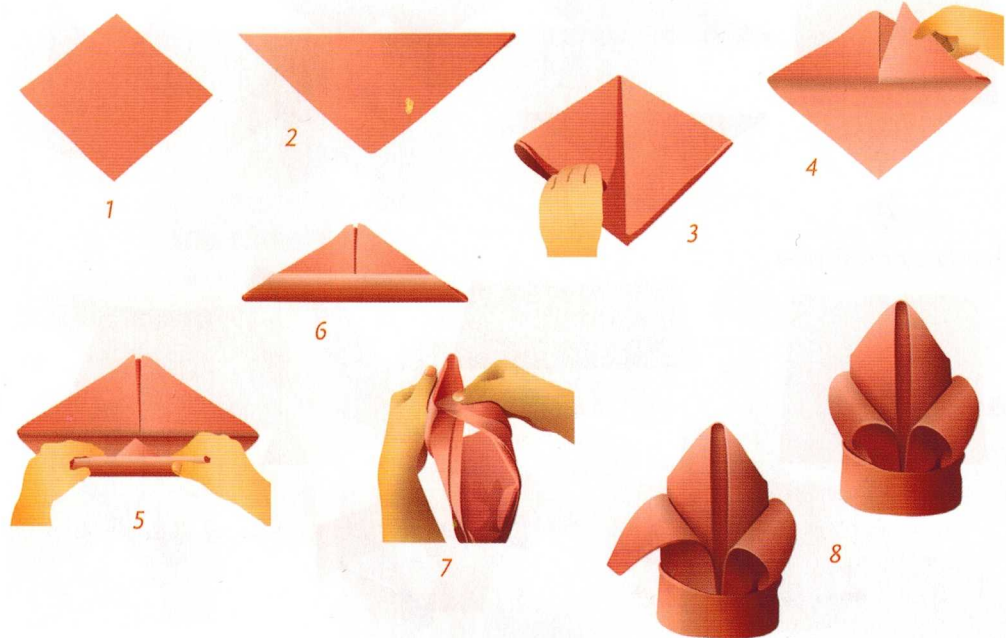
wachlarz kątowy



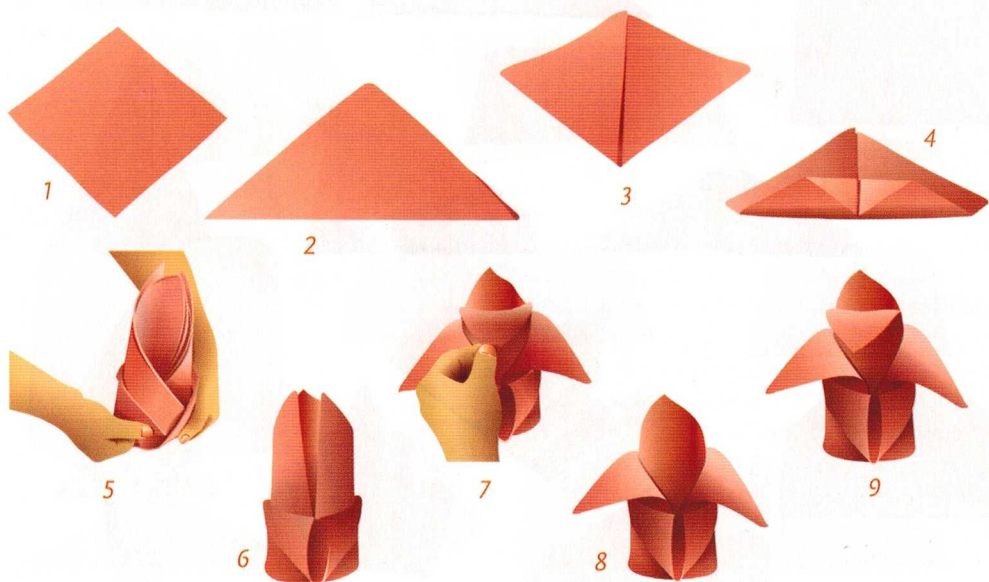
Ryc. 7.5. Sposoby składania serwetek płóciennych cd.

Serwetki papierowe o wymiarach 30 × 30 cm znajdują zastosowanie przy podawaniu kawy, herbaty oraz śniadań.

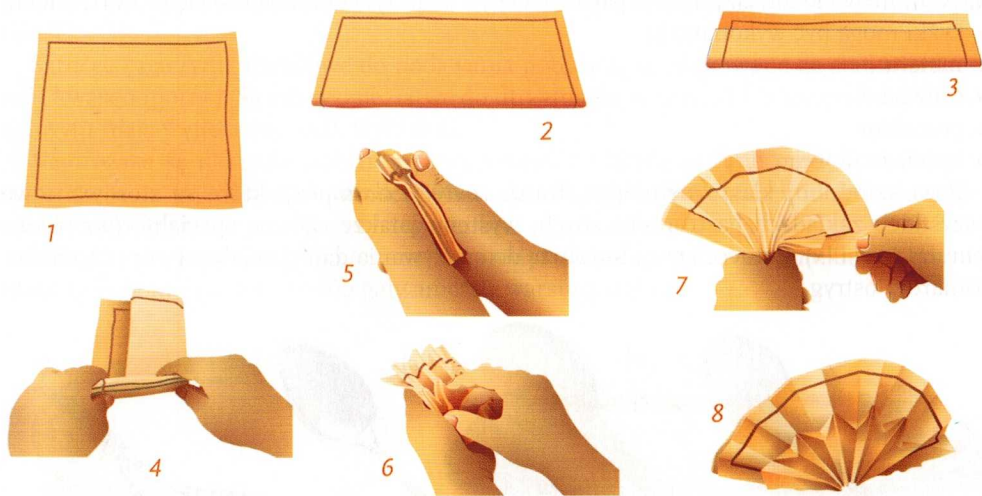
lilia



tulipan



Ryc. 7.6. Sposoby składania serwetek papierowych



Ryc. 7.6. Sposoby składania serwetek papierowych cd.

Zakład gastronomiczny powinien być wyposażony w odpowiedni zapas bielizny stołowej:

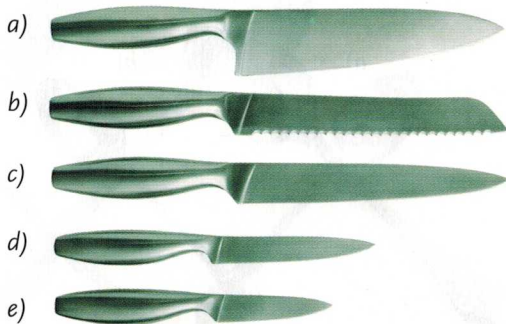
- jeden komplet w praniu,
- jeden komplet na stole,
- jeden komplet w rezerwie.

7.1.3. Zastawa stołowa metalowa i platerowana

Najwcześniej, bo już w epoce kamiennej, został wynaleziony **nóż** jako krzemienne ostrze. Był on używany do krojenia i przenoszenia jedzenia do ust. Z czasem jego forma ulegała przekształceniom w miarę udoskonalania obyczajów przy stole, a w XVIII wieku powstał nóż z ostrzem zaokrąglonym do góry i ta forma przetrwała do dziś.

Widelec – znany i używany był już w starożytnej Grecji i Imperium Rzymskim. Początkowo był używany tylko w połączeniu z nożem i służył do porcjowania mięsa. Na przestrzeni wieków forma widelca ulegała modyfikacjom, a ostatecznie utrwaliła się wersja z trzema zębami (do dań rybnych) oraz z czterema zębami do pozostałych dań.

Łyżka – zbudowana jest z trzonka zakończonego miseczką (czerpakiem). Starożytni Grecy używali łyżki do jedzenia zupy,



Ryc. 7.7. Noże kuchenne: a) uniwersalny, b) do chleba, c) do mięsa, d) do wędlin, e) do warzyw



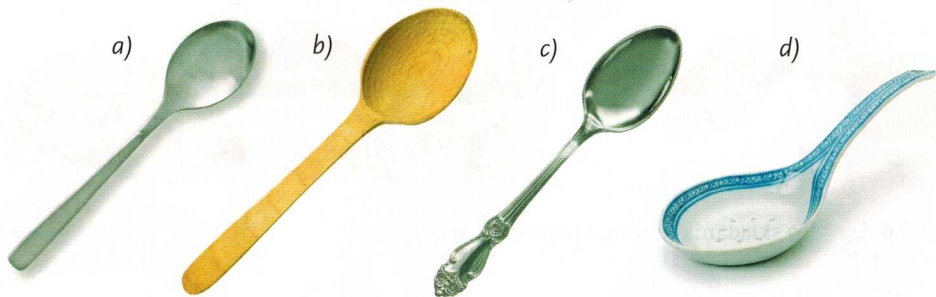
Ryc. 7.8. Widelce: a) do mięsa, b) do serwowania zakąsek, c) do ryb, d) zakąskowy

a Rzymianie dostosowali ją do wydlubowania ostrzyg i spożywania innych potraw. Trzonek łyżki był niewiele dłuższy od czerepaka. Obecny kształt łyżki uformował się w XVIII wieku.

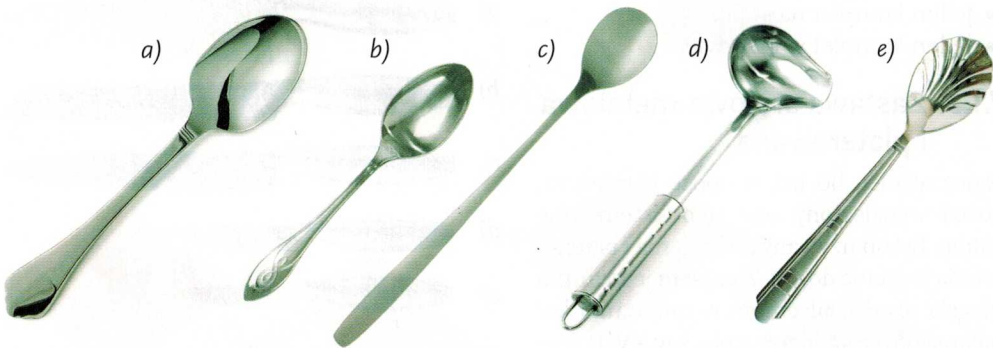
Łyżki mogą być wykonane z:

- metalu,
- drewna,
- porcelany,
- kości słoniowej.

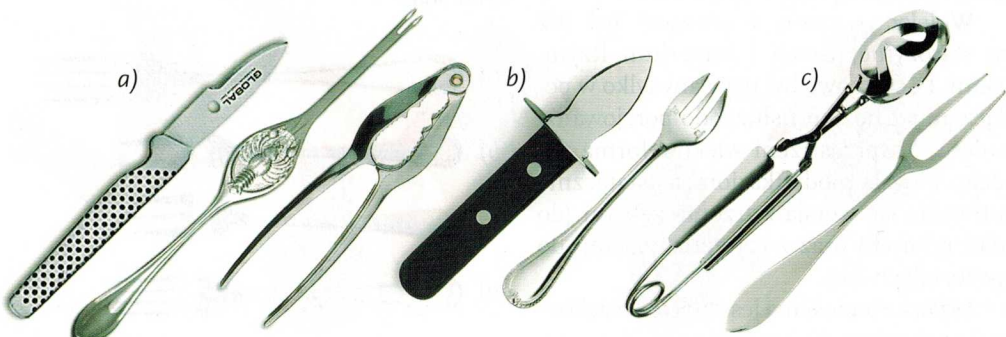
Poza sztuciami klasycznymi (jęz. franc. *couverts classiques*), które są stosowane we wszystkich zakładach gastronomicznych, występują także sztuce specjalne (jęz. franc. *couverts speciaux*). Sztuce specjalne służą do spożywania dań specjalnych, np. ślimaków, homarów, ostrzyg.



Ryc. 7.9. Łyżki: a) metalowa, b) drewniana, c) z rączką ozdobną, d) porcelanowa



Ryc. 7.10. Różne rodzaje łyżek: a) do zupy, b) do kawy i do herbaty, c) do deserów, d) do sosu, e) do cukru



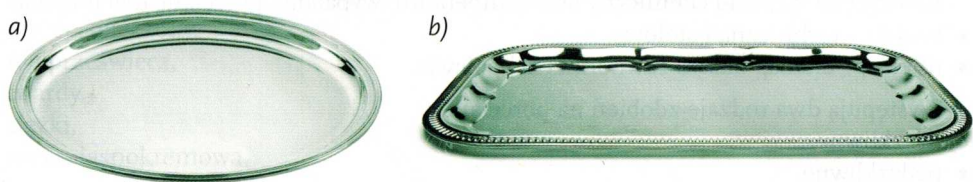
Ryc. 7.11. Sztuce specjalne: a) do homara, b) do ostrzyg, c) do ślimaków

Do zastawy platerowanej należą również tace. Ze względu na kształt możemy podzielić je na okrągłe, prostokątne i kwadratowe oraz ze względu na wielkość na małe, średnie i duże.

Sztućce i naczynia metalowe do podawania potraw są produkowane ze stali nierdzewnej i kwasoodpornej. Są estetyczne, łatwe do utrzymania w czystości, a na spodniej stronie uchwytu mają wytłoczony znak wytwórni.

Najdroższe są nakrycia srebrne i posrebrzane. Naczynia srebrne produkowane są ze stopu srebra z miedzią o zawartości 80% srebra. W końcowej fazie produkcji wszystkie wyroby są pokrywane powłoką czystego srebra.

Nakrycia platerowane (posrebrzane) są produkowane ze stali wysokoniklowej lub nierdzewnej i pokrywane w sposób galwaniczny warstwą srebra.



Ryc. 7.12. Tace: a) owalna, b) prostokątna



Ryc. 7.13. Sztućce srebrne

Zasady konserwowania i przechowywania sztućców

Sztućce wymagają bardzo starannego mycia, każdy rodzaj sztućców myje się oddzielnie szczoteczką w wodzie z detergentem, dokładnie płucze i wyparza w temperaturze 95°C.

Sztućce platerowane należy raz w tygodniu czyścić płynem do czyszczenia metalu lub papką z kredy ze spirytusem denaturowanym.

Tace i półmiski czyści się zależnie od rodzaju tworzywa, podobnie jak sztućce.

! UWAGA

Do czyszczenia sztućców platerowanych nie wolno używać proszków ostrych, które mogą ścierać cienką powłokę srebra.

7.1.4. Zastawa stołowa ceramiczna

Zastawa stołowa ceramiczna odgrywa znaczącą rolę w zakładzie gastronomicznym i powinna być dostosowana do pozostałych elementów znajdujących się na stole.

Dobór zastawy stołowej zależy od:

- wystroju wnętrza sali konsumenckiej,
- asortymentu produkcji gastronomicznej,
- standardu świadczonych usług,
- rodzaju zakładu gastronomicznego.

Porcelana została wynaleziona w Chinach w VII wieku. Jest najszlachetniejszym rodzajem ceramiki.

Ze względu na skład chemiczny oraz temperaturę wypalania porcelanę dzielimy na:

- twardą – techniczną i stołową,
- miękką – cienką, białą o równomiernej polewie.

Występują dwa rodzaje zdobień na porcelanie:

- naszkliwne,
- podszkliwne.

Zdobienie naszkliwne polega na nakładaniu motywów zdobniczych na powierzchnię szkliwa i wypalaniu. Jest to zdobienie mniej trwałe, gdyż motywy zdobnicze mogą ulegać wytarciu w trakcie użytkowania.

a)



b)



c)



Ryc. 7.14. Zastawy porcelanowe: a) do kawy, b) do herbaty, c) obiadowy

Zdobienie podszklivne jest trwałe, gdyż szkliwo zabezpiecza całkowicie motywy zdobnicze przed wytarciem. Wykonuje się je na czerepie porowatym, po czym polewa wyrób szkliwem i wypala. Dekorowanie może być wykonane ręcznie lub za pomocą szablonu.

Do głównych cech jakościowych porcelany należą:

- cienkość,
- czysty dźwięk,
- twardość.

Dobre gatunki porcelany podczas wypalania są znakowane znakami firmowymi, dzięki którym można odróżnić poszczególne fabryki, okres produkcji i gatunek porcelany.

Asortyment wyrobów porcelanowych jest bardzo szeroki – od zastaw do kawy i herbaty po zastawę naczyń obiadowych.

Porcelit jest produktem pośrednim między porcelaną a kamionką. Cechy porcelitu to:

- czerep spieczony,
- nie prześwieca,
- twardy,
- ciężki,
- barwa jasnokremowa,
- łatwo można odróżnić go od porcelany.

Porcelitowe naczynia stołowe to przede wszystkim naczynia płaskie (talerze głębokie, płaskie, do ciast, półmiski okrągłe, owalne, salaterki itp.) oraz naczynia drążone (imbryki, dzbanki, czajniki, filiżanki, sosjerki, nelsonki, cukiernice, bulionówki, solniczki itp.).

Fajans należy do wyrobów o czerepie porowatym, szkliwionym lub nieszkliwionym.

Wyroby z fajansu są nietrwałe, łatwo się szczyrbia, pękają, a po pewnym czasie użytkowania na szkliwie powstaje drobna siateczka spękań.

Naczynia fajansowe bardzo często są zdobione motywami ludowymi, więc wyroby te znajdują zastosowanie w zakładach gastronomicznych o charakterze regionalnym (góralskich, kaszubskich).



Ryc. 7.15. Naczynia fajansowe drążone



Ryc. 7.16. Naczynia porcelitowe