Ristrutturare la cucina

Il desiderio del cliente è da sempre avere un servizio che comprenda un piatto ordinato, cucinato al meglio, e senza dover attendere troppo. Inoltre la richiesta prevede, come è logico attendersi, che il piatto che dovrà poi mangiare sia realizzato in un ambiente pulito. È a questo punto che la possibilità di vedere quello che si prepara, e come lo si prepara, diventa una “naturale” necessità che può generare un plus ai locali che riescono a rispondere a questo desiderio. Dal punto di vista dell’Esercente, è importante che all’interno di una zona lavoro come una cucina, siano rispettate le dinamiche dei flussi di entrata e di uscita dei piatti; da qui la necessità di avere spazi dedicati ai piatti che arrivano dalla sala, per andare senza intralci alla zona lavaggio, e quelli che appena preparati sono da portare ai clienti. Assolutamente non ci deve essere interferenza, né tra i piatti né tantomeno tra gli operatori. Gli spazi devono essere studiati in modo che ogni operatore resti il più possibile all’interno di una sua delimitazione d’area ipotetica di lavoro, senza invadere spazi attigui. Quindi le tre professionalità in campo, chef e aiuti, operatori del lavaggio e camerieri devono potersi muovere e avere spazi di appoggio a portata di mano. Il progetto si pone quindi l’obiettivo di risolvere e dare una risposta a tutte queste richieste, ovvero lavorare sulla riorganizzazione funzionale delle attività che si intrecciano all’interno dell’aera di lavoro, in modo da permettere a chi vi opera di svolgere le proprie mansioni in maniera sicuramente più fluida, sicura e quindi, con un minore spreco di tempi.