

7.1.5. Zastawa stołowa szklana

Szkoło jest to bezpostaciowe ciało stałe powstałe przez przechłodzenie stopionych surowców nieorganicznych bez krystalizacji składników. Surowce szklarskie to głównie: piasek kwarcowy oraz skalenie, boraks, soda i – zależnie od rodzaju szkła – tlenki sodu, potasu i ołowiu.

Wyroby szklane są przezroczyste, odporne na działanie chemikaliów (nie zmieniają smaku i zapachu przechowywanych w nich produktów), temperatury (do 200°C) i na zadrapania. Wadą wyrobów szklanych jest ich kruchość (łatwo pękają), duży ciężar i mała odporność na gwałtowne zmiany temperatury. Szkło nie przewodzi prądu elektrycznego.

Gospodarcze wyroby szklane są estetyczne, mają połysk. Wyroby ze szkła barwionego i matowego są bardzo dekoracyjne. Szlachetną odmianą dekoracyjną szkła jest kryształ.

Naczynia szklane żaroodporne są wytwarzane ze szkła specjalnie hartowanego. Można w nich piec, gotować, smażyć i prowadzić inne rodzaje obróbki termicznej.

Do wyrobów szklanych gospodarczych zaliczamy:

- kieliszki,
- szklanki,
- kufle,
- karafki,
- dzbanki,
- lustra,
- termosy,
- naczynia żaroodporne.

W zależności od rodzaju podawanego alkoholu wyróżniamy kieliszki do:

- szampana,
- wina,
- wódki.



Ryc. 7.17. Szklane naczynia gastronomiczne: a) kieliszki, b) szklanki, c) kufel, d) karafki, e) dzbanek

Kieliszki do szampana powinny mieć taki kształt, aby umożliwić on musowanie wina.

Rozróżniamy dwa rodzaje kieliszków do win musujących:

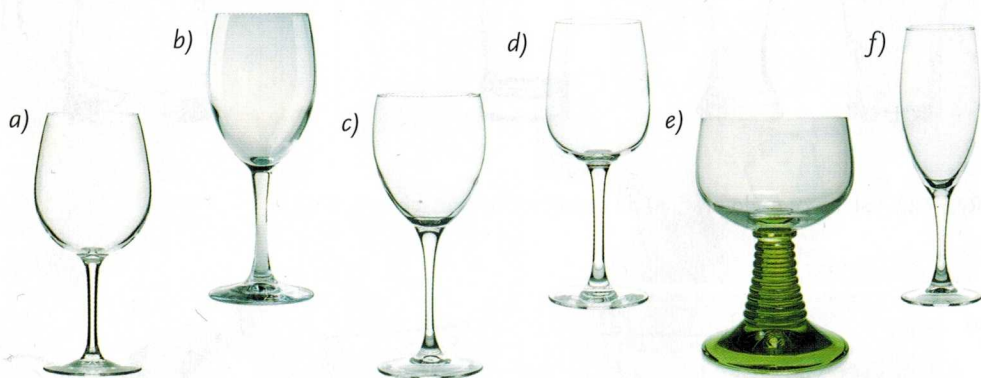
- szerokie płytkie na wysokiej nóżce,
- wysokie wąskie na krótkiej nóżce.



Ryc. 7.18. Kieliszki do szampana: a) szerokie na wysokiej nóżce, b) wąskie na krótkiej nóżce

Kieliszki do win

Kieliszki do wina białego są mniejsze od kieliszków do wina czerwonego. Kieliszki do win czerwonych mają bardziej owalny kielich ze względu na konieczność większego kontaktu wina z powietrzem, aby trunek mógł rozwinąć w pełni swój bukiet. Kieliszek do wina burgundzkiego ma większy kielich niż do wina bordoskiego. Wina reńskie podajemy w kieliszkach płaskich na wysokich, często ozdobnych, nóżkach ze szkła w kolorze zielonym. Kieliszki do win mocnych południowych (Sherry, Porto, Madera) są mniejsze niż do win francuskich lub reńskich, osadzone na krótkiej nóżce – w kształcie tulipana.



Ryc. 7.19. Kieliszki do win: a) białych, b) czerwonych, c) burgundzkich, d) bordoskich, e) reńskich, f) mocnych południowych

Kieliszki do wódek mogą mieć różne kształty i pojemności.

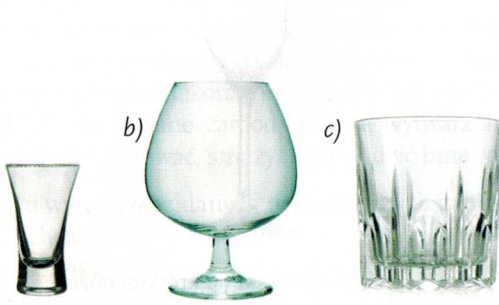
- Do wódek wytrawnych podaje się kieliszki pojemności 35–40 cm³.
- Do winiaków i koniaków podaje się specjalne kieliszki o pojemności 80–100 cm³ i kształcie zwężonym ku górze na niskiej nóżce.
- Do whisky podaje się szklankę z grubym dnem pojemności 120–150 cm³.

Szklanki

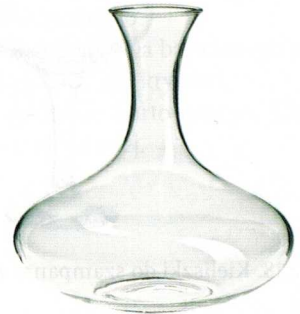
Szklanek używamy do podawania piwa i napojów mieszanych typu long drink. Piwo możemy podawać również w kufiach.

Karafki

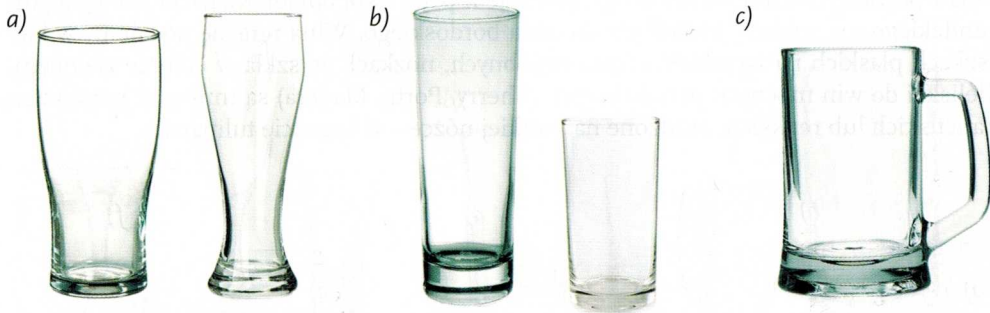
Niektóre wina czerwone mają charakterystyczny osad w butelce, wówczas należy poddać je **dekantacji** – zlewaniu wina z osadu do karafki.



Ryc. 7.20. Kieliszki: a) do wódek wytrawnych, b) do winiaków i koniaków, c) do whisky



Ryc. 7.21. Karafka do wina



Ryc. 7.22. Szklanki: a) do piwa, b) do napojów mieszanych, c) kufel



Ryc. 7.23. Dzbanki: a) ceramiczny, b) szklane, c) metalowy

7.2. Samoobsługa w zakładzie gastronomicznym

Samoobsługa w zakładzie gastronomicznym polega na tym, że konsument samodzielnie wybiera i serwuje sobie potrawy i napoje, a następnie dokonuje za nie zapłaty.

Wyróżniamy następujące systemy obsługi w zakładach samoobsługowych:

- szwedzki,
- czeski,
- francuski,
- polski.

System szwedzki polega na ustawieniu wszystkich potraw i napojów w ciągu na ladzie ekspedycyjnej w pojemnikach i urządzeniach oddzielonych barierką od pozostałej części sali konsumenckiej. Konsument przesuwa się z tacą wzdłuż ciągu potraw i napojów, dokonuje wyboru, a następnie przechodzi do usytuowanej na końcu kasy, gdzie reguluje należność. Długość lady ekspedycyjnej powinna wynosić od 8–10 m na 100 miejsc konsumpcyjnych.

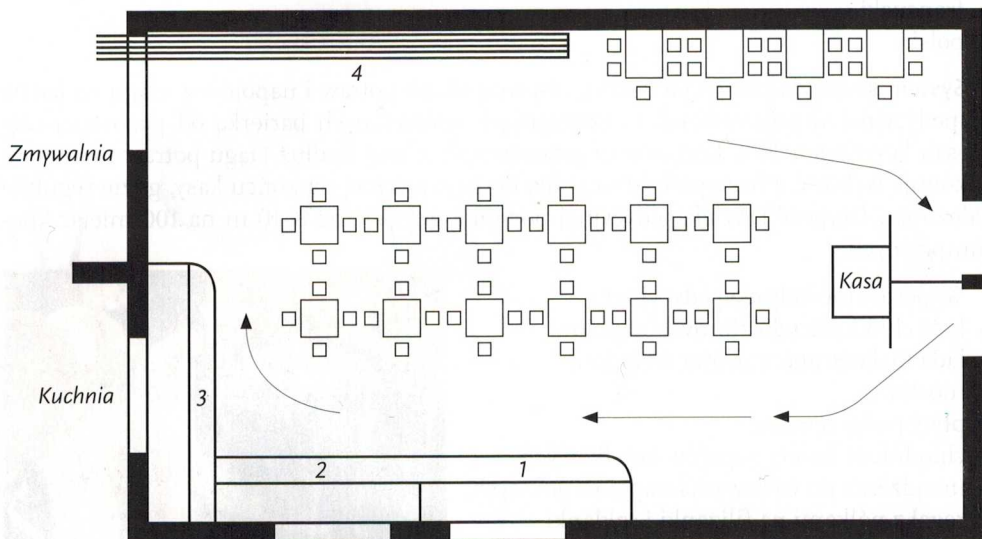
Wyposażenie lady ekspedycyjnej:

- lada chłodnicza do zimnych napojów,
- lada niskotemperaturowa do lodów,
- mostki,
- płyty podgrzewane,
- chłodnicze bufety napojów butelkowych,
- urządzenia do wydawania napojów gorących,
- regał z półkami na filiżanki i szklanki,
- kasa.



Ryc. 7.24. System szwedzki

System czeski (stoiskowy) – potrawy i napoje są zgrupowane w odrębnych stoiskach (osobno potrawy gorące, zimne i wyroby cukiernicze). Konsument podchodzi do każdego stoiska i wybiera potrawy lub napoje. Kasa znajduje się przy wyjściu. Najczęściej stosowanym sposobem ustawiania stoisk jest łączenie ich w zespoły, np. zupa, danie zasadnicze oraz pieczywo. System stoiskowy wykorzystywany jest na dworcach i w centrach handlowych.



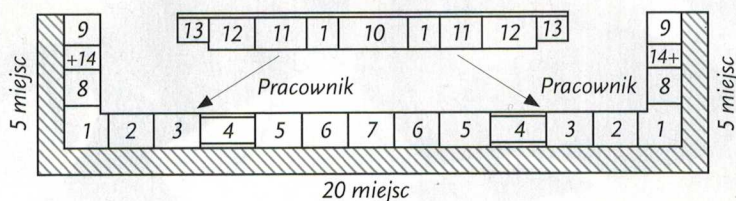
Ryc. 7.25. System czeski w barze samoobsługowym

System francuski (barowy) – potrawy i napoje są przygotowywane bezpośrednio w obecności konsumenta, a konsumpcja odbywa się przy ladzie barowej.

Powierzchnia lady konsumpcyjnej dla jednego konsumenta powinna wynosić 0,4–0,5 m². Wysokość lady zależy od wysokości krzeseł lub stołków barowych. Należności inkasowane są przez pracownika obsługującego konsumentów. Przyjmuje się, że jeden pracownik obsługuje 15 gości.

Wyposażenie baru w systemie francuskim:

- stół roboczy (1),
- mikser (6),
- ekspres do kawy (12),
- chłodziarka napojów butelkowych (2),
- szafa-regał z kasą (7),
- wózek kelnerski na brudne naczynia (13),
- chłodziarka na potrawy (3),
- powierzchnia na szkło (8),
- płuczka do naczyń (14),
- wózek (4),
- stół roboczy (9),
- grill (10),
- chłodziarka (11),
- kostkarka do lodu (5),
- chłodziarka (11),



Ryc. 7.26. System francuski w barze z ladą na 30 miejsc

System polski (okienkowy) – konsument po wejściu do baru zapoznaje się z menu oraz cenami (menu z cenami umieszczone jest w widocznym miejscu), następnie podchodzi do kasy, dokonuje zapłaty za wybrane potrawy i otrzymuje bon, z którym udaje się do okienka ekspedycyjnego. Następnie w sali konsumenckiej spożywa posiłek, a naczynia po posiłku odnosi do okienka zmywalni. Okienka w ekspedycji i zmywalni powinny mieć długość minimum 2 m i być wyposażone w szynę do odstawiania tac. System ten znajduje zastosowanie w barach mlecznych oraz stołówkach studenckich i pracowniczych.



Ryc. 7.27. System polski obsługi w barze

7.3. Przedsionek, hol oraz zespół sanitarny i szatnie dla konsumentów

Przedsionek – niewielkie pomieszczenie łączące hol z przestrzenią otwartą – powinien mieć powierzchnię od 2 do 4 m².

Hol – pomieszczenie między przedsionkiem a salą konsumencką. Powierzchnia holu powinna wynosić 0,12 m² na jedno miejsce konsumenckie. Hol służy jako poczekalnia dla gości.

Szatnia dla konsumentów

Szatnia dla konsumentów powinna być usytuowana w centralnej części holu. Na jedno miejsce konsumenckie w zakładzie powinno przypadać 0,08 m² szatni.

Sanitariaty dla konsumentów

WC dla konsumentów powinno być tak usytuowane, aby wejście do niego znajdowało się bezpośrednio przy holu. Zespół sanitarny składa się z przedsionków, umywalni, kabiny ustępowych dla kobiet i mężczyzn oraz kabiny dla osób niepełnosprawnych (przynajmniej jednej).

W umywalni powinny być: lustra, pojemniki na mydło, suszarka do rąk lub ręczniki papierowe. Na jedno miejsce konsumenckie w zakładzie powinno przypadać 0,07 m² powierzchni zespołu sanitarnego.

Wymagania dotyczące sanitariatów dla osób niepełnosprawnych:

- zapewnienie przestrzeni manewrowej co najmniej 1,5 × 1,5 m,
- drzwi bez progów,
- miska ustępowa i umywalka odpowiednio przystosowana dla osób niepełnosprawnych,
- uchwyty ułatwiające korzystanie z urządzeń higieniczno-sanitarnych.

7.4. Urządzenia do rozliczeń kelnerskich

Rozwiązania teleinformatyczne działające w wielu branżach nie ominęły również branży gastronomicznej. W zakładach gastronomicznych używa się programów komputerowych. Dobór odpowiedniego oprogramowania zależy od rodzaju i wielkości restauracji czy baru. Są to programy do sprzedaży, rozliczeń, kontroli utargów, kontroli zapasów w magazynach oraz kalkulacji cen i generowania raportów. Obsługa programów gastronomicznych nie jest skomplikowana, gdyż jest podobna do obsługi kasy fiskalnej. Programy komputerowe kelnerskie mają następujące funkcje:

- identyfikację kelnera przy użyciu karty magnetycznej lub kodu,
- rejestrację czasu pracy kelnera,
- graficzne odwzorowanie ustawienia stolików,
- zakładanie rachunków,
- łączenie i dzielenie rachunków,
- wydruk rachunków próbnych,
- wystawianie faktur,



Ryc. 7.28. Drukarka kuchenna

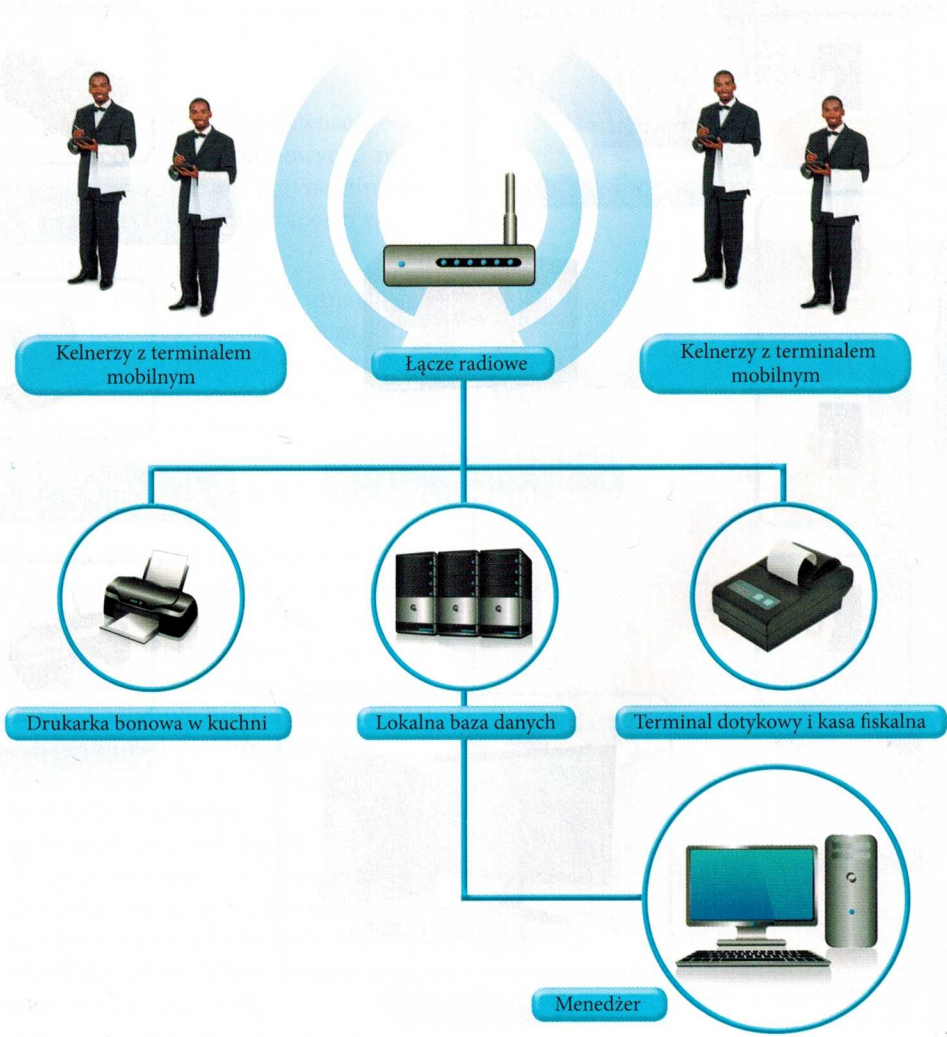


Ryc. 7.29. Terminal mobilny

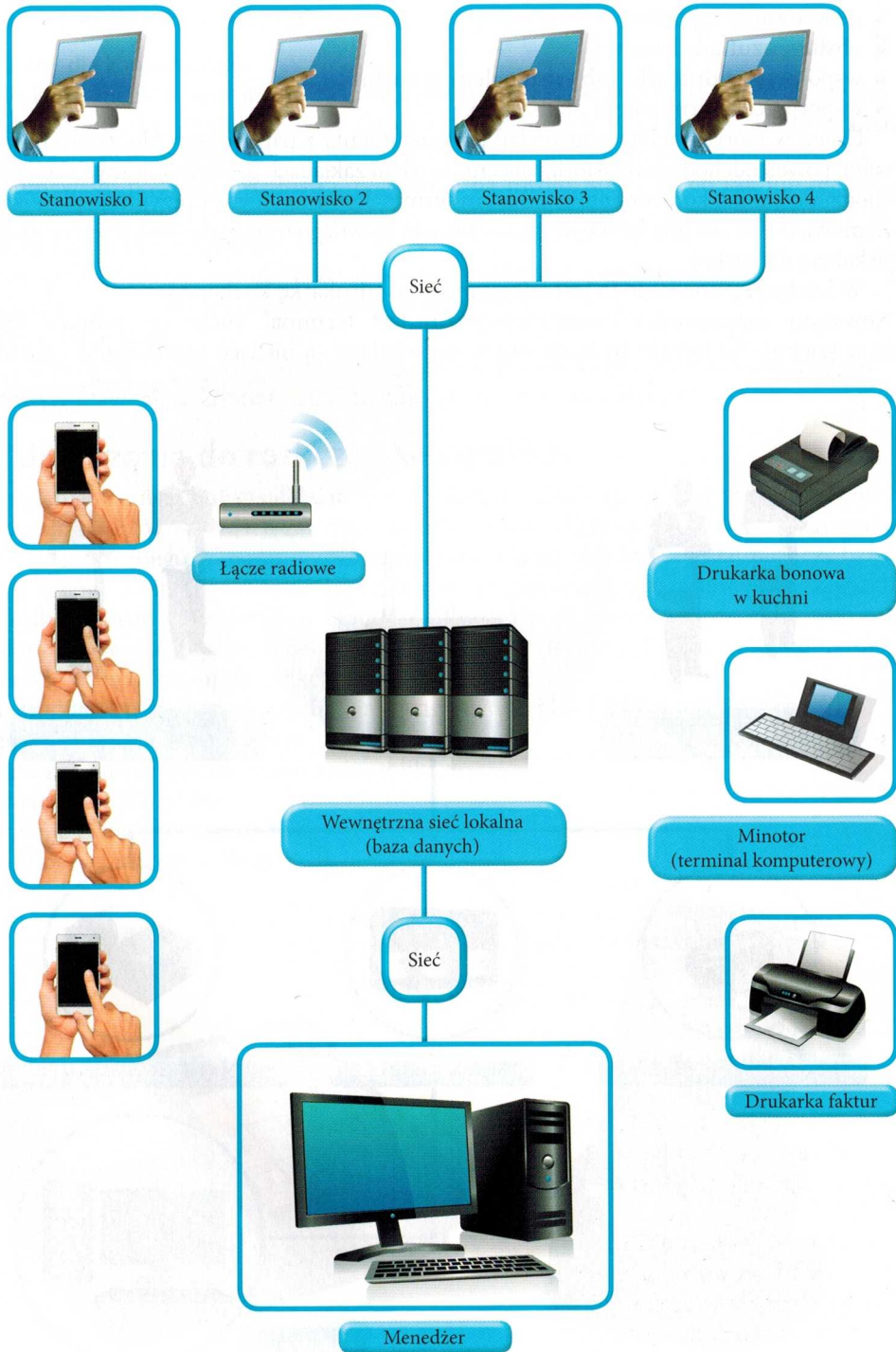
- udzielanie rabatów,
- całość menu na klawiszach bezpośredniego dostępu,
- generowanie raportów,
- obsługę szuflady kasowej,
- współpracę z drukarką lub terminalem w kuchni,
- współpracę z terminalem płatniczym.

Czasy, w których kelner podchodził do konsumenta z papierowym bloczkiem do zamówień, powoli odchodzą do historii. Obecnie w wielu zakładach gastronomicznych kelner podchodzi do stolika konsumentów z małym terminalem mobilnym i przyjmuje zamówienie. Zamówienie to jest przesyłane drogą radiową do głównego terminala dotykowego z drukarką fiskalną i do kuchni.

W kuchni zamówienie to jest odbierane przez drukarkę kuchenną. Nowszym rozwiązaniem technologicznym jest terminal kuchenny zamiast drukarki w kuchni. Na terminalu kuchennym wyświetlane są bieżące zamówienia, można po-



Ryc. 7.30. Schemat terminala dotykowego z jednym stanowiskiem



Ryc. 7.31. Schemat terminala dotykowego z wieloma stanowiskami

dejrząc kilka zamówień jednocześnie. Terminal ten ma system powiadamiania kelnera o przygotowanych posiłkach (alarm).

Terminal dotykowy z drukarką fiskalną

W dużym zakładzie gastronomicznym może być kilka stanowisk z terminalem dotykowym wraz z drukarką i szufladą na pieniądze. Monitory mają wbudowany czytnik kart bankomatowych (klient może uregulować rachunek za pomocą karty bankomatowej).

Kasy fiskalne

Kasy fiskalne to urządzenia drukujące paragon dla klienta lub konsumenta oraz zapisujące kopię paragonu w formie elektronicznej na karcie SD. Płatności w kasie fiskalnej można dokonywać w formie:

- gotówki,
- czeku,
- bonu,
- kredytu.

Kasy fiskalne mają możliwość generowania raportów (tygodniowych, miesięcznych) oraz funkcję przypominania o konieczności wykonaniu raportów.



Ryc. 7.32. Terminal płatniczy

Stoliki elektroniczne

Najnowsze rozwiązanie informatyczne w dużej mierze zastępuje kelnera. Konsument w restauracji składa zamówienie, które trafia bezpośrednio do kuchni (bez pośrednictwa kelnera).

Stoliki konsumpcyjne mają wbudowane ekrany dotykowe, na których wyświetla się menu. Konsument sam zaznacza wybrane potrawy i formułuje zamówienie, które jest bezpośrednio przesyłane do terminala w kuchni. Zadaniem kelnera jest tylko dostarczenie konsumentowi zamówionych potraw, wystawienie rachunku i zebranie brudnych naczyń.

Zalety stolików elektronicznych:

- zmniejszenie liczby kelnerów potrzebnych do obsługi,
- uniknięcie pomyłek kelnera przy spisywaniu zamówienia i wystawianiu rachunku oraz pomyłek w kuchni przy wydawaniu zamówienia,
- szybki przepływ zamówień do kuchni,
- łatwe rozliczenie przychodów,
- możliwość zdalnego zarządzania siecią lokali.



Ryc. 7.33. Menu na ekranie dotykowym