

L'arredo, il mobilio e la pulizia della sala

L'arredamento della sala di un ristorante dipende dalla **tipologia del locale** e dall'**impronta** che il proprietario vuole conferirgli, tuttavia alcune considerazioni di fondo si possono considerare valide nella maggior parte dei casi.

Per le pareti sono sempre da preferire **tinte chiare**. Là dove colonne e angoli dovessero disturbare l'equilibrio degli spazi, si possono sistemare pannelli con specchi che accentuino la sensazione di luminosità e di ampiezza. Quadri e stampe conferiscono sempre un tocco di stile, a patto di affidarsi nella scelta a persone competenti e di sicuro gusto, altrimenti il risultato può essere opposto a quello desiderato. Molta attenzione va riservata anche alla scelta dei **tendaggi**, che non hanno solo lo scopo di regolare l'intensità della luce, ma anche quello di valorizzare al meglio l'estetica del locale.

L'utilizzo di piante e fiori come elementi d'arredo

Un discorso particolare merita l'utilizzo di fiori e piante come elementi d'arredo. In qualsiasi ambiente, e a maggior ragione all'interno della sala di un ristorante, la presenza di fiori e piante costituisce infatti un piacevole **elemento decorativo** e contribuisce a creare un'**atmosfera più accogliente e rilassante**.

I tavoli possono essere decorati con fiori freschi recisi o con piantine fiorite. In ogni caso le composizioni floreali non vanno mai assortite in modo casuale, ma si deve tener conto di alcuni elementi quali il tipo di arredamento, i colori dell'ambiente e delle tovaglie, le dimensioni, la forma e la disposizione dei tavoli e il tipo di pasto servito (banchetto matrimoniale, pranzo d'affari ecc.).

Quanto alle piante verdi, rendono molto nella decorazione della sala, ma richiedono particolari attenzioni affinché si mantengano sane e belle e durino a lungo.

Dato il loro costo elevato, è sempre opportuno affidarsi a uno specialista, in grado di consigliare il tipo di pianta più adatto in base alla quantità di luce, all'aerazione, alle possibilità di manutenzione e al budget disponibile, in accordo naturalmente con lo stile e le caratteristiche dell'arredamento.

Al posto delle piante vere, là dove per diversi motivi non sia possibile collocarle, si può ricorrere a quelle finte. Ne esistono di ben fatte, ma, se da un lato si risolve ogni problema di manutenzione, dall'altro il risultato estetico è senza dubbio inferiore. Una resa decisamente migliore garantiscono invece le piante "stabilizzate", ottenute da piante vere devitalizzate e trattate in modo da mantenere inalterato il loro aspetto naturale, senza alcun bisogno di luce e acqua.

Il mobilio di sala

Nella scelta del mobilio di sala è necessario tenere presenti sia l'aspetto estetico, in modo da integrare perfettamente i mobili con lo stile dell'ambiente, sia l'aspetto della qualità in rapporto al prezzo. In linea generale i mobili devono essere semplici, funzionali, leggeri ma resistenti, maneggevoli, pratici da pulire, facili da sostituire e da integrare, anche a distanza di anni dall'acquisto.

I tavoli

Possono essere rotondi, rettangolari, quadrati, ovali, con altezza fra i 74 e i 76 cm e avere dimensioni diverse in base al numero dei posti.

I tavoli per la ristorazione devono essere particolarmente robusti e resistenti agli urti; contemporaneamente non devono essere troppo pesanti, in modo da facilitare gli spostamenti per le operazioni di pulizia e le aggregazioni di più tavoli. Non dovrebbero avere spigoli vivi, sia per motivi di sicurezza sia perché risulterebbero particolarmente fragili. In linea di massima sono preferibili i tavoli con un'unica gamba centrale, anche se sono un po' più pesanti di quelli tradizionali con quattro gambe.

Il piano dei tavoli deve essere in un materiale che presenti una buona resistenza alle abrasioni e agli acidi, mentre tutta la struttura deve essere facilmente lavabile: sono adatti il metallo o i materiali plastici, mentre sono da evitare i legni laccati. In genere il piano è rivestito dalla tovaglia, per cui è possibile usare con ottimi risultati anche materiali economici come il laminato plastico. Nel caso si tenesse a vista (utilizzo di tovaglie all'americana o vassoio), è possibile scegliere anche piani in cristallo o in pietra naturale trattata: un materiale ideale è il granito.

- La forma dei tavoli.** Per quanto riguarda la forma si può scegliere tra tavoli rotondi, quadrati e rettangolari.
- I tavoli rotondi sono eleganti, belli a vedersi e presentano il vantaggio di un'ampia superficie di appoggio. Sono però meno pratici degli altri: non si possono unire tra loro se non con speciali prolunghe e a volte rendono più difficile sfruttare lo spazio della sala. Il diametro può andare da 80-90 cm per i tavoli più piccoli (uno o due posti) a 170 cm per i più grandi (nove o dieci posti). Un normale tavolo rotondo per quattro persone, in genere, ha un diametro di 105-110 cm. Per le loro caratteristiche, i tavoli rotondi trovano maggiore impiego nei locali di categoria più elevata.
 - I tavoli quadrati sono maneggevoli e hanno il vantaggio di potersi facilmente unire tra loro per formare tavoli più lunghi di quelli standard. La misura del lato è solitamente compresa tra i 75 e gli 85 cm.
 - I tavoli rettangolari sono meno pratici e poco maneggevoli negli spostamenti, ma permettono di sfruttare bene gli spazi lungo le pareti. Le misure variano da 65 x 80 cm (due posti), a 65 x 140 cm (tre o quattro posti), a 65 x 180 cm (sei posti), fino a 65 x 240 cm (tavoli per otto persone). La profondità può anche superare i 65 cm, anzi, una profondità maggiore consente di sistemare meglio i posti a capotavola e di avere più spazio al centro. Fra i tavoli quadrati e rettangolari, sono da preferire quelli predisposti per l'inserimento di prolunghe.

Nella scelta, è bene tenere presente che un insieme uniforme di tavoli rende la sala più ordinata e facilita l'orientamento del cliente, ma aggregazioni diverse permettono la creazione di angoli particolari. Tavoli della stessa forma e dimensioni, facilmente avvicinabili, sono perciò da preferire in ristoranti in cui si prevede un consumo veloce dei pasti, mentre tavoli con forma e dimensioni diverse saranno adatti a esercizi in cui non si effettuano doppi turni e in cui il tempo della consumazione si prolunga per incontri, convivii, cene d'affari.

LE MISURE DEI TAVOLI

Forme	Misure	Numero di posti
Quadrato	80 x 80 cm	3-4
Rettangolare	65 x 140 cm	3-4
Rettangolare	65 x 180 cm	6
Rettangolare	65 x 240 cm	8
Rotondo	Diametro 100-110 cm	4
Rotondo	Diametro 125 cm	6
Rotondo	Diametro 150 cm	8
Rotondo	Diametro 160-175 cm	10
Rotondo	Diametro 185-200 cm	12

Le prolunghe (rallonges) e le plance

Le prolunghe sono tavole in legno, di dimensioni variabili, che vengono usate per aumentare la capienza di ogni tavolo o per unire i tavoli uno all'altro, per esempio in occasione di ricevimenti e banchetti.

Esistono in commercio numerose forme di prolunghe: rotonde, rettangolari, a mezzaluna. Quelle a mezzaluna, inserite alle estremità di tavoli quadrati o rettangolari, consentono di ottenere tavoli più grandi di forma ovale.

Una cosa diversa è la plancia, costituita da un ampio ripiano (spesso di forma rotonda) che viene appoggiato a incastro sopra il tavolo, per aumentarne la superficie d'appoggio.

Le sedie

Devono essere comode, leggere, stabili, maneggevoli. Quanto a praticità, risultano molto funzionali quelle che si possono facilmente impilare, ma non hanno forma elegante e non sono indicate per locali signorili.

Un aspetto importante nella scelta delle sedie è la solidità: la laccatura o la verniciatura non devono subire danni ogni volta che la sedia viene urtata. Inoltre, devono ben intonarsi al resto dell'arredamento. Non devono essere troppo larghe, né avere uno schienale troppo alto, che potrebbe disturbare il cameriere durante il servizio. Di norma è anche opportuno prevedere la presenza di alcune sedie con piano di seduta più alto, per i bambini.

Nei ristoranti di classe superiore, si possono utilizzare anche le poltroncine da ristorante, che devono consentire alla persona che vi si siede una posizione comoda, ma non troppo affossata, per evitare un senso di disagio.

Per quanto riguarda la disposizione, le sedie vanno allineate ai tavoli, mettendole completamente all'esterno di essi, in modo che sfiorino il bordo della tovaglia, oppure infilandole per metà sotto il tavolo.

Il mobile di servizio (consolle, panadora)

È il mobile che serve al deposito di tutto ciò che può servire durante il servizio e del materiale occorrente per la mise en place di una sezione. Nella panadora possono quindi trovare posto: piatti, bicchieri, tazze, posate, ménage, vassoi, caraffe con acqua calda, fingerbowl (termine inglese che indica la vaschetta contenente acqua tiepida che si usa a tavola come lavadita), fettine di limone, cavatappi, carta delle vivande, lista dei vini, penne, blocchetti per comande, nonché i vari capi di biancheria in uso in sala.

È dotato di vari scomparti e ripiani, a vista o chiusi da portelli, per la disposizione razionale e ordinata degli oggetti, e di una base superiore utilizzata come superficie d'appoggio per il materiale di servizio, di ricambio e di scorta. Nella panadora è presente anche un cassetto per la biancheria sporca.

La sistemazione dell'attrezzatura deve essere la stessa in tutte le consolle presenti in sala.

Il numero delle consolle e la loro disposizione sono molto importanti, in quanto influenzano la rapidità e la qualità del servizio. Nei ristoranti di lusso è generalmente presente una panadora ogni due o tre ranghi, mentre nei locali all'interno dei quali si effettua un servizio meno curato sono in numero minore.

I tavolini di servizio (guéridon)

I guéridon sono piccoli tavoli di forma rettangolare che servono da appoggio per i vari piatti di portata che arrivano dalla cucina. A volte sono muniti di ruote, in modo da poter essere sistemati più facilmente vicino alle tavole dei clienti. Le loro dimensioni devono essere tali da non intralciare la circolazione nella sala. Generalmente sono costruiti in legno, con il piano rivestito in materiale plastico oppure ricoperto con una tovaglia. In alcuni casi i guéridon sono muniti di cassetti per custodirvi le attrezzature. Vengono utilizzati anche per le preparazioni alla fiamma, per porzionare e tagliare e per la decantazione del vino.

Scaldavivande e scaldapiatti (réchaud)

Sono attrezzi che servono per riscaldare i piatti o tenere caldi i cibi disposti sui piatti, pronti per il servizio. Quelli elettrici sono i più funzionali; quelli a gas o ad alcol vanno bene per preparazioni flambé o per la fonduta.

I carrelli

Esistono carrelli per il trasporto di oggetti, carrelli riscaldati (per presentare ai clienti i cibi da porzionare), carrelli per la cottura dei cibi in sala (flambé), carrelli refrigerati (per antipasti, insalate, dessert). I carrelli svolgono la stessa funzione del guéridon: vengono utilizzati come tavoli di appoggio durante lo svolgimento del servizio. Generalmente hanno dimensioni maggiori del guéridon e sono usati per il trasporto di materiali e altro.

La pulizia della sala ristorante

Servirebbe a poco progettare con cura l'ambiente e scegliere un arredo di qualità, se poi non si provvedesse a un quotidiano e approfondito lavoro di pulizia e manutenzione della sala, in particolare dei pavimenti e dei mobili. Il cliente che si reca al ristorante deve avere infatti un'immediata impressione di pulizia e igiene non appena varca la soglia d'ingresso.

La pulizia del pavimento

Quella di spazzare i pavimenti per allontanare le briciole o i residui del pranzo caduti a terra è l'operazione di pulizia che si esegue più frequentemente. La sala, infatti, si spazza sempre prima di iniziare la mise en place, ponendo se possibile le sedie sopra i tavoli senza tovaglie.

Giornalmente, o anche due volte al giorno, secondo necessità, è opportuno anche lavare i pavimenti con acqua calda e specifici detergenti, diversi secondo il tipo di pavimento, utilizzando straccio e spazzolone oppure il "mop", dotato di panno a frange.

La pulizia dei mobili

La polvere è il peggior nemico delle superfici lisce in legno, plastica o metallo. Per eliminarla è necessario passare mobili e attrezzature con un panno morbido, spruzzato con un apposito spray, che ha il compito di facilitare la rimozione della polvere e lasciare un velo sottilissimo di particelle che ne ritardino il successivo deposito.