

Aree particolari del ristorante

Spesso, nell'organizzare gli spazi nel ristorante, alcune zone vengono ingiustamente trascurate, cercando di sfruttare al massimo l'ambiente per la disposizione dei tavoli.

L'area d'ingresso. Varcata la porta d'ingresso al locale, il cliente riceve immediatamente le prime e fondamentali impressioni sull'ambiente. Non è certo gradevole, appena entrati, sentire il rumore delle stoviglie o l'odore della cucina, così come non è piacevole ritrovarsi a dover attendere addossati alla porta d'ingresso o fra i tavoli stessi. Molto meglio predisporre uno spazio appositamente dedicato all'accoglienza, possibilmente una vera e propria sala d'attesa, separata del resto della sala, e magari dotata di musica soffusa, dove si può sorseggiare un aperitivo e aspettare che il maître assegni il tavolo.

Il guardaroba. Se possibile, è bene allestire una zona separata e protetta, vicino all'ingresso, da utilizzare come guardaroba. Se il ristorante non dispone di un guardaroba, non è opportuno collocare tutti gli appendiabiti in una sola zona, ma è meglio disporli in più zone, dando la preferenza a quelli a parete.

Il telefono. Servizio di base che ogni ristorante deve garantire, il telefono deve essere sistemato in una posizione protetta dai rumori del locale e in grado di garantire un minimo di privacy.