

EL MATERIAL DE RESTAURANTES, BARES Y CAFETERÍAS

CLASIFICACIÓN

El material se suele dividir en 5 grupos distintos de artículos que básicamente engloban todo lo necesario para el servicio.

- Vajilla
- Cubertería
- Cristalería
- Lencería
- Orfebrería
- Otro menaje

CRITERIOS BÁSICOS DE SELECCIÓN DE MATERIAL

La dirección debe de determinar unos criterios básicos donde se fijarán los tipos, las cantidades y calidades del material. Estos criterios estarán sujetos a una serie de factores como la capacidad y categoría del establecimiento, el tipo de oferta, tipo de servicio a utilizar, la decoración, así como sus posibilidades de inversión que les permitan mantener unas reservas más o menos amplias, los criterios básicos suelen ser los siguientes:

El coste: Tiene que ser equilibrado, de tal manera sea capaz de asumir la inversión y su continua reposición de material, debida a roturas o desperfectos.

La durabilidad: A la hora de seleccionar el material se tendrá en cuenta que exista un equilibrio entre la calidad de su fabricación y su resistencia al uso continuado. Punto importante es el trato que se le dé durante limpieza y almacenamiento.

El peso: En la actualidad se tiende hacia materiales ligeros que faciliten el transporte y el fácil almacenamiento.

La forma: No solo se tendrá en cuenta el aspecto visual, sino también la funcionalidad, por lo habrá que tener en cuenta:

- Que sean intercambiables, lo que facilitará considerablemente su almacenaje.
- Que sean de fácil reposición, por lo que se recomienda materiales de fácil reposición.

Será conveniente confeccionar unas fichas en las que establezcan claramente dichas características para cada uno de los artículos.

CÁLCULO DE DOTACIÓN DE MATERIAL

A contaminación se exponen, unos porcentajes orientativos sobre los artículos más comunes. Algunos de estos porcentajes se aplican sobre el número de plazas, mientras que otros se refieren al número de mesas. Estas características dependerán de cada establecimiento de servicio y de otros factores como la organización interna, la afluencia de clientes... podemos establecer los siguientes parámetros:

MATERIAL	ARTÍCULO	EN SERVICIO	EN ALMACÉN
<i>Cristalería</i>	Copa de agua	300% plazas	100% plazas
	Copa de vino burdeos	300% plazas	100% plazas
	Copa de vino borgoña	50% plazas	25% plazas
	Copa de champán flauta	50% plazas	25% plazas
	Catavinos	50% plazas	25% plazas
	Copa de coñac	50% plazas	25% plazas
	Copa de licor	50% plazas	25% plazas
<i>Cubertería</i>	Cuchara sopera	100% plazas	50% plazas
	Cuchara de postre	100% plazas	50% plazas
	Cuchara de café	100% plazas	50% plazas
	Cuchara de moka	50% plazas	25% plazas
	Cuchara de helado	50% plazas	25% plazas
	Cuchara trincherero	200% plazas	100% plazas
	Pala de pescado	100% plazas	50% plazas
	Cuchillo de postre	100% plazas	50% plazas
	Cuchillo de mantequilla	150% plazas	50% plazas
	Tenedor trincherero	200% plazas	100% plazas
	Tenedor de pescado	100% plazas	50% plazas
	Tenedor de postre	100% plazas	50% plazas
	Cazo para salsas	25% mesas	
	Cazo sopero	25% mesas	
	Cucharón	25% mesas	
Palas de pastelería	25% mesas		

(.../...)

MATERIAL	ARTÍCULO	EN SERVICIO	EN ALMACÉN
<i>Vajilla</i>	Plato base	125% plazas	50% plazas
	Plato trincherero	300% plazas	200% plazas
	Plato soperero	100% plazas	50% plazas
	Plato de postre	200% plazas	100% plazas
	Plato taza consomé	100% plazas	50% plazas
	Plato taza café con leche	100% plazas	50% plazas
	Plato taza moka	50% plazas	25% plazas
	Plato de pan	150% plazas	50% plazas
	Taza consomé	100% plazas	50% plazas
	Taza café con leche	100% plazas	50% plazas
	Taza de moka	50% plazas	25% plazas
	Rabaneras	125% plazas	50% plazas
	<i>Lencería</i>	Manteles	3 x mesa
Cubremanteles		3 x mesa	1 x mesa
Muletones		125% mesas	25 mesas
Servilletas		300% plazas	200% plazas
Tiras			125% tableros
<i>Orfebrería</i>	Fuentes ovaladas (distintos tamaños)	50% plazas	
	Fuentes redondas (distintos tamaños)	50% plazas	
	Legumbres	50% plazas	
	(distintos tamaños)		
<i>Varios</i>	Ceniceros	400% mesas	200% mesas
	Vinagreras-aceiteras	25% mesas	25% mesas
	Saleros-pimenteros	125% mesas	25% mesas
	Azucareros	25% mesas	
	Pinzas de azúcar	25% mesas	
	Cubos	50% mesas	25% mesas
	Pies portacubos	50% mesas	25% mesas
	Cepo jamonero	1 x comedor	
	Cesta de vinos	50% mesas	
	Recogemigas	2 x rango	

CONTROL DEL MATERIAL DEL ESTABLECIMIENTO

Un control efectivo y periódico de todo el material existente en el establecimiento, será aquel que en cualquier momento podamos conocer no solo la cantidad existente de cada uno de los artículos, sino también su estado de uso y las reposiciones habidas durante un periodo determinado, esto nos permitirá evitar desabastecimientos de material, deficiencias en los artículos, roturas exageradas del material, y conocer las posibilidad para la realización de determinados servicios que requieren una determinada cantidad de material.

Para este control los establecimientos de restauración pueden contar con dos documentos diferentes, por un lado el inventario, realizado normalmente de forma trimestral cuando se trata del material; y el parte de bajas y roturas, donde se anotan todos los materiales que no son aptos para el servicio y los motivos de su retirada.

LIMPIEZA, CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DEL MATERIAL

Para la limpieza del material, es fundamental la utilización de productos adecuados y prestar especial atención a los detergentes utilizados en el lavado del material, la calidad del agua y el perfecto funcionamiento de la máquina utilizada en el lavado.

En cuanto al trato que el material recibe por parte del personal, la política más recomendable es la de concienciar al personal de la importancia que tiene que el trato al material sea el adecuado. Para ello se establecerán una serie de pautas para la manipulación de estos materiales, estas podrán ser las siguientes:

Porcelana

Las tazas se transportaran en bandejas con cubre bandejas.

Al llegar al office se colocarán en las bandejas de lavaplatos, situando cada pieza en su lugar o bandeja correspondiente.

Se dará una ducha de agua caliente para ablandar los posibles restos de grasas.

Una vez limpia se clasificará por tipos y destino final, el cual puede ser el almacén, la mesa caliente, el caliente platos, los aparadores o cámaras frigoríficas

Cubertería

Se les dará una ducha previa con agua caliente o se introducirá en un barreño con agua caliente y jabón.

Se lavarán, secarán y repasarán

En el office se clasificarán los cubiertos por tipos, colocándolos en su cesta correspondiente.

El destino final podrá ser el almacén o la zona de servicio (previo repaso).

Prestar especial atención a la cubertería de plata y las puntas de los tenedores

Cristalería

La cristalería se transporta en bandejas con cubre bandejas, sin apilar.

En el office se pondrá especial cuidado, sin introducir unas copas encima de las otras.

El agua del lavado debe estar perfectamente limpia (renovarla a mitad del servicio si hay mucho volumen de trabajo)

Una vez limpia su destino final será el almacén (bien embalada y colocada para evitar rotura) o la zona de servicio (previo repaso).

DESCRIPCIÓN DEL MATERIAL

LENCERÍA

- **Muletones.** Confeccionados normalmente en algodón grueso, tienen como misión fundamental la de proteger la mesa de golpes en la superficie de ésta, evitar que se produzcan ruidos durante el servicio y absorber los posibles líquidos derramados. Los muletones se colocan sobre las superficie de las mesas, mediante elásticos, cordones en las patas o con grapas, aunque cada vez más las mesas los traen incorporados. Sus lavados deben ser frecuentes.
- **Manteles.** Deberán estar confeccionados en materiales resistentes a los lavados y deberán ser de aspecto agradable, podrán ser de cualquier color aunque el más utilizado es en blanco. El establecimiento deberá disponer de manteles de distintos formatos y medidas, en función de las medidas de las mesas existentes. Las dimensiones de los manteles serán mayores que las de las mesas (50cm más) ya que deberán tener una caída hacia la silla de 25 cm, además en establecimientos de cierta categoría tienen grabados el anagrama de éste que estará en el centro del mantel. Para los tableros dispondremos de unos manteles especiales denominados *tiras* y estarán en función de los tableros a cubrir
- **Cubre-manteles.** La elección de los cubre manteles dependerá del tipo de manteles, procuraremos que sean de la misma calidad y estén confeccionados del mismo material y en el mismo color o no. las dimensiones de los cubre manteles serán de unos 10 cm mas que las mesas ya que su caída será de 5 cm por cada lado. Su función es la de cubrir las pequeñas manchas producidas en el mantel.
- **Servilletas.** Se confeccionarán en los mismos materiales que el mantel y cubre. Suelen ser cuadradas y se deberá cuidar en extremo su perfecta limpieza y planchado. Existirán servilletas para comidas y otras para desayunos, de menor tamaño.
- **Faldón.** Se trata de unas tiras de tela alargadas (normalmente con pliegues) que se sitúan alrededor de la mesa para ocultar las patas y decorar. Deben estar hechos a medida de las mesas de manera que se adhieran en el borde de estas y lleguen hasta el suelo sin arrastrar. La fijación a la mesa se puede realizar de múltiples formas aunque la más cómoda velcro pegado a al faldón y a la mesa. El velcro también es útil para enlazar faldones sucesivamente.
- **Cubre bandeja.** Se utiliza para cubrir la superficie de las bandejas y sus funciones son para que no se muevan los recipientes y absorban los posibles líquidos derramados.
- **Lito.** Es un paño que utiliza el camarero para auxiliarse durante el servicio. Su misión fundamental es la de sujetar fuentes y platos evitando quemarse, podrán ser de varios tamaños dependiendo si son para uso habitual o para plaqués con campanas. Serán siempre blancos y confeccionados de materiales de mediana calidad.
- **Otros materiales.**
 - Rejillas. Para pasar humedecida y limpiar posibles restos.
 - Gamuzas. Para eliminar el polvo, nunca se mojan.
 - Paños de secar. Para el repaso del material.
 - Paños de hilo. Para el repaso del cristal, ya que no dejan pelusa.

MOBILIARIO

El mobiliario del comedor está compuesto por todos los muebles que vayan a ser usados por los clientes y el personal de servicio. En su elección deben primar una serie de cualidades que permitan una perfecta adecuación entre todo el mobiliario y las características propias de cada establecimiento, destacando entre ellas:

- Debe estar en consonancia con la categoría del establecimiento, su decoración y el tipo de oferta.
- Ha de estar diseñado de tal manera que permita la máxima comodidad al cliente y facilite el servicio a los trabajadores, en especial el mobiliario auxiliar.
- En su construcción hay que utilizar materiales de fácil limpieza y conservación, buscando al mismo tiempo aquellos que ofrezcan la mayor resistencia a su uso diario.
- Hay que elegir diseños y medidas normalizados, para facilitar su reposición en caso de rotura o estado deficiente.

El mobiliario existente en el comedor se puede clasificar en los dos grupos siguientes: mobiliario destinado al uso de clientes y mobiliario destinado al servicio.

DESCRPCIÓN DEL MOBILIARIO DESTINADO AL USO DE CLIENTES MÁS HABITUAL

• Las mesas

Las mesas son un elemento esencial en la prestación del servicio. Pueden ser cuadradas, redondas o rectangulares. Es conveniente que los establecimientos dispongan de distintos tipos de mesas en cuanto a forma y capacidad, para poder combinar su distribución dentro de la sala.

Para mesas cuadradas las medidas más usuales en los establecimientos son 0,90 x 0,90 m y 1 x 1 m, teniendo en cuenta que estas mesas están destinadas para dos, tres o cuatro comensales como máximo. En el caso de mesas redondas y rectangulares las medidas estándar suelen oscilar entre 0,90 metros y 2 metros, en las redondas y 0'90 m x 1,40 metros a 0,90x3,00 metros en las rectangulares. En todos los casos la altura de las mesas oscila entre 0,75 m y 0,80 m.

Personas	4	6	8	10	12
Redondas	0,90 m	1,25m	1,60m	1,80m	2,00m
Rectangulares	90x1,40m	90x1,80m	90x2,40m	90x3,00m	

Las mesas deben ser resistentes y ligeras, para facilitar su movilidad ante una nueva distribución.

En cuanto a dimensiones, tienen que estar en relación con el espacio que una persona necesita para sentirse cómoda. Se ha calculado que ese espacio se encuentra entre 0,50 m y 0,75 m, variación que se produce en función de factores como la categoría del establecimiento, el tipo de montaje, tipo de servicio, etc.

• Los tableros

Los tableros se utilizan para el montaje de mesas grandes, empleadas fundamentalmente en la prestación de servicios especiales, tales como banquetes. Suelen estar contruidos con materiales muy ligeros y patas plegables. Deben tener la misma altura y anchura que las mesas.

Para el montaje de mesas imperiales (de doble ancho), es conveniente disponer de medias lunas acoplables a los tableros, también por medio de tornillos.

Las dimensiones de los tableros pueden ser muy variadas, aunque, como norma general, suelen tener el doble de largo que de ancho, por ejemplo 1 x 2 m o también 0,90 x 1,80 m

• Las sillas

Las sillas deben tener un diseño ergonómico y ser acordes a la decoración del local.

Su altura tiene que ser aproximadamente de 0,45 m, evitándose aquellas sillas que tengan un respaldo excesivamente alto o con grandes brazos, pues dificultan en gran medida el trabajo del personal de la sala.



DESCRPCIÓN DEL MOBILIARIO DESTINADO AL USO DE SERVICIO MÁS HABITUAL

- **Los aparadores**

Los aparadores tienen como función principal la de auxiliar al personal durante el servicio, utilizándose además como pequeños almacenes para el material.

Normalmente son de madera y deben estar en consonancia con la decoración general del local.

Para almacenar el material necesario, los aparadores deben contar en su parte inferior con entrepaños donde se dispondrá de un pequeño stock de vajilla, cristalería y lencería, así como un pequeño compartimiento para depositar la ropa sucia.

En la parte superior se coloca la cubertería en unos cajones destinados a tal fin, clasificándola por tipos. El orden de colocación de los cubiertos en los cajones no es excesivamente importante, siempre y cuando sea siempre el mismo, evitando así posibles pérdidas de tiempo por parte del personal.

- **Gueridones o mesas auxiliares**

Las mesas auxiliares o gueridones tienen como misión fundamentalmente facilitar el servicio del personal de sala.

Suelen estar construidas en madera ligera, para facilitar el transporte, de forma cuadrada o rectangular y de dimensiones menores a las mesas de clientes.