

¿Cómo funciona un restaurante?

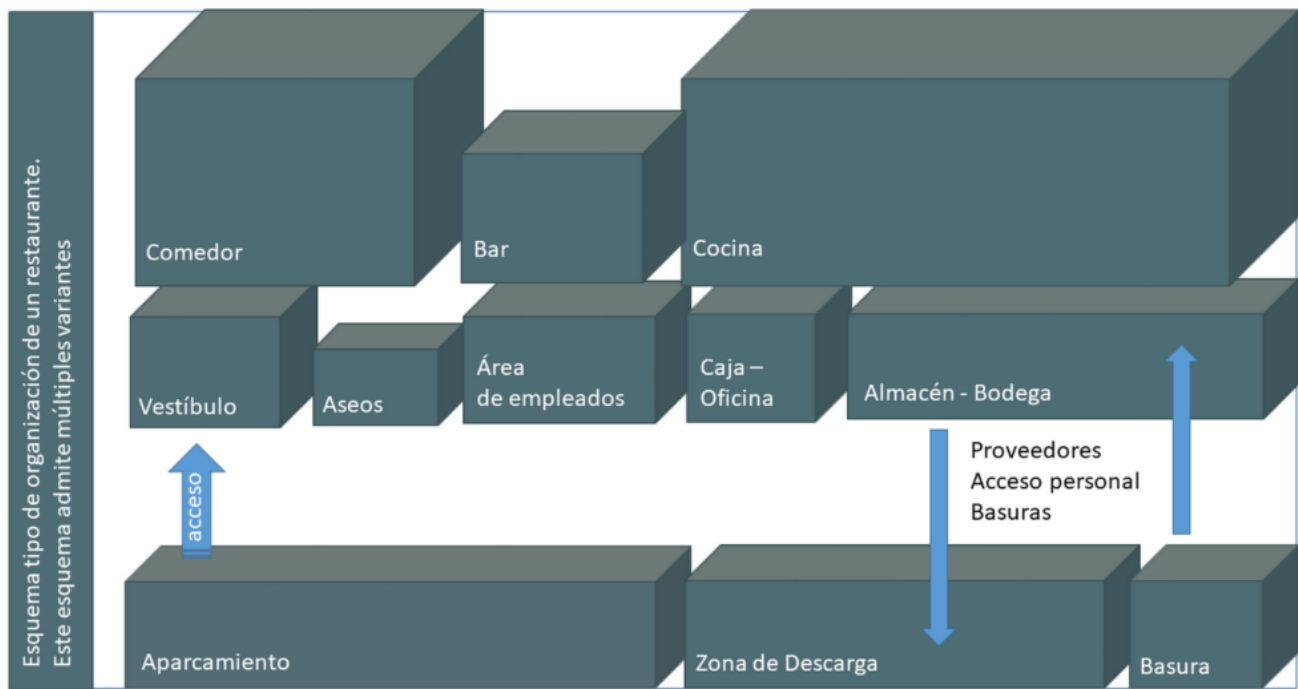
Por: Eduardo Del Toro
Doctor Arquitecto

Cuando nos sentamos en el comedor de un restaurante y nos ponemos a degustar un exquisito plato no podemos imaginarnos el complejo proceso que estamos viviendo sin percibirlo; desde el adecuado diseño del local dividido en sus distintas partes salón, cocina, despensas, etc.; hasta el trabajo coordinado y afinado de los diferentes integrantes del mismo: jefe de cocina, cocinero, pinche, maitre, camarero, sommelier, ...

De la coordinación del personal sólo conozco sus aspectos generales, pero una cosa sí que sé: es fundamental un correcto diseño de las distintas partes del restaurante para que estos grandes profesionales puedan desarrollar su trabajo de una forma correcta y ordenada.

Veamos entonces cuales son las distintas zonas que conforman un restaurante y la relación que se produce entre las mismas, lo que va a condicionar donde se encuentra situada cada una de ellas.

Los dos espacios principales de un restaurante -su corazón y su cerebro- son el comedor y la cocina. A su vez, éstos dependen de muchos otros órganos -también de vital importancia- como son sus espacios de servicio: bar, bodega, almacenes, oficina, servicios, ...



Comedor y cocina se subdividen a su vez en zonas especializadas dependiendo de las funciones que se realicen. En este sentido, el comedor puede tener (es recomendable) un espacio previo o vestíbulo donde se organizan las reservas y se determina la ubicación de los clientes en las mesas. Este espacio puede tener otros servicios asociados como guardarropa, revisteros, salas de espera, vitrinas con postre y vinos, etc. Los aseos -cuya ubicación puede variar- también pueden situarse junto a este espacio o bien al fondo de la sala.

En el propio comedor -o anexo a él- encontramos el bar, que puede funcionar como zona de espera o lugar de comida para aquellos comensales que deseen un servicio más rápido. Además, cumple la función de distribución de bebidas para el área del comedor.

Como espacios de apoyo dentro del propio salón podemos tener las mesas de servicio y oficio de camareros donde el personal puede encontrar todos los elementos necesarios para preparar la mesa cuando un cliente es acomodado (menú, cubiertos, cristalería, mantelería, especieros, etc.).



Si nos vamos a la cocina, descubrimos una zona mucho más “técnica”, más especializada. La cocina debe estar ubicada próxima al comedor y debe tener fácil acceso al área de almacenamiento de las materias primas. Aquí, el número de espacios de usos específicos depende mucho de la dimensión del restaurante y de la categoría del mismo, pudiendo -las diferentes áreas que componen la cocina- comprimirse y unificarse en áreas comunes cuando se ven restringidas por falta de espacio.

En general nos vamos a encontrar con las zonas de preparación, cocción y lavado, junto con una serie de espacios auxiliares a la cocina como son los espacios de almacenaje o basuras.

La primera zona a equipar en cualquier cocina la componen los elementos para recepción y almacenamiento de los productos. Cuando los productos llegan al restaurante deben ser clasificados y luego almacenados bien sea en seco o frío.



El espacio de preparación previa -donde lavan, cortan, pelan y mezclan los productos- a su vez se divide en: zona de preparación de carne, de preparación de pescado, de preparación de verdura, de preparación de postres,...

De cara a la zona propiamente de cocina, tenemos dos espacios principales:

- Línea Caliente, donde se preparan todos los alimentos calientes y se sitúan la estación de Parrillas, de Pastas, de Hornos y estufas y la estación de sopas y salsas.
- Mesa Fría, con la estación de ensaladas, platos en crudo, de emparedados y la de postres.

Una vez elaborados los platos serán depositados en la zona de emplatado y entrega, donde se les dará el toque final, para que sean recogidos por los camareros y llevados al comedor.

Por último, la zona de lavado es donde se lavan, desinfectan y almacenan los utensilios y equipos de cocina tales como cubiertos, platos y vasos. La vajilla sucia con los restos de

comida se deposita en una mesa de entrega cercana a la entrada a la cocina. Allí se realiza el desecho de los restos a un cubo de basura (en compartimento cerrado), una limpieza previa de los platos, y la carga de la vajilla en cestas para pasarla al lavavajillas.

Próxima a esta -pero ya fuera de la cocina- se sitúa el cuarto de basuras. Es una zona muy delicada dentro del restaurante por razones obvias. Es recomendable que esté herméticamente cerrada y que funcione como una cámara de refrigeración que evite los malos olores hasta el momento en que pueda ser sacada al exterior.

Finalmente, un área de empleados les permite contar con un espacio en el que dejan sus cosas personales y descansan. Por lo general, en esta área hay una oficina para el administrador y se realizan reuniones, pago de empleados y control de cámaras y sonido.

Estos elementos pueden ser complementados con otros espacios que amplíen el servicio y comodidad de los clientes como pueden ser un espacio de aparcamiento para clientes o una zona de terraza donde poder comer al aire libre o simplemente tomar el aperitivo y/o los postres.

Todos estos espacios, además deben de cumplir una serie de características fundamentales para que el trabajo de los profesionales se desarrolle de forma adecuada, a través de una distribución adecuada que permita eliminar el trafico cruzado de personal, agrupando las zonas de trabajo y minimizando la distancia entre la zona de entrega de platos a las mesas del restaurante, generando buena visibilidad entre dependencias. También es importante evitar cruces entre alimentos crudos y alimentos preparados o entre alimentos y desperdicios.

Como vemos, un restaurante funciona como una máquina de precisión en donde cada elemento es por sí mismo fundamental para el correcto funcionamiento del conjunto y a su vez se ve

influenciado por los espacios anexos a los que sirve o le da servicio, teniendo especial importancia la situación estratégica en donde se sitúa cada uno de ellos para que los comensales puedan disfrutar plenamente sin percibir la complejidad del proceso.