

Jak dokonać wyboru mebli gastronomicznych?

2015-06-25

Przy projektowaniu ciągu należy zwrócić uwagę, z której strony klienci będą podchodzić do linii wydawczej, i w którym kierunku będą się poruszać, aby odpowiednio dobrać kolejność ustawienia elementów w linii.

Najczęściej stosowanym rozwiązaniem jest umieszczenie w ciągu wydawczym - bamaru grzewczego, wanny chłodniczej (lub stołu chłodniczego z ladą sałatkową), witryny chłodniczej oraz elementów neutralnych. Warto pamiętać o rozdzieleniu elementów grzewczych od elementów chłodniczych chociażby krótkim stanowiskiem neutralnym, co zapewni lepszą sprawność urządzeń chłodniczych.

Jeżeli z informacji klienta wynika, że obsługa może mieć mało czasu na obsługę urządzeń, lub ma skupiać się wyłącznie na obsłudze klienta, warto proponować bemały powietrzne, lub wodne z instalacją wodną. Bemały tego typu są właściwie "bezobsługowe" przez cały czas pracy urządzenia w danym dniu.

Aby unikać tworzenia się kolejek należy także ułatwić klientowi dostępu do takich rzeczy jak np. talerze i sztuczce. Do tego celu służą: dystrybutory talerzy umiejscowione na początku ciągu wydawczego, jak również pomocniki kelnerskie, na których są umieszczone sztuczce, szklanki oraz serwetki łatwo dostępne dla klienta. Klient musi mieć też łatwy dostęp do napojów, deserów i potraw utrzymywanych w chłodnych temperaturach, do tego najlepiej służą witryny chłodnicze otwarte od strony klienta (bądź zabezpieczone uchylnymi klapkami). Ważna jest też odpowiednia ekspozycja dań oraz opis zawartości bemałów.

Przeczytaj cały artykuł