

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS
ESCUELA DE ARQUITECTURA INTERIOR

“RESTAURANTE CON AREA DE ESPARCIMIENTO”

Trabajo de titulación presentado de conformidad con los requisitos para
obtener el Título de Arquitectura Interior

Profesor Guía: Arq. Jacobo Oña

PAOLA ALMEIDA PAZMIÑO

Quito-Ecuador
Septiembre, 2003

DEFINICIÓN Y ANÁLISIS DEL TEMA

• INTRODUCCIÓN

El hombre siempre ha tenido la necesidad de alimentarse, sin embargo, aquel no se conforma con satisfacer su apetito, sino que a medida que la civilización evoluciona, siente que deben mejorar su condición de vida, de atender su apetito espiritual, sus ansias de halago y pasar un buen rato.

Lo mismo sucede con la comida, que se convierte en una necesidad fundamental para el ser humano. Para satisfacerlo no se trata solamente de calmar el apetito, sino que la comida sea servida de forma atractiva, en un ambiente agradable y si es posible en buena compañía; lo que se consigue generalmente en familia. Es así como empieza la comida más elaborada y especializada.

La comida ha sido un pretexto, desde mucho tiempo atrás; para hacer reuniones, eventos sociales, políticos y hasta religiosos; dando así paso a la creación de un espacio y un tiempo específico para esto.

Estos antecedentes abren paso a la comida como un arte por su evolución, la cual varía a través de los países y ha cambiado con el tiempo y la tecnología. Toda esta evolución nos lleva a muchos tipos de comida, a una variedad inmensa de sitios diferentes con características específicas para su funcionamiento.

• SELECCIÓN DEL TEMA

Escogí la rehabilitación de una vivienda a restaurante porque existe la necesidad de construir un espacio público con la infraestructura suficiente de agua, luz y todos los servicios adicionales que se requieren en el valle de Los Chillos donde se pueda brindar un espacio para relajarse, disfrutar de la naturaleza, brindar entretenimiento a la familia o grupo de amigos.

Ya definido que el proyecto será un restaurante escogí una quinta en la cual hay una casa grande central que es la que se va a modificar para el restaurante. Es una casa que tiene un espacio que se lo puede unificar para el propósito necesario. Tiene un gran terreno de aproximadamente tres hectáreas en el cual se va a influenciar y adaptar para caminerías, BBQ, piscina, etc. Además contiene suficiente espacio para parqueaderos y es de fácil acceso.

Este proyecto convertirá a la actual quinta en un lugar muy atractivo para recibir grupos turísticos procedentes tanto del extranjero como del interior del país.

Al brindar todas las facilidades y convertirla en un lugar tan acogedor, se asegura una permanente asistencia de turistas y se debe despertar el interés de agencias de viajes que cuenten con un lugar de inigualables condiciones para llevar a sus clientes.

- **TURISMO**

Turismo tiene varias definiciones: es la acción de viajar por placer, deporte o instrucción; es el conjunto de actividades humanas puestas en práctica para realizar este tipo de viajes y es la industria que tiene por objeto satisfacer las necesidades del turista.

El turismo en sí, se da a conocer posteriormente a la segunda guerra mundial (si bien desde mucho antes se daban movimientos turísticos) y surge como un fenómeno de masas y tiene una gran importancia ya que es un factor económico primordial.

Este tema influye en el desarrollo gastronómico de forma directa. Para el turismo es esencial la presencia de lugares diferentes y tiene que existir recreación constante para que el cliente o turista pierda la noción de las presiones de la vida diaria, motivo por el cual tiene la necesidad de salir.

Esta necesidad del hombre por recorrer diferentes lugares da paso a una mezcla étnica la cual crea un intercambio de costumbres, tradiciones, etc. entre las que se encuentran las diferentes clases de comida, por esto los restaurantes se especializan en comidas procedentes de diferentes lugares del mundo.

- **CAUSA Y NECESIDAD**

El estrés causado por el trabajo, los estudios y las diferentes actividades realizadas entre semana, hace que la gente necesite una distracción diferente que refleja en la búsqueda de salir de la rutina, creando un espacio adecuados que tengan todas las comodidades. Los clientes que van a ir a un restaurante con área recreativa van directamente al sitio sin interrupciones, es decir de un lugar al otro, esto es lo que se llama "turismo estático".

El hecho de que la quinta se encuentre en el valle de Los Chillos, fuera de la ciudad pero a una distancia ideal que permite que la gente se aleje de las presiones hace que esta cumpla con uno de los principales requisitos para obtener el éxito. Este conjunto de factores positivos que rodean al espacio seleccionado es ideal para el funcionamiento de un restaurante con áreas de diversión y entretenimiento, lo cual proporcionara diferentes actividades muy atractivas.

- **ANTECEDENTES**

Es una casa que tiene alrededor de 50 años y anteriormente era utilizada como casa de campo; propósito para el cual fue construida. En esa época en la zona no existía ninguna construcción cercana, poco a poco se ha ido desarrollando y ahora es una zona muy poblada.

Es un espacio ideal, ya que no es necesario empezar la construcción como un espacio nuevo, sino que es modificable fácilmente para el restaurante, lo cual optimiza diferentes condiciones como la económica, tiempo, materiales, etc.

ANÁLISIS DEL ENTORNO

Para escoger el espacio para realizar este proyecto se debe tomar en cuenta muchos factores influyentes como es el clima, ubicación, sector, soleamiento, vista, naturaleza, accesos, entorno, etc.

- **UBICACIÓN**

El valle de Los Chillos y el valle de Cumbayá cuentan con la mayoría de las exigencias que se deben tomar en cuenta para este tipo de lugares; como son el clima que es más caliente y época lluviosa moderada, de todas formas tienen una gran vegetación con muchos espacios verdes. Estos dos valles cumplen con los requisitos necesarios.

Al buscar un espacio, me pareció el más adecuado el valle de Los Chillos, específicamente en Conocoto ya que el restaurante propuesto cumple con todos los requisitos necesarios para que tenga un funcionamiento óptimo. La diferencia que existe con el valle de Cumbayá es que este valle está copado con lugares con diferentes distracciones; haciendo que este espacio sea único en su tipo en Conocoto.

- **ACCESOS**

Las vías de acceso son ideales ya que están en buen estado y se puede llegar en otros medios de movilización como son autos particulares, bus o taxi. Las vías más directas y fáciles son la Autopista General Rumiñahui y la carretera antigua.

- **OTROS SERVICIOS**

Por la ubicación del terreno tiene un acceso esencial de servicios primarios. Tiene el centro médico de Conocoto en caso de existir algún percance; y si es más grave solo está a 15 minutos de un hospital y el servicio de ambulancia está a tan solo 3 minutos.

Todos los servicios primarios y de apoyo; como son tiendas, iglesia, cooperativa de taxis, policía, bomberos, lugares de recreación, discotecas, etc.; lo más lejano está a no más de 5 minutos.

- **VISTAS**

La ventaja de Conocoto es que está situada a un nivel un poco más alto que la mayoría del valle de los Chillos y se puede gozar de una vista extensa, que

aporta positivamente al tipo de proyecto a realizarse. La vista principal se abre hacia al este, donde se logra ver el gran valle y un atardecer único. Al norte en los días despejados se puede ver el Cayambe y parte del valle de Tumbaco, y al sur podemos ver el Ilaló y el Cotopaxi, en general podemos disfrutar de una vista de todo el valle

- **ASOLEAMIENTO**

La casa tiene un gran ventanal en el comedor que mira hacia el este, sala, sala de estar y jardín interno que es el área principal del lugar, lo cual ocasiona que la casa se caliente en la mañana, resulta cálida y acogedora durante todo el día.

- **RUIDO**

La casa se encuentra aislada del ruido de la autopista gracias al tamaño del terreno convirtiéndola en un lugar muy tranquilo, agradable e ideal para proporcionar esparcimiento y descanso a los comensales.

CRONOGRAMA

FECHA	# DE ENTREGA	ACTIVIDAD
24-30 Marzo	1 ra	Estudio y definición del tema / Planteamiento
31-6 Marzo/Abril	1 ra	Análisis preliminar de la investigación
7-13 Abril	1 ra	Análisis de Funcionalidad / Conclusiones / Comparación
14-20 Abril	1 ra	Propuesta Teórica
21-27 Abril	1 ra	Programa Arquitectónico
28-4 Abril/Mayo	1 ra	Zonificación / Relaciones Funcionales
5-11 Mayo	1 ra	Primera entrega / Revisión
12-18 Mayo	2 da	Corrección / Desarrollo anteproyecto / Distribución
19-25 Mayo	2 da	Plantas amobladas y de intervención / Def. Preliminar color y material
26-1 Mayo/Junio	2 da	Perspectivas / Elevaciones / Memoria
2-8 Junio	2 da	Segunda entrega / Revisión
9-15 Junio	3 ra	Definición final de planos / Implantación / Iluminación
16-22 Junio	3 ra	Detalles constructivos / Plantas acotadas / Def. Acabados
23-29 Junio	3 ra	Memoria Escrita / Elevaciones / Perspectivas
30-6 Junio/Julio	3 ra	Cortes
7-13 Julio	3 ra	Tercera Entrega / Revisión
1-15 Septiembre	Final	Defensa de Tesis

METODOLOGÍA

- **INVESTIGACIÓN DE CAMPO.-**
Esta es la primera etapa; se debe comenzar por hacer una investigación y estudio, del espacio y tema de la tesis que va a realizarse. Se debe llegar a la conclusión de un espacio apropiado al tema ya definido, haciendo un previo estudio las condiciones determinantes.
- **INVESTIGACIÓN TEORICA.-**
En esta etapa se plantea el tema y concepto específico del proyecto. Es el estudio de los factores que afectan al espacio de forma directa; amenazas y fortalezas del lugar. Recopilación de información y resumen del mismo.
- **ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN OBTENIDA.-**
Luego de obtener toda la información; se debe hacer un estudio profundo de la información, viendo las ventajas y desventajas se debe tratar de crear un equilibrio del espacio; las ventajas se debe aprovechar y las desventajas se las debe componer o manipular para beneficio.
- **ANÁLISIS COMPARATIVO.-**
Esta etapa es llamada marco empírico y es el estudio de un espacio similar al del proyecto, dando conclusiones y comparaciones del proyecto a realizarse.
- **SÍNTESIS DE LA INFORMACIÓN OBTENIDA.-**
Es el resumen y conclusiones que se obtiene de la investigación y estudio anteriormente realizado.
- **PROPUESTA TEORICA.-**
Esta fase es en la que se da una propuesta temporal con una descripción de los espacios necesarios y sus especificaciones.
- **ESQUEMA DE ZONIFICACION.-**
Es la primera etapa del diseño en forma grafica. Esto se logra después de haber hecho un estudio de un espacio similar al que se va a realizar. Así con las conclusiones ya realizadas del espacio anteriormente analizado se puede definir aproximadamente el área designada y la ubicación del mismo.
- **ANTEPROYECTO.-**
Es el esquema de la zonificación más avanzada, donde se define el espacio y es el diseño preliminar; con estudios y hechos mas avanzados del proyecto.

- **DISEÑO DE DETALLES.-**

Se debe hacer el diseño de los detalles más complejos y hacer las especificaciones técnicas. También es la descripción de los elementos a utilizarse; como son color, texturas, tamaños, etc.

- **MAQUETA.-**

Se debe crear una maqueta para entender el espacio de forma tridimensional.

MARCO TEORICO

INVESTIGACIÓN PRELIMINAR

Historia de los restaurantes

La industria restaurantera empieza con tabernas en los pueblos alrededor de las 1700 A.C. En uno de los primeros restaurante que se conoce; existía un letrero que decía “enite adme omnes qui stomacho laboratoriat et ego restaurabo vos”, lo que quiere decir venid a mi todos aquellos cuyos estómagos clamen angustiados que yo restauraré. No se tiene mucha información del pasado de los mismos. En los primeros restaurantes solo se podía comer a una hora fija y no existía menú.

Boulangier fue un francés que preparaba caldos y sopas en 1765; es quien le dio el nombre de “restaurante”, que viene de reconfortar el apetito; y es así como se daban a conocer en la parte exterior de los mismos. El restaurante de Boulangier se llamo Champs d’odiso, el cual se convirtió en exclusivo por sus precios altos, dando lugar al comienzo también de la categorización de los restaurantes. Era un lugar al que acudía la gente de elite, así las mujeres de la sociedad iban a mostrar distinción.

Luego este pensamiento toma forma y se convierten en lugares a los que se acude a comer y a la vez socializar. Esta tendencia crece y en 1794 se evidencia en los Estados Unidos la presencia de estos lugares; ya que un francés llamado Baptise Gilbert Paupal, quien huye de Francia por problemas políticos, construye el primer restaurante francés en los Estados Unidos, llamado Julion's Restatorator. Se servía fondue de queso y frutas, también sopas; luego se va cambiando, influenciando y creando un nuevo tipo de comida.

Pero en Nueva York se funda el primer restaurante autóctono estadounidense se llamó Delmónico, fundado en 1827 por John Delmónico, quien fue capitán suizo y se retiró.

Los restaurantes van a estar en auge después de la Segunda Guerra Mundial, ya que la gente adinerada toma como hábito el salir a comer afuera. Después se da también a conocer la profesión de chef.

El negocio de los Restaurantes públicos fue creciendo progresivamente, pero en 1919 había solo 42.600 restaurantes en todo Estados Unidos, ya que el comer fuera representaba para la familia media de las pequeñas ciudades una ocasión especial.

Por eso se dice que los restaurantes son aquellos establecimientos que sirven al público en general comidas y bebidas para ser consumidas en el mismo local por un precio determinado.

TIPOS DE RESTAURANTES

A fin de poder definir el tipo de restaurante que se va a diseñar es muy importante hacer un estudio detallado de los tipos de restaurantes que existen. De esta manera se cumple con los estándares establecidos y se le da al proyecto una mejor ubicación en cuanto a aspectos técnicos cumpliendo con las exigencias internacionales. He aquí la enumeración de los establecimientos con una breve descripción de cada uno de ellos,

CLASIFICACION

- Parrilla o Grill Room.
- Cervecería.
- Ostionería.
- Relais Gastronómico.
- Restaurante Típico.
- Pizzería.
- Snack Bar.
- Self Service.
- Cafetería.
- Taquería.
- Fondas.
- Rosticerías.
- Carnotzet

• PARRILLA O GRILL ROOM

Se encuentra casi siempre en el interior de un Hotel o en un conjunto de diversos establecimientos de alimentos y bebidas. Debe ser un local no muy grande con espacio para 16 mesas aproximadamente. Debe estar acondicionado para crear un buen ambiente.

• CERVECERÍA

No solo se venden cerveza de todos tipos sino que se preparan platillos a partir de carnes frías, embutidos y quesos. La decoración debe de ser tipo alemán, suizo o austriaco y sobre las mesas se le deben colocar manteles a cuadros pequeños de color rojo o azul con blanco. Las botanas pueden ser antojitos mexicanos o españoles.

• OSTIONERÍA

Se venden mariscos de temporada vinos blancos, rosados y cerveza. La decoración debe ser tipo costeño y el servicio es informal.

- **RELAIS GASTRONÓMICO**

Establecimiento de platillo estrella es anunciado como especialidad de la casa, siendo por lo general 2 o 3. No hay decoración específica.

- **RESTAURANTE TÍPICO**

La decoración debe ser de la región o del país que se trate así como la comida y las bebidas. La vestimenta del personal debe de ir de acuerdo con la región país o estado que representa el restaurante.

- **PIZZERÍA**

Establecimiento de origen italiano donde se sirven solo pizzas preparadas en hornos especiales con queso mozzarella. Las bebidas más usuales para acompañarlas son vinos cervezas y refrescos. El servicio es informal por lo general las mesas son de madera pulida y no necesitan mantel.

- **SNACK BAR**

Palabra inglesa que significa Tentenpíe y bar significa barra. Son originarios de Estados Unidos en donde se puede tomar rápidamente una comida ligera.

En ocasiones están ubicadas en oficinas y edificios en donde se ofrecen platillos sencillos a precios económicos. Tienen un menú fijo. Los alimentos que generalmente se ofrecen son hamburguesas, sandwiches, tacos, hot dogs, ensaladas, pasteles, etc. El Snack Bar dio origen a las cafeterías, fuentes de sodas, coffe shops, expendios de hamburguesas, etc.

- **SELF SERVICE**

Este tipo de establecimientos surgió en las estaciones de ferrocarriles, centrales de autobuses y aeropuertos en donde los pasajeros tomaban los alimentos para no perder el transporte. Este servicio consiste en un gran mostrador con un pasa charola, al comienzo se encuentran las charolas y cubiertos y enseguida el baño María con los diversos guisos, la mesa fría con ensaladas, postres y bebidas; la cafetera y al último la caja. Se ubican principalmente en escuelas, comedores de empleados, universidades, tiendas etc. Este sistema es económico, rápido y de fácil control.

- **CAFETERÍA**

Se deriva del Snack Bar, fueron centros de reuniones de cliente o empleados en empresas importantes, bancos, centros comerciales, institutos, oficinas de gobierno, etc. Tenían un menú fijo y en el lapso entre el desayuno y la comida se consume café ofreciendo también pastelillos, galletas y sandwiches. En la actualidad es un establecimiento de servicio informal con venta de café todo el día.

- **TAQUERÍAS**

Establecimientos típicos mexicanos, populares y de precios económicos. La materia prima es la tortilla de maíz que es más pequeña que la convencional pudiéndose preparar con harina de trigo. Existe una extensa variedad de tacos.

REQUERIMIENTOS GENERALES DE RESTAURANTES Y CAFETERIA

En la arquitectura moderna se debe tomar en cuenta ciertos parámetros que anteriormente no tenían importancia; tal es el caso de los requerimientos de los minusválidos.

Hoy en día un cliente minusválido tiene una importancia tal que toda construcción pública debe cumplir con estándares específicos es por esto que se dedica una sección de este proyecto a enumerar cuales son los requisitos y cuales serán las facilidades que se implementarán para atender a un minusválido de la manera que este se merece.

• Requerimientos Generales.-

Los restaurantes y cafeterías deberán cumplir con los requerimientos para minusválidos, donde se requieren mesas o counters en el que se consume comida pero no hay servicio, por lo menos el 5% y de ninguna manera menos del 1% de las mesas o una parte de los counters deben ser accesibles para minusválidos.

En establecimientos donde las áreas de fumar y no fumar son separadas, el número de mesas o de counters deben ser accesibles para minusválidos y deben ser distribuidas proporcionalmente entre estas áreas a razón de 30%.

En construcciones nuevas donde se pueden realizar grandes alteraciones, las mesas o los counters deben ser distribuidas por todo el espacio o instalaciones.

• Counters y Bares.-

Donde se sirve comida o bebidas sobre counters que exceden 0.85 metros de alto y donde los clientes van a consumir sentados en bancos o parados, el counter principal deberá tener 1.50 metros de largo como mínimo, deberá proveerse un espacio para minusválidos o deberá proveerse servicio en mesas accesibles para minusválidos dentro del mismo área.

• Pasillos de Acceso.-

Todas las mesas deben ser accesibles a través de pasillos de acceso a por lo menos 0.90 metros libres entre bordes de las mesas o entre paredes y los bordes de las mesas.

• Comedores.-

En una construcción nueva todas las áreas destinadas para el consumo de alimentos, incluidas áreas elevadas, bajo el nivel de piso o áreas externas, todas estas deben ser accesibles para minusválidos.

En edificios que no tienen ascensor un acceso en el sentido vertical hacia el mezanine no es requerido bajo las siguientes condiciones:

- 1.- Si el área del mezanine mide menos del 33% del área total.
- 2.- Los mismos servicios y decoración son previstos en un espacio accesible utilizado por el público en general.

3.- No es necesario tener áreas de acceso para discapacitados en áreas elevadas, bajo el piso, o áreas externas si el mezanine tiene acceso y además esta decorado de la misma manera y proporciona los mismos servicios.

- **Filas para Servicio de Comidas.-**

Las filas para servir comidas deben tener un ancho libre mínimo de 0.90 metros aunque el ancho ideal es de 1.05 metros para permitir el paso a una persona en silla de ruedas. Los rieles para los charoles deben estar montados en una altura no mayor de 0.85 metros. Si se proveen de estantes para autoservicio, por lo menos el 50% de cada tipo deben estar en estos rangos.

- **Áreas para cubiertos y condimentos.-**

Todas las repisas y los dispensadores de cubiertos, vajilla, condimentos, comidas y bebidas deben ser instalados a alturas que cumplen con las medidas para discapacitados.

- **Maquinas para ventas y otro equipo.-**

Espacios para máquinas para ventas y equipo, deben estar localizadas en vías accesibles.¹

¹ <http://www.access-board.gov/adaag/html/adaag.htm>

CODIGO MUNICIPAL PARA ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA Y BEBIDAS

En Pichincha existe un código municipal para establecimientos de comida y bebidas el mismo que se encuentra a disposición del público en el Municipio de Quito.

Es necesario conocer el contenido del mismo para poder establecer a que categoría va a pertenecer el restaurante, motivo de este proyecto, y además cumplir con las exigencias de este código.

Restaurantes de Lujo

Instalaciones.-

- a. Entradas. Entrada para los clientes independiente de la del personal de servicio y mercaderías.
- b. Vestíbulo. Con guardarropa, teléfono y servicios higiénicos, independientes para hombres y mujeres. En el vestíbulo podrá instalarse un Bar.
- c. Comedor. Superficie, capacidad y categoría adecuada al servicio.
- d. Cocina. Con elementos acordes a su capacidad, oficina, almacén, cámaras frigoríficas y cuartos fríos para carnes, pescados y verduras, mesa caliente, fregaderos, extracción de humos y olores.
- e. Mobiliario. Alfombras, lámparas, tapicería, vajilla, cristalería, mantelería y servilletas de tela acorde a la categoría.
- f. Aire acondicionado y/o calefacción.
- g. Ascensor. Si el establecimiento estuviese situado en planta cuarta o superior de un edificio.
- h. Escalera de servicio. Si el establecimiento tuviese más de una planta interior.
- i. Dependencias del Personal de Servicio. Comedor, vestuarios, servicios higiénicos independientes para personal masculino y femenino.

Servicios.-

- a. Carta de Platos.-
 - Un primer grupo de entradas, con diez variedades y cuatro sopas o cremas.
 - Un segundo grupo de verduras, huevos y fideos con cinco variedades.
 - Un tercer grupo de pescados con cinco variedades.
 - Un cuarto grupo de carnes y aves con cinco variedades.
 - Un quinto grupo de postres, compuesto de dulces, helados, quesos y frutas con cinco variedades.
- b. Carta de vinos.-

Con cinco variedades para cada grupo de vinos blancos, rosados, tintos, licores, whiskys, coñacs y champagnes. Así como aguas, cervezas, colas, refrescos, café e infusiones.

El servicio se harán de fuente plato, utilizándose mesas auxiliares o gueridones, rechauds o infernillos y cubre fuentes o cubre platos para la salida de platos de la cocina al restaurante.

Personal.-

- a. Un Maitre o jefe de comedor con conocimientos del idioma inglés.
- b. Personal suficiente y uniformado, con estaciones de cuatro mesas por salonero.

Restaurante de Segunda Categoría.-

Instalaciones.-

- a. Entradas. Una sola entrada para los clientes y personal de servicio y mercancías.
- b. Teléfono, servicios higiénicos independientes para hombres y mujeres.
- c. Sala comedor. Con superficie adecuada al servicio, capacidad y categoría.
- d. Cocina. Con elementos acordes a su capacidad, frigoríficos, fregaderos, almacenes y extractores de humos.
- e. Mobiliario. Decoración, vajilla, cubertería, cristalería, mantelería y servilletas acordes a su categoría.
- f. Dependencias del Personal de Servicio, Servicios Higiénicos.

Servicios.-

- a. Carta de Platos.
 - Un primer grupo de entradas con cinco variedades y dos sopas.
 - Un segundo grupo de verduras, huevos y fideos tres variedades.
 - Un tercer grupo de pescados con tres variedades.
 - Un cuarto grupo de carnes y aves con tres variedades.
 - Un quinto grupo de postres, compuestos de dulces, helados, quesos y frutas con tres variedades.
- b. Carta de vinos, con tres variedades para cada grupo de vinos blancos, rosados y tintos, licores whiskys, coñacs, champanes. Colas, aguas, refrescos, cervezas, café e infusiones.

Personal.-

- a. Personal suficiente y uniformados, con estaciones de ocho mesas por salonero.

Restaurantes de Tercera Categoría

Instalaciones.-

- a. Entradas. Una sola entrada para los clientes y personal de servicios y mercancías.
- b. Teléfono y servicios higiénicos comunes para hombres y mujeres.
- c. Comedor. Adecuado al servicio, capacidad y categoría.
- d. Cocina. Con elementos acordes a su capacidad, frigoríficos, fregaderos y bodegas.
- e. Mobiliario, decoración, vajilla, cubertería, cristalería y mantelería decorosa y acorde categoría.
- f. Dependencias del personal de servicio, servicios higiénicos para el personal.

Servicios.-

- a. Carta de platos.
 - Un primer grupo de entrada y sopas con cuatro variedades.
 - Un segundo grupo de huevos y fideos con dos variedades.
 - Un tercer grupo de pescados con dos variedades.
 - Un cuarto grupo de carnes y aves con dos variedades.
 - Un quinto grupo de postres con dos variedades.

Personal.-

- a. El personal en contacto con el público se presentará aseado y limpio y usando prendas apropiadas que le identifique como tal.

Restaurantes de Cuarta Categoría

Instalaciones.-

- a. Comedor independiente de la cocina y adecuado al servicio y categoría.
- b. Cocina limpia, decorosa e higiénica.
- c. Servicios higiénicos comunes para la clientela y el personal de servicio.

Servicios.-

- a. Carta de Platos y Bebidas con una variedad de platos y bebidas.

Personal.-

- a. El personal en contacto con el cliente, limpio y aseado.

Restaurante de Especialidades

Les serán aplicados respectivamente para cada una de las categorías, las mismas prescripciones que para los restaurantes de Lujo, Primera, Segunda, Tercera y Cuarta tomando en consideración solamente en los relacionados con la especialidad del restaurante, en cuanto a cantidad de variedades.

Cafeterías de Lujo, Primera, Segunda, Tercera y Cuarta Categorías.-

Instalaciones.-

Serán de aplicación las mismas prescripciones, respectivamente por categorías, que para los restaurantes de lujo, primera, segunda, tercera y cuarta categorías.

Servicios.-

La carta de platos y bebidas englobará a todos los servicios que presten, tanto platos fríos, calientes, simples o combinados, así como toda clase de bebidas sean o no alcohólicas.

Incluirán los siguientes platos como mínimo por categoría.-

- a. Cafeterías de Primera: Seis platos (dos de carne, dos de pescado y dos varios).
- b. Cafeterías de Segunda: Cinco platos (dos de carne, dos de pescado y uno varios).
- c. Cafeterías de Tercera: Cuatro platos (dos de carne, uno de pescado y uno varios).
- d. Cafetería de Cuarta: Tres platos (uno de carne, dos de pescado y uno varios).

Personal.-

- a. El personal en contacto con el público se presentará aseado y limpio usando prendas apropiadas que le identifique como tal.

Bares de Primera, Segunda y Tercera Categorías.-

Instalaciones.-

Serán de aplicación las mismas prescripciones, respectivamente por categorías, como los Restaurantes, solamente con lo relacionado a su tipo.

Servicios.-

El servicio de bebidas será de toda clase, tanto alcohólicas como no alcohólicas incluyendo como mínimo:

- a. Bares de Primera: Cinco variedades de cada grupo de vinos, licores, whiskys y coñacs.
- b. Bares de Segunda: Cuatro variedades de cada grupo de vinos, licores, whiskys y coñacs.
- c. Bares de Tercera: Tres variedades de cada grupo de vinos, licores, whiskys y coñacs.

Fuentes de soda, Drive In de Primera, Segunda y Tercera Categorías.-

Instalaciones.-

Serán de aplicación las mismas prescripciones, respectivamente por categorías, como los Restaurantes, solamente con lo relacionado con su tipo.

Los Drive In deberán cumplir con el requisito de contar con Estacionamiento de vehículos, el que irá en relación con la categoría del establecimiento de acuerdo a los siguientes mínimos:

- a. Drive Inn de Primera: Diez plazas de autos.
- b. Drive In de Segunda: Ocho plazas de autos.
- c. Drive In de Tercera: Seis plazas de autos.

Servicios.-

Los servicios para las Fuentes de Soda serán de comidas rápidas, tales como: sandwiches, empanadas, pastas, helados y bebidas no alcohólicas, como café, infusiones, refrescos, jugos, aguas minerales y cervezas.

El servicio para los Drive In será el de comidas y bebidas rápidas indicadas en el inciso anterior, para ser consumidas en vehículos de tránsito.

Personal.-

El personal en contacto con el público se presentará aseado y limpio usando prendas apropiadas que le identifiquen como tal.¹

¹ Tourna Abuyhayar, Katbe I. (directora ejecutiva); Espinosa Iturralde, Patricio (recopilación y comentarios); Peñaherrera Torres, Evelyn (diagrama y levantamiento de texto); *Corporación Ecuatoriana de Turismo*; Quito; 1996.

En vista de que la razón de la existencia de un restaurante es servir a un ser humano de un área de vital importancia como es su alimentación, todos los aspectos relacionados al diseño y construcción de un establecimiento que va a servir para este propósito, deben estar basados en la ergonomía de la gente.

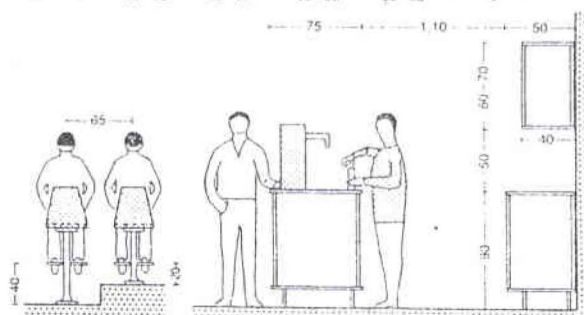
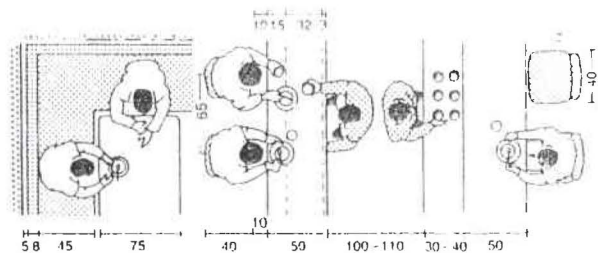
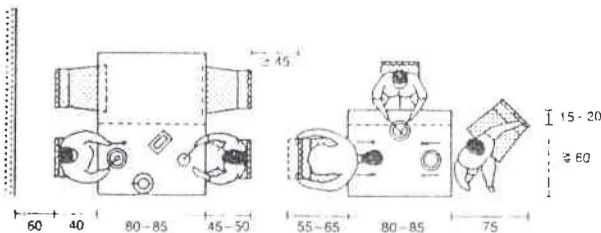
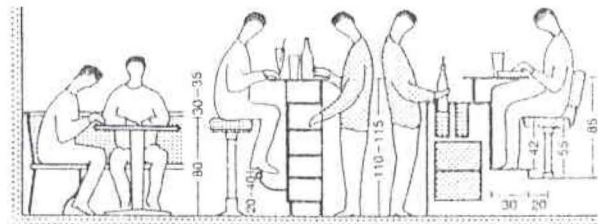
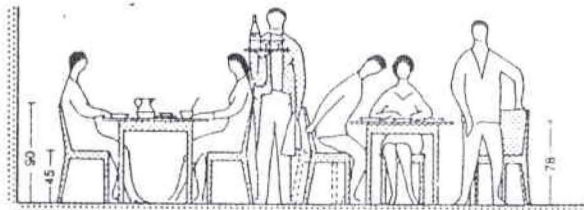
En cada sección, parte y detalle, debe tomarse en cuenta medidas que ya están normalizadas y son estándares.

A continuación se pueden estudiar con detalle las diferentes medidas no solo para un restaurante sino para los diferentes tipos de establecimientos diseñados para este fin.

NORMAS¹

Las medidas requeridas para una mesa es de 60 cm. de ancho por 40cm. de profundidad para poder comer cómodamente. De esta manera los clientes tienen suficiente espacio y al centro queda un espacio de 20 cm para las bandejas, soperas etc.

En lo que se refiere a las mesas redondas, octogonales o hexagonales un diámetro entre 90 y 120 cm. son las adecuadas para 4 personas y hasta se pueden acomodar 5.

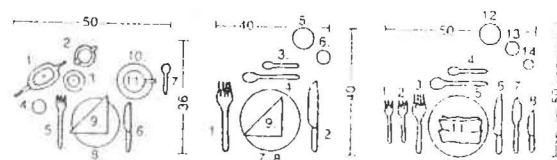


① Espacio necesario para los comensales y el servicio

② Servicio de desayuno. 1: tetera o cafetera; 2: jarro de leche; 3: bote de mermelada o mantequilla; 4: azucarero; 5: tenedor de postre; 6: cuchillo de postre; 7: cuchara de café; 8: plato de postre; 9: servilleta; 10: plato de taza; 11: taza de café o té.

③ Servicio de comer sencillo. 1: tenedor; 2: cuchillo; 3: cuchara de postre; 4: cuchara; 5: copa de cerveza; 6: copa de vino; 7: plato sopero; 8: plato plano; 9: servilleta.

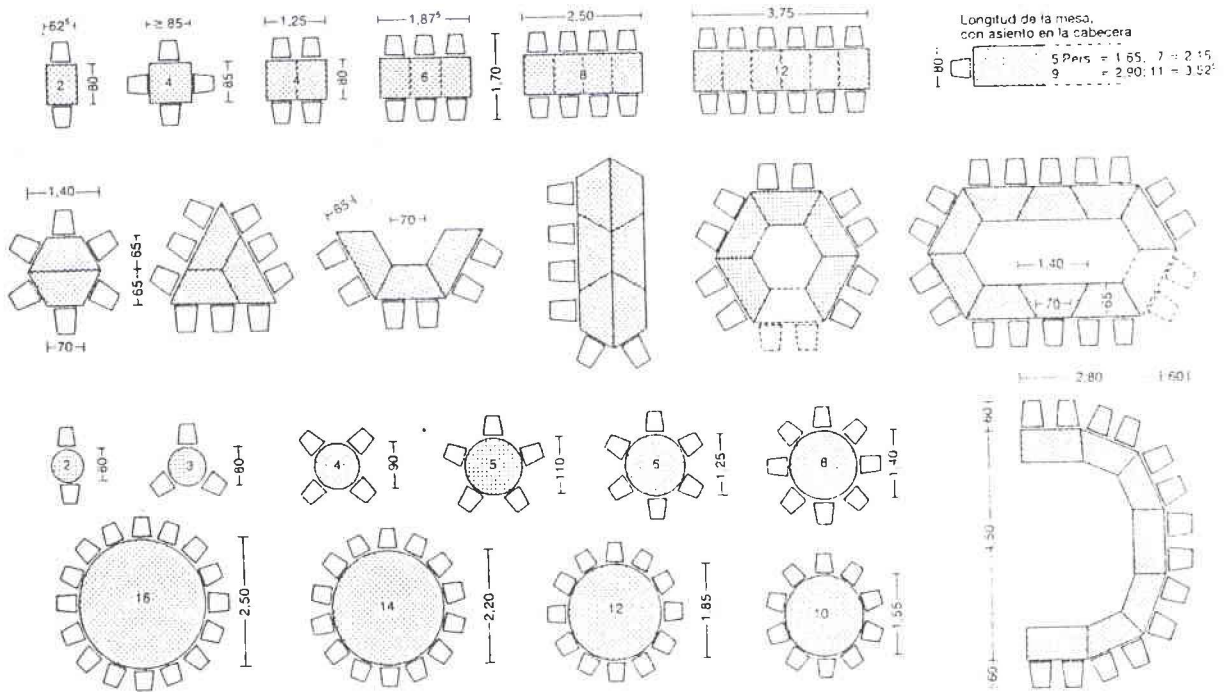
④ Servicio de banquetes. 1: tenedor de postre; 2: tenedor de pescado; 3: tenedor; 4: cuchara de postre; 5: cuchara; 6: cuchillo; 7: cuchillo de pescado; 8: cuchillo de postre; 9: plato sopero; 10: plato plano; 11: servilleta; 12: copa de cerveza o agua; 13: copa de vino tinto o blanco; 14: copa de licor.



② Desayuno

③ Comida

④ Banquete



5 Mesas/asientos

Cuando se va a comenzar a planificar un restaurante hay que tomar en cuenta muchos factores tales como el tipo de servicio que se va a brindar, comida a la carta, menús fijos o autoservicio. Además hay que considerar la cantidad de gente que va a albergar.

Es necesario solicitar la ayuda de especialistas en colocación de cocinas, cuartos fríos, aire acondicionado, calefacción, electricidad, plomería.

También se debe decidir cual es el aspecto externo que se va a dar al lugar.

La parte principal de un restaurante es el comedor, por lo tanto este deberá ir de acuerdo al estilo externo del local. Además en el interior se debe colocar las mesas y sillas de manera que estas puedan ser movidas para acoplarse a los grupos de comensales. Siempre se debe diseñar los muebles de manera que se acoplen a las necesidades de cada momento. Es aconsejable colocar una barra para aquellos clientes que no disponen de mucho tiempo.

Alrededor del comedor deben ir las salas auxiliares, cocina, lavabos, cuartos fríos, cuartos de máquinas, etc. aunque estas pueden ir en un sótano.

La altura de comedores de 50 mts² debe ser de 2.50 m.; en uno de mas de 50 mts² debe ser de 2-75 m.; si tiene mas de 100 mts² 3.00 m.; encima o debajo de galerías aproximadamente 2.50 m..

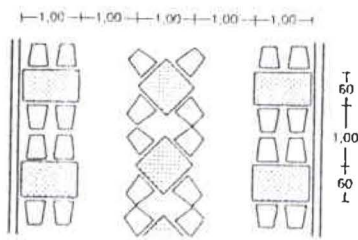
Al considerar baños se debe tomar en cuenta que hay 75% hombres y 25% mujeres en los bares mientras que para salas de baile un 50% y 50%.

Sup. comedor	Anchura útil
≤ 100 m ²	≥ 1.10 m
≤ 250 m ²	≥ 1.30 m
≤ 500 m ²	≥ 1.65 m
≤ 1000 m ²	≥ 1.90 m
Más de 1000 m ²	≥ 2.10 m

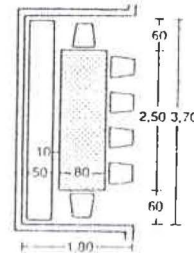
9 Anchura útil de las escaleras

N.º de comensales	Lavamanos Cab.	Señoras	Urina- ml	Canal. ml
≤ 50	1	1	2	2
≤ 50	2	2	3	3
≤ 50-200	3	4	6	4
≤ 200-400				
≤ 400	- Cálculo específico en cada caso			

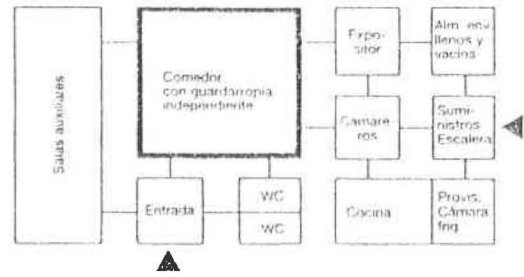
10 Lavabos



1 Medidas mínimas



2 En nichos



8 Esquema funcional de un pequeño restaurante

Para las salidas de emergencia debe considerarse 1 m. de ancho por cada 150 personas. Pasos al comedor 0.80m.: puertas 0.90m. Escaleras hacia aseos, lavandería, sala del personal, ancho libre de paso 1.10m aproximadamente. Altura libre 2.10m. aproximadamente. Superficie de ventanas una décima parte de la superficie de la habitación o del comedor.

Tipo	Ocup. del puesto en m ² por comida	Sup. de cocina en m ² por cubierto	Sup. del comedor en m ² por asiento
Restaurante de lujo	1	0,7	1,8-2,0
Restaurante con elevado n.º de turnos p.º grandes almacenes	2-3	0,5-0,8	1,4-1,6
Restaurante normal	1,5	0,4-0,5	1,6-1,8
Fondas			
Pensiones	1	0,3-0,4	1,6-1,8

Para almacenes, dependencias para el personal, etc. se cuenta un suplemento de aprox. 80 %
 N° cubiertos = n° de asientos \times n° de turnos

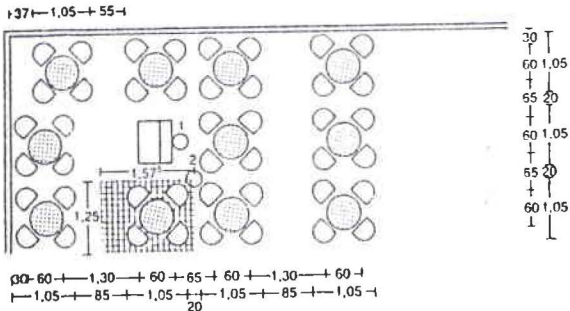
11 Superficie necesaria

Mesas	Asien- tos	Con- catarina m ² /asien.	Auto- servicio m ² /asiento
Mesa cuadrada	4	1,25	1,25
Mesa rectang	4	1,10	1,20
Mesa rectang	6	1,05	1,10
Mesa rectang	8	1,05	1,05

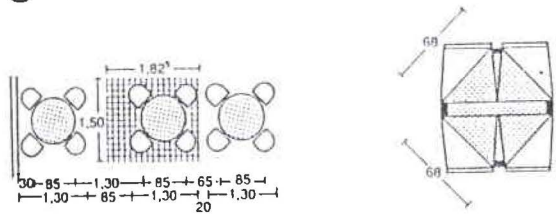
12 Superficie de los comedores en total: entre 1,4 m² y 1,6 m²/asiento

Pasillos principales	Al menos 2,00 m ancho
Pasillos intermedios	Al menos 0,90 m ancho
Pasillos auxiliares	Al menos 1,20 m ancho

13 Anchura de los pasillos

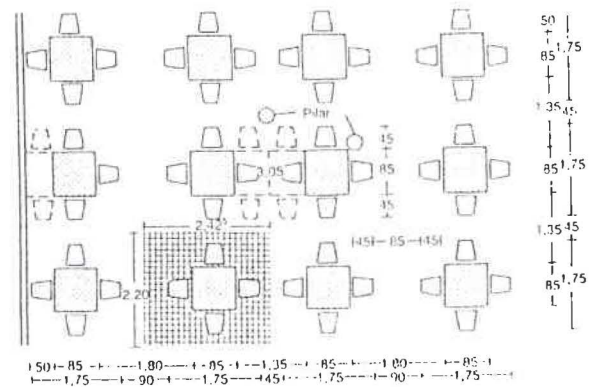


5 Medidas mínimas para la colocación de las mesas

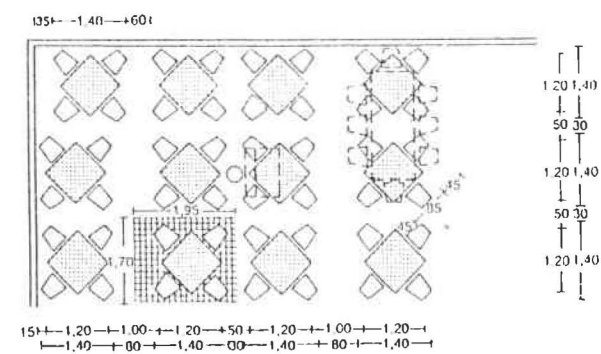


6 Colocación de las mesas en una cafetería

7 Mesa Zuntz

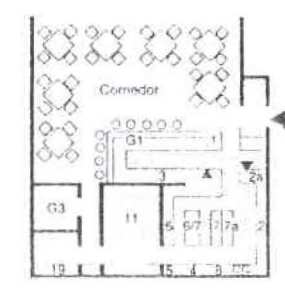


3 Disposición de las mesas en paralelo



4 Disposición de las mesas en diagonal

Según el profesor Dr. Ing. Fuhmann las cocinas para: **Snackbars**, restaurante, capacidad para 55 a 60 personas sentadas, (<85 a 6 turnos de comidas a mediodía, 2 turnos por la noche). El resto del tiempo servicio de cafés, pasteles y bebidas. Cocina se trabaja sobre todo con alimentos preparados. Almacén de medidas reducidas, sobre todo si el suministro es diario.



1 Snackbar

- 1 Entrega de alimentos y bebidas
- 2 Lavaplatos
- 2a Devolución de platos y cubiertos
- 3 Aparador de bebidas con mezclador, tostadora, etc.
- 4 Horno y pequeño puesto de pastelería
- 5 Mantenimiento de los platos preparados
- 6 Salsas y asados
- 7 Fogones
- 7a Cocinado de alimentos
- 7a Marmita y olla a presión
- 8 Lavado de ollas y sartenes
- 11 Almacén, envases vacíos, etc. en vez de cámaras frigoríficas y congeladores (gastro)
- 19 Aseos para el personal
- G1 Barra de bar, también para...
- G3 Lavabos para clientes/locateros

Café-restaurante.- con salón de té. Establecimiento urbano en un lugar con elevada afluencia de personas.

Café: Refrescos, cerveza embotellada, licores, etc., pastelería y bocadillos calientes y fríos.



② Café-restaurante

- 1 Pasillo para camareros
- 1a Autoservicio y caja
- 2 Lavado, máquina lavar
- 3 Aparador de bebidas, mezclador, tostadora, cubitera de hielo, etc.
- 4 Pastelería
- 4a Horno de pastelería
- 5 Unidad de bocadillos
- 6 Aparato para descongelar y recalentar
- 6a Gran fuente sopera
- 7 Cocinado de alimentos
- 8 Lavado de ollas y sartenes
- 11 Entrada de servicio
- 15 Almacén de ropa
- 17 Recepción de género
- 17a Almacén de provisiones finas, así como envases (material utilizable en el sótano)
- 19 Lavabos y guardarropia personal (guardarropia y vestuarios para el personal de cocina pueden ser en el sótano)
- G1 Lavabos
- G2 Cabina telefónica

Salón de Té.- Bebidas sin alcohol, pastelería, sándwiches. Capacidad para aprox. 150 plazas sentadas, funcionamiento ininterrumpido de 6:30 a 24:00 horas. Cocina: manipulación sobre todo de alimentos preparados, almacén reducido.

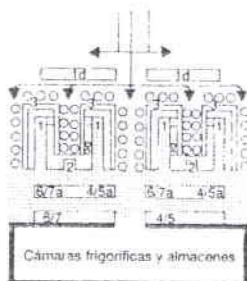
Cocinas de restaurantes de grandes hoteles.- También para grandes restaurantes con salas auxiliares, expedición de platos para el exterior o producción para otros establecimientos. Capacidad: 800 a 1000 personas. Pasillo para camareros: en el centro con salida especial al jardín, pista de bolos, etc. y acceso directo a las salas auxiliares. Cocina: celular con un frente para grandes aparatos.



③ Cocina de restaurante de un gran hotel

- 1 Pasillo para camareros
- 1a Entrega de alimentos y bebidas al jardín
- 2 Zona de lavado de la vajilla
- 3 Entrega de bebidas
- 3a Cámara frigorífica para helados (bocan de día)
- 4 Pastelería
- 5 Cocina fría
- 6 Cocina caliente - zona de salsas y asados
- 6/7 Mesa con armario calentaplatos
- 7 Cocinado de alimentos
- 8 Lavado de ollas y sartenes
- 9 Preparación de verduras
- 10 Preparación de carnes
- 11a Acceso al suministro de género, almacén de embalajes y almacén intermedio, oficina, guardarropia y lavabos para el personal
- S Accesorios y caja

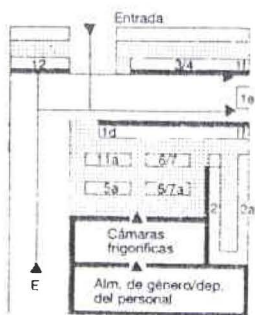
Restaurante con barra de bar y expendedores automáticos.- Para dar de comer rápidamente a trabajadores en restaurantes de comida rápida, cantinas, grandes almacenes y áreas de servicio de autopistas. Capacidad: 500 personas/hora. Cocina: manipulación exclusivamente de alimentos preparados, excepto ensaladas y helados.



④ Restaurante con barra de bar y expendedores automáticos

- 1 Pasillo de servicio para una barra de bar en forma de U
- 1a Expendedores automáticos de autoservicio
- 2 Unión entre dos brazos de barra con lavaplatos accesible desde ambos lados, con dos fregaderos
- 3 Máquina de café, neveras, olla sopera
- 4/5 Preparación de ensaladas y alimentos
- 4/5a Entrega de alimentos fríos: ensaladas, helados, postres
- 6/7 Horno de pan y otros aparatos de cocción
- 6/7a Entrega de alimentos calientes: freidora, planchas de grill, etc.

Restaurante autoservicio.- Adecuado para grandes almacenes o en conexión con edificios de oficinas. Cocina: sin producción propia, suministro exterior y conservación en congeladores,

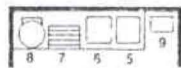


- 1d Aparador de autoservicio con unidad freidora y grill
- 1e Ensaladeras, especias, cubiertos
- 1f Caja
- 2 Lavaplatos
- 2a Devolución de platos y cubiertos
- 3/4 Unidad de bocadillos, pasteles, helados, calés, refrescos, posibilidad de servir directamente a la calle
- 5a Superficie para preparar platos fríos
- 6/7 Aparatos de descongelación y recalentamiento, accesibles desde dos lados (planchas convección, calefactores para el sistema Macka u horno Réga)
- 6/7a Mesa para preparar platos calientes
- 11a Neveras, accesibles desde dos lados
- 12 Quiosco de venta interior y directamente a la calle
- E Entrada

5 Restaurante autoservicio



Esquema funcional

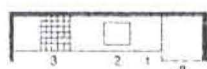


- 1 Aparato de lavado
- 2 Recipiente de recogida
- 3 Mesa de limpieza posterior
- 4 Superficie auxiliar
- 5 Fregadero
- 6 Mesa de trabajo con armarios bajos
- 7 Tabla para cortar (80 x 40 cm)
- 8 Aparato universal
- 9 Lavamanos

6 Preparación de verduras

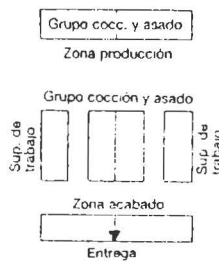


Esquema funcional

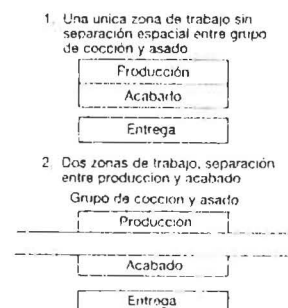


- 1 Mesa de trabajo
- 2 Cortador universal
- 3 Congelador
- 4 Báscula de sobremesa
- 5 Tabla para cortar (80 x 40 cm)
- 6 Aparato para amasar y batir
- 7 Lavamanos
- 8 Superficie auxiliar

7 Preparación de carnes



8 Cocina de hotel (sistema Franz)
Grupo de cocción y asado colocado perpendicularmente a la entrega de alimentos, separación entre zona de producción y acabado

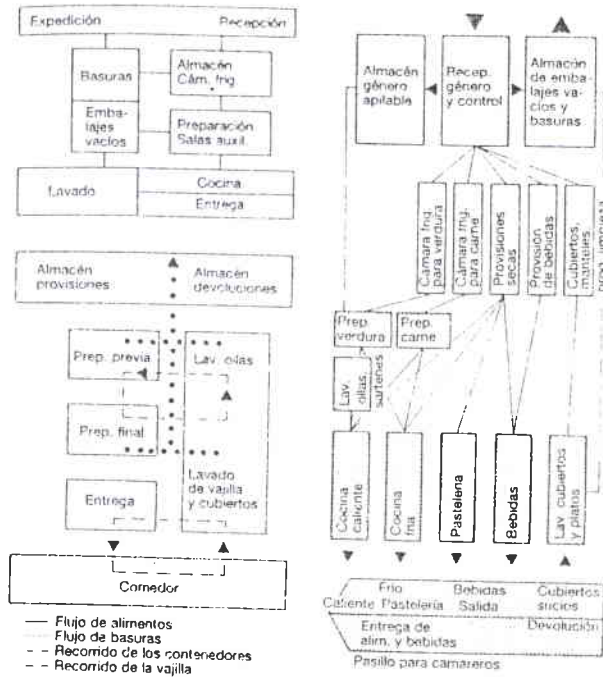


9 Cocina de hotel (sistema americano). Grupo de cocción y asado colocado en paralelo a la entrega de alimentos

Cuando se desea cambiar un restaurante convencional a uno con oferta gastronómica, la planificación de la cocina se ve afectada. La explicación reproducida aquí se dirige en primer lugar a este nuevo tipo de establecimientos.

Función y organización de las cocinas de restaurantes.- La cocina de un restaurante depende de la capacidad que tenga, de la calidad de los alimentos frescos a manipular y de la frecuencia de uso que este tenga.

En los restaurantes de comida rápida se calcula un total de tres turnos por hora, en los convencionales dos turnos. Para un restaurante convencional o que es exclusivamente para cenar, se calcula que el cliente se quedará un promedio de 1 ½ a 2 horas.



① Cocina de un restaurante. Funciones

② Restaurante. Organización

Embalajes vacíos	Ascensor	Recepción género	Basuras	Vestuario para el personal
Alm. productos secos	Cám. fríg.	Verduras, Patatas	Oficina	Duchas
Alm. provisiones diarias	Prep. carne	Prep. verduras	Prep. patatas	Lavabos
Lavado de ollas	Cocina caliente	Cocina fría		Sala de estar
Lav. platos y cubiertos	Entrega Pasillo camareros			Pastelería
				Cocina - cafetería
	Bufet		Cerveza de barril	

⑤ Relaciones funcionales de los ámbitos de una cocina

Parte proporcional de la superficie global necesaria.- Las superficies necesarias para cada uno de los ámbitos y unidades funcionales pueden observarse en la tabla 3 las mismas que están diferenciadas de acuerdo al tamaño de la cocina..

Ámbito	Porcentaje en %
Recepción de género, incluido su control y el almacenamiento de basuras	10
Almacenamiento en cámaras frigoríficas, neveras y congeladores	20
Almacén de provisiones diarias	
Cocina de ensaladas y verduras	2
Cocina fría, pastries	8
Pastelería	8
Preparación de carne	2
Cocción	8
Lavado	10
Superficie de circulación	17
Salas para el personal y oficina	15
En total	100

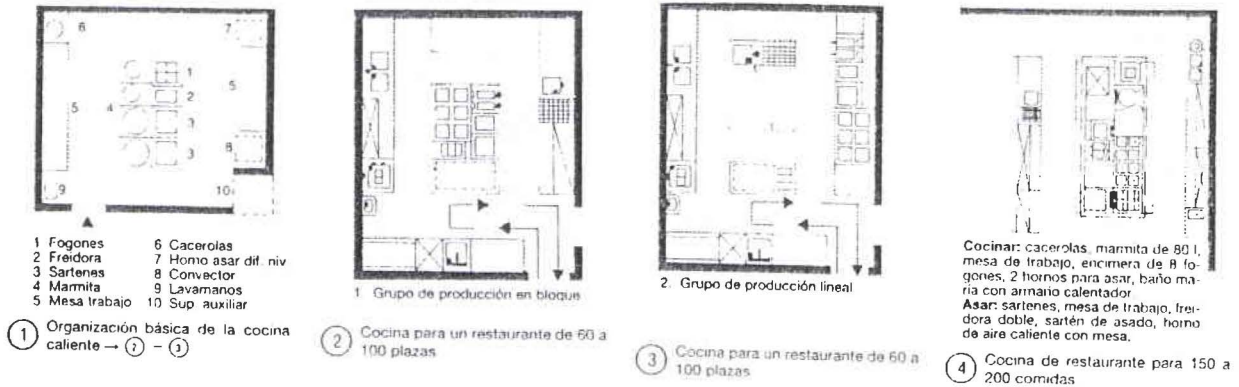
4) Bases dimensionales y superficie necesaria

El ancho de los pasillos en almacenes, zonas de preparación y de producción depende de si son de circulación o si están en zonas destinadas a otras actividades. Pasillos de trabajo: 0.90 m. a 1.20 m. Pasillos auxiliares de circulación 1.50 m. a 1.80m. Pasillos principales 2.10 m. a 3.30 m. Para las cocinas de un restaurante mediano o pequeño 1.00 m. a 1.50 m. de ancho es suficiente

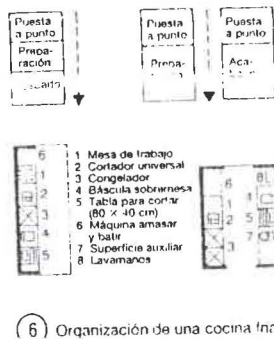
Tamaño del establecimiento Plazas	Pequeño hasta 100	Mediano hasta 250	Grande a partir de 250
Recepción de género	0,06 - 0,09	0,05 - 0,07	0,04 - 0,06
Almacén de embalajes vacíos	0,05 - 0,07	0,05 - 0,07	0,04 - 0,06
Basuras/desperdicios	0,04 - 0,06	0,04 - 0,06	0,03 - 0,05
Oficina del jefe de almacén	-	-	0,02 - 0,03
Suministros/aprovisionamiento	0,15 - 0,21	0,14 - 0,20	0,13 - 0,20
Cámara pre-frigorífica	Armarios	0,03 - 0,04	0,02 - 0,04
Cámara frigorífica para la carne	Células	0,05 - 0,06	0,03 - 0,05
Cámara frigorífica para prod. lácteos	Sup. aux.	0,03 - 0,04	0,02 - 0,03
Cámara frig. para verdura y fruta	-	-	0,03 - 0,05
Congelador	Armarios	0,04 - 0,05	0,03 - 0,04
Otras cámaras frigoríficas (Pastelería/cocina fría)	Células Sup. aux.	0,03 - 0,04	0,02 - 0,03
Almacenamiento de género refrigerado	0,04 - 0,08	0,18 - 0,23	0,15 - 0,24
Almacén productos secos/alimentos	0,13 - 0,15	0,12 - 0,14	0,10 - 0,12
Almacén de verduras	0,08 - 0,10	0,06 - 0,08	0,04 - 0,06
Consumo diario	0,04 - 0,06	0,03 - 0,04	0,02 - 0,03
Almacenamiento de género sin refrigerar	0,25 - 0,31	0,21 - 0,26	0,16 - 0,21
Preparación de verdura	0,08 - 0,10	0,05 - 0,08	0,04 - 0,06
Preparación de carne	0,06 - 0,09	0,04 - 0,07	0,03 - 0,05
Cocina caliente	0,26 - 0,33	0,19 - 0,24	0,15 - 0,21
Cocina fría	0,13 - 0,15	0,09 - 0,12	0,07 - 0,11
Pastelería	-	0,07 - 0,10	0,06 - 0,09
Lavado de huesos	0,05 - 0,08	0,04 - 0,06	0,03 - 0,05
Oficina del jefe de cocina	0,03 - 0,05	0,02 - 0,03	0,02 - 0,03
Equipo de cocción	0,60 - 0,80	0,50 - 0,70	0,40 - 0,60
Lavado de cubiertos	0,10 - 0,12	0,09 - 0,11	0,08 - 0,10
Entrega/Mostrador camareros	0,06 - 0,08	0,08 - 0,10	0,10 - 0,15
Lavabos y vestuarios para el personal	0,40 - 0,50	0,30 - 0,40	0,28 - 0,30
= en total	1,60 - 2,10	1,50 - 2,00	1,30 - 1,80

3) Superficie necesaria para los diferentes ámbitos de una cocina (en m²/plaza)

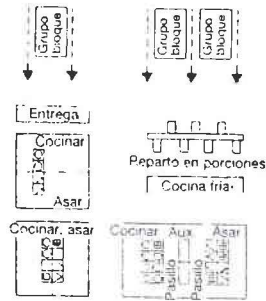
Cocina Caliente.- Una cocina caliente contiene los siguientes aparatos: de dos a ocho hornillas, una campana, una marmita, olla a vapor, olla de presión, baño maría, horno para asar, planchas para grill, sartenes, horno para descongelar, grandes aparatos automáticos, esto solo en cocinas muy grandes. Se necesitan 30 m². para poder colocarlos en bloque y servir de 100 a 200 comidas. En instalaciones mayores se necesitan unos 50 m². y configurarse como bloque doble. Lo más adecuado es disponer las superficies de trabajo y auxiliares al final del bloque



Cocina fría.- Lo más adecuado es colocarla paralelamente a la cocina caliente y en dirección a la zona de entrega y la zona del pan. Equipamiento requerido: refrigeradora y/o armario frigorífico, diferentes maquinas par cortar, trituradora, balanza, tablas para cortar, ensaladera con armario inferior refrigerado, tostadora o salamandra, horno microondas, y suficiente espacio auxiliar y de trabajo

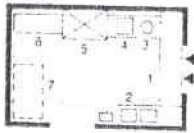


La entrega de alimentos se la realiza desde la cocina del restaurante a través de un mostrador o una barra situada preferiblemente entre la zona de preparación y el comedor. Debe tener suficiente superficie auxiliar, armario calentador con una plancha caliente platos así como una zona refrigerada para los alimentos fríos. Repisas para cubiertos y vajilla. En los establecimientos grandes también se instalan expendedores de cestas, plantas o bowls.



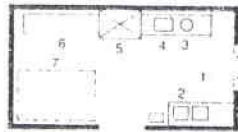
5 Funciones y organización de una cocina caliente

Devolución de cubiertos y platos.- Se debe separar lo que es cubiertos de vajilla. La devolución de los cubiertos con servicio de camareras a través de una zona específica junto al mostrador de entrega. En elementos individuales Junto a fregaderos de uno o dos pozos, escurridor, estantes para secado de ollas. En las cocinas pequeñas lógicamente lavaplatos y sistema de lavado diferente. Se debe elegir la disposición de las superficies auxiliares y mesas de trabajo, planificar suficiente espacio para cubiertos.



1 Devolución, mesa de selección; 2 Lavado; 3 Pre-almacenamiento; 4 Pre-lavado; 5 Lavaplatos; 6 Secado; 7 Superficie de almacenamiento

12 Zona de lavado de cubiertos; solución básica



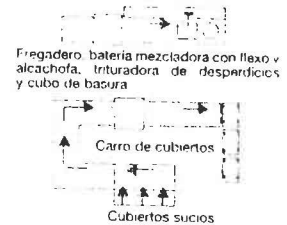
1 Devolución, mesa de selección; 2 Lavado; 3 Pre-almacenamiento; 4 Pre-lavado; 5 Lavaplatos; 6 Secado; 7 Superficie de almacenamiento

13 Zona de lavado de cubiertos; solución básica



1 Lavado; 2 Mesa de trabajo; 3 Fregaplatos; 4 Fregaplatos; 5 Estantes; 6 Superficie auxiliar

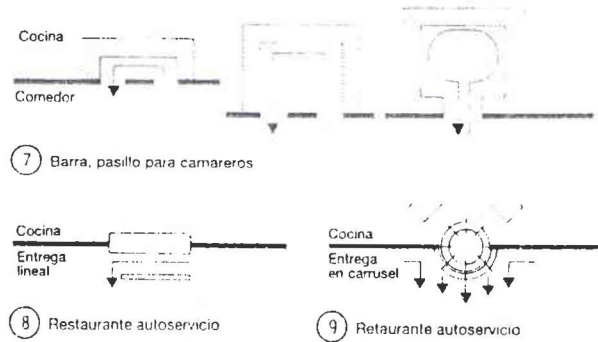
14 Zona de lavado de ollas; solución básica



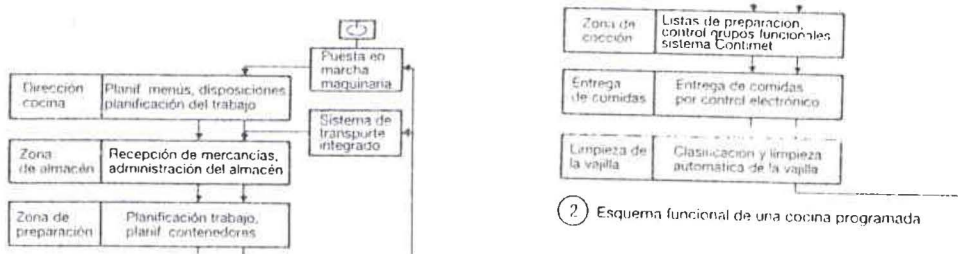
15 Funciones y elementos de la zona de lavado

Zona de personal.- Aproximadamente se destina entre un 10 a 15 % de la superficie de una cocina para oficinas y salas de personal. Para el personal de cocina se necesita vestuario, duchas y lavabos. Cuando son más de diez empleados se necesita una sala de estar. Es importante que estas salas y el vestuario estén cerca de la cocina para evitar el paso por otros sectores. Para los vestuarios se debe destinar una superficie mayor a 6 m², con 4 a 6 cambios de aire por hora. Lockers individuales con cerradura y bien ventilado. En los establecimientos más grandes se debe planificar lockers para guardar por separado la ropa de calle y la de trabajo. Extraer las dimensiones mínimas de las duchas y lavabos y su equipamiento de acuerdo a la normativa laboral. Se establece una superficie de 5 a 6 m² por unidad conformada de un inodoro y u lavamanos y para la zona de duchas aproximadamente 5.5 m² por cada 5 empleados.

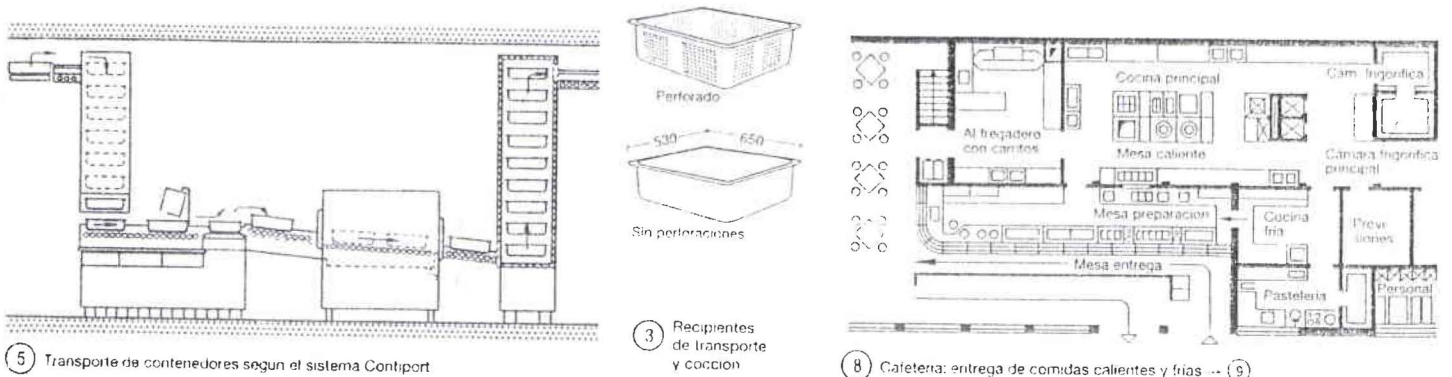
Extracción e impulsión de aire.- Las grandes cocinas deben estar equipadas con un sistema de inyección y extracción de aire mecánica. Extracción de aire para cada lugar de cocción, conducción a través de un sistema canalizado hasta el exterior. Ventilación con aire fresco sin recirculación de aire.



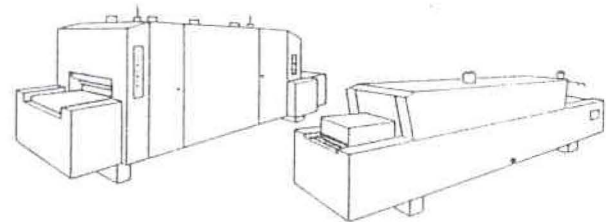
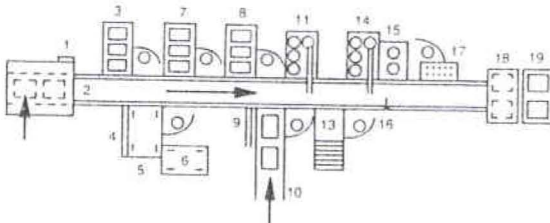
El suministro de comida a un número elevado de personas en oficinas, hospitales, fábricas, etc. requiere una mecanización que ahorre trabajo procesamiento informático de los datos y aparatos automáticos par la cocción. Lo ideal es programar una cocina que va desde la confección del menú y el suministro de alimentos hasta la distribución de comida y limpieza de vajilla esto es para 800 a 1000 comensales.



Ventajas: Los datos sobre número de calorías, valor nutritivo, vitaminas están almacenados y disponibles en el acto. La despensa y el sistema de pedidos se llevan al día. Las máquinas para preparación están en funcionamiento continuo, el proceso de trabajo se regula temporalmente. Transporte con contenedores 5 contenedores normalizados 3 hornos continuos de asado 6 y aparatos automáticos de cocción 7 Procedimientos modernos de cocción de papas y verduras. Método de asado breve con poca grasa, cocción de pescado a baño maría. Se utiliza energía eléctrica o a gas.



Sistema de distribución de comidas en hospitales, asilos, comedores universitarios, cantina de empresa



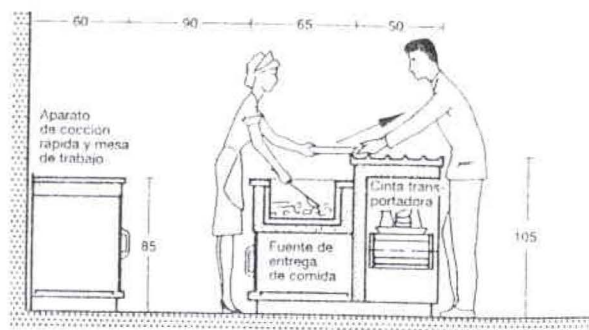
- 1 Expendedor automático de piezas de vajilla, apiladora de bandejas, programador, placa calentadora (de platos), lector de tarjetas perforadas
- 2 Cinta transport. de platos
- 3 Carrito de distribución de patatas con indicador eléctrico
- 4 Tablero luminoso para postres y ensaladas
- 5 Carrito para postres
- 6 Carrito para ensaladas
- 7 Carrito expendedor de verduras con indicador eléctrico
- 8 Carrito expendedor de carne con indicador eléctrico
- 9 Tablero luminoso para dietas especiales
- 10 Cinta adicional para dietas especiales
- 11 Dosificador autom para platos de régimen
- 12 Expendedor de cubiertos
- 13 Expendedor de boles para sopa
- 14 Dosificador automático de sopas
- 15 Expendedor de placas calentadoras
- 16 Sellador automático para boles de sopa
- 17 Pulpito de control para el dietólogo
- 18 Apilador automático de bandejas
- 19 Carrito para transportar bandejas

6 Horno automático continuo para asados lentos

7 Aparato automático de cocción continua

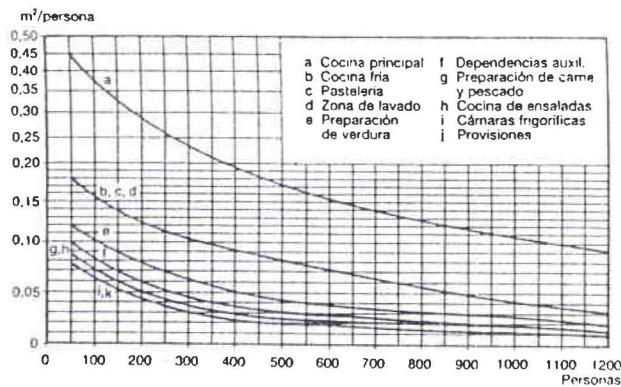
4 Instalación expendedora de comidas

El lavado de la vajilla se realiza de manera automática a través de máquinas, extracción independiente de cubiertos, fuentes y tazas. De acuerdo al tipo de vajilla se planifica un sistema de lavado y secado con retirada automática de carros de bandejas. Transporte de los cubiertos sucios hasta la zona de lavado a través de una cinta transportadora

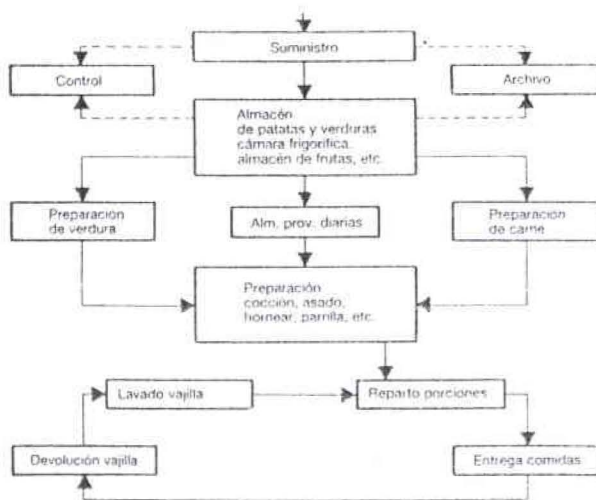


9 Entrega de comidas en una cafetería -- 9

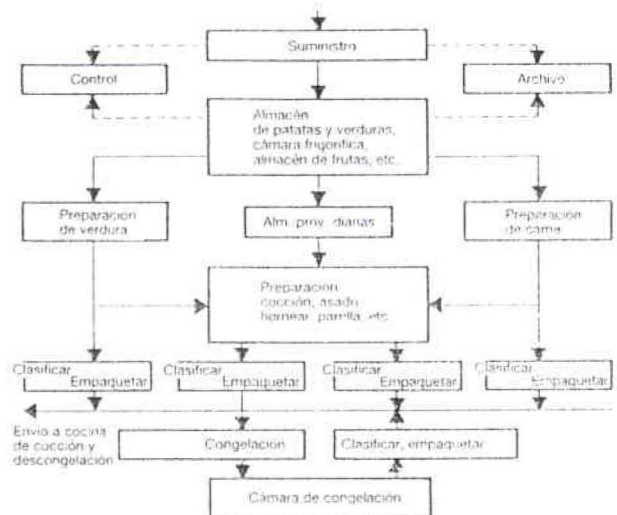
Mesas de preparación y barra de entrega de entrega de comida calentados eléctricamente o a vapor. La temperatura ideal de la superficie es de 60°C.



① Superficie necesaria para las cocinas y dependencias auxiliares en restaurantes y hoteles.
a - k: superficie necesaria por persona en cada espacio, en m²



① Cocina convencional con entrega directa de comidas



② Cocina central conectada con una cocina de cocinar y otra de descongelar

ANÁLISIS PRELIMINAR DE LA INFORMACIÓN RECOPIADA

Existe gran variedad de tipos de restaurante. Se subdividen por el tipo de servicio y comida que hay, como son los snack bars, pizzerías, cafeterías, etc. En el caso del restaurante en la casa de Conocoto, después de analizar la situación, se logra definir y categorizar el restaurante. Se desarrollara un lugar de autoservicio, a fin de poder satisfacer las necesidades de los clientes que desean un servicio rápido; al mismo tiempo se puede satisfacer a aquellos que vienen a buscar descanso y entretenimiento tales como paseos al aire libre, piscina, etc.

El restaurante de autoservicio trata de ser lo más sencillo posible. El cliente debe levantarse, tomar su bandeja, y seguir una fila; donde encontrara mostradores, que son fríos; para mantener la comida que necesita refrigeración; calientes que sirven para la comida y platos fuertes preparados, que se mantienen calientes en baño María. También hay repiseros para la comida que no necesite refrigeración como los cubiertos, vasos, bebidas, algunos tipos de postres, etc.

El cliente con lo primero que se encuentra es con una variedad de entradas, generalmente están a la intemperie o en refrigeración. Luego se encuentra las sopas y consomés; seguidos por los platos fuertes, empezando con los granos y la guarnición, la misma que si es ensalada donde tiene una repisa superior donde se los coloca. Sigue la carne, pollo o pescado que se vaya a servir, que es calentado por medio de unos calentadores inferiores a gas, que calientan el agua, haciendo que se mantenga caliente en baño María. Acabando con el plato fuerte, se encuentra una gran variedad de comida chatarra; hamburguesas, hotdogs, papas fritas, pollo frito, etc. Después están los cubiertos y utensilios necesarios para comer. Al final de la barra, hay un espacio designado para que un empleado mire lo que el cliente escogió y haga la cuenta, tomando el pedido de bebidas.

El lugar ofrece gran dinamismo por la cantidad de actividades que el cliente puede realizar concentrándose en un solo objetivo, como puede ser la piscina. Por este motivo es necesario de la fluidez y rapidez de servicio por parte del propietario. Este sistema también permite que el cliente se alimente a la hora que quiera sin tener que preocuparse por tener que esperar sentado, haciendo que no le saque de sus actividades o entretenimiento.

No se debe colocar diferentes tipos de carnes; por ejemplo si se coloca carne asada, otra opción puede ser pollo o algo diferente, ya no el elemento (sin importar como se preparase) para lograr llegar a la mayor cantidad de clientela posible.

INSTALACIONES.-

Esta categorizado como restaurante de primera categoría, ya que en nuestro medio el porcentaje más alto socialmente es de clases media (que le gusta gastar dinero en placer); así brindando un servicio que no se exceda, ni sea muy bajo para mantener la calidad del lugar. Este tipo de comida, permite brindar un servicio y comida de gran calidad por un precio módico. Logra llenar las

expectativas de un restaurante de lujo; pero a la vez excede su categoría por el servicio y atención que va a tener, sin llegar a ser de lujo. Se piensa en algo más informal por el tema que tiene que es de relajamiento y vacaciones.

El restaurante de primera categoría dice que debe existir ingresos separados para los clientes y otra para el personal y la mercancía. Este sistema es muy cómodo para el cliente, ya que no se llega a percibir el movimiento interno del funcionamiento del restaurante.

Las normas exigen un vestíbulo en el que exista guardarropa, teléfono y servicios higiénicos independientes. El vestíbulo se ve sustituido por la recepción, que va a acaparar mayor cantidad de funciones haciéndola más eficiente; en este espacio están los servicios telefónicos. No es necesario que tenga guardarropa, ya que el espacio por tener piscina tiene área de lockers donde se podrá guardar la ropa y accesorios.

Tiene que tener dos sectores de baños; el primer sector es el que brinda servicio al restaurante; y el segundo tiene que ser con baños completos con duchas, ya que son las que van en el área de la piscina. Son baños donde hay duchas, inodoros, lavamanos, urinarios, lockers y cubículos para cambiarse de ropa.

Debe tener un comedor con superficie adecuada al servicio, capacidad y categoría.

Una cocina con todos los elementos que necesarios para la preparación de los platos. Debe tener elementos acordes al servicio, cámaras frías (carnes, pollo, pescado, verduras y fruta) y alacenas para el almacenamiento de los productos, planchas, hornos, fregaderos, extractor de humo y olores.

El mobiliario debe ser el adecuado para el espacio y para la clientela. Exigen unos terminados de primera, con los accesorios necesarios como lámparas, etc. En lo que se refiere a la mesa, los utensilios a utilizarse como vajilla, cristalería y mantelería; deben ser de la mejor calidad. La tapicería debe estar en excelentes condiciones, exigiendo que todos los muebles estén en óptimas condiciones.

Debe tener aire acondicionado y/o calefacción para mantener confortable el microclima interior del espacio. Sin embargo hay noches o días lluviosos en los que la temperatura llega a niveles muy bajos, por lo que se podría colocar un equipo de calefacción.

Es necesario colocar ascensor si el establecimiento esta situado en la planta superior del edificio. Esto es lo que dice la ordenanza, pero mi restaurante no tiene grandes cambios de nivel y es en la primera planta, por lo tanto no existe problema.

Debe haber escaleras de servicio si es que existiesen dos o más plantas. El área de servicio esta en el segundo piso, lo que determina que hayan unas escaleras externas.

Debe existir un espacio designado para el personal de servicio. Por lo menos un comedor, vestuarios, baños independientes para cada género. Todos estos espacios están tomados en cuenta al momento del diseño del espacio; los mismos que deben ser cómodos para que el personal se sienta a gusto y que mejore su eficiencia.

SERVICIOS.-

Debe haber una carta de vinos y una extensa y variada carta de platos. Se debe tener un primer grupo de entradas variadas y tres sopas o cremas, después un segundo grupo de verduras y fideos con cuatro variedades, a continuación va el tercer grupo de pescados con cuatro variedades, luego un cuarto grupo de carnes y aves en cuatro variedades y por último un quinto grupo de postres, compuesto de dulces, helados, quesos y frutas con cuatro variedades.

Todos estos elementos se unifican en la barra de auto-servicio. Brindando al consumidor varias alternativas, también existe otro tipo de comida que es la comida chatarra.

Debe existir una "carta de vinos". En esta categoría entran cuatro variedades de vinos blanco, rosado, y tintos, licores, whiskys, coñac y champagnes. A la vez las bebidas básicas como aguas, cervezas, colas, refrescos, café e infusiones.

La carta de vinos se extenderá en la barra, las bebidas son preparadas en el espacio destinado para el bar y serán servidos a la mesa. Adicionalmente existe el servicio de cocteles y refrescos, con un bar de apoyo en el área de la piscina.

En el personal debe existir un jefe de meseros y de comedor quien es responsable del manejo y atención en el restaurante y es quien debe tener el conocimiento del inglés.

El personal que está a cargo de la atención debe estar pendiente de seis mesas por cada mesero, quien debe estar uniformado.

MARCO EMPÍRICO

“Estudio del Restaurante Eureka”

INTRODUCCIÓN

Entre los puntos más importantes que se deben tomar en cuenta para el éxito en el diseño de un restaurante son la ubicación, calidad y servicio de la comida, capacitación del personal, claridad del concepto del tipo de comida (Ej.: China), administración del negocio y un diseño apropiado. Los puntos anteriores tienen que ir en conjunto y de forma armoniosa entre ellos; pero a su vez se debe tomar en cuenta la economía y demografía del lugar donde se va a situar el restaurante; debe ser dirigido a las clases sociales adecuadas y la mayoría de estudios demográficos realizados dan como conclusión que debe ser dirigido a la gente de alrededor 35 años, ya que a esa edad tienen hijos pequeños o son solteros. Pero el mayor triunfo se da por la pasión, visión, ser gran trabajador y la mayor entrega al negocio del propietario.

En cambio el fracaso se puede dar por diferentes factores que son por falta de capital, ubicación, calidad regular o inestable, si el lugar no es apropiado al barrio, mala planificación, resistencia o aguante para sustentar las épocas bajas, mal estudio demográfico, costo excesivo de la propiedad en comparación al tipo de restaurante y una mala adaptación al medio.

La sociedad sufre grandes cambios y evoluciones; en donde el propietario debe seguir esa transformación al mismo paso; sin quedarse atrás; tomándolo con originalidad. Se debe por esto desarrollar un tema para el desarrollo del concepto del restaurante.

El servicio de una buena comida *esta* influenciado por una buena atención y a su vez por un buen ambiente; sabiendo lo que la gente quiere. Por esto se debe entrenar, encaminar y contratar al personal más adecuado y capacitado. Con respecto a la parte administrativa, el dueño debe tener la capacidad de reconocer las oportunidades.

Para poder hacer un negocio de este estilo; lo primero que se debe hacer es un estudio de mercado para la viabilidad del mismo. Se debe empezar haciendo una introducción que consta del estudio de los antecedentes, objetivos y metodología; después viene un estudio del área ejecutiva y sus necesidades; se debe posteriormente hacer un análisis de mercado, haciendo una descripción del área, población, ingreso promedio, desempleo, transporte, desarrollo comercial e industrial y los generadores de demanda; luego un análisis del terreno con temas e influencias positivas y negativas; análisis de abastecimientos, que es el estudio de competidores primarios y secundarios, haciendo una comparación de precios; y finalmente la proyección de demanda que debe ser por segmentos del mercado. Se debe tomar en cuenta un factor básico; que si se vende cantidad, el lugar y el espacio deben tener fácil acceso; y si se vende calidad, debe tener buen servicio. De cualquiera de las dos formas debe tener estacionamiento suficiente.

Para tener mejor éxito en el restaurante, debe ser un lugar sofisticado, interesante, con buen ambiente y dinámico, cuidando siempre de que estos

aspectos no sean muy exagerados porque el restaurante perdería el ambiente que se le quiere dar.

Otro factor que es de los más importantes es la iluminación; esta debe ser suficiente y no exagerada, dando a la comida el papel y el drama que se merece. La iluminación no debe estar sobre la cabeza de los clientes ya que la sombra que crea en la cara de los clientes no es la apropiada; pero se debe ver con claridad lo que se come.

Todos los factores deben unificarse. Se lo hace por medio de la definición de un tema. El restaurante debe tener un espíritu y ambiente propios (intangibles) que se conecte y comuniquen con el cliente. No debe ser tan rígido; debe estar preparado al cambio, modificación, crecimiento y modernización. Si el propietario no transmite con seguridad esa visión; lo que generalmente sucede; el diseñador debe imponer esta visión. El tema debe ser estudiado para poder dar un concepto claro al espacio, como es ver si es ruidoso o callado, acogedor o dinámico, etc.

DESCRIPCION

El restaurante usado para el estudio se llama "Eureka". Este restaurante es diseñado por Bárbara Lazaroff; con diseños propios de cada detalle del restaurante, el diseño arquitectónico, de interiores, iluminación, diseño de muebles y detalles. Este mide 8000 pies cuadrados (743.2 metros cuadrados) de restaurante y destiladora de cerveza; que tiene adicionalmente 2000 pies cuadrados (185.8 metros cuadrados) para los tanques de cerveza; un espacio designado para probar la cerveza de casa, pub, y un espacio designado para 170 puestos y 20 personas más en el bar. El bar de bebidas tiene puesto para 34 personas. El restaurante está al lado de un terreno de 20 000 pies cuadrados (1 858 metros cuadrados) donde es la destilería con una capacidad de producción de 175 000 cajas de cerveza para producción nacional y de exportación. El complejo está ubicado en el área industrial de Santa Mónica, California. Sirve comida multicultural con un tema y ambiente energético e industrial.

La idea de Eureka es un concepto de crear una destiladora para la producción de cerveza más barata, en oferta. La idea original de una destiladora pequeña era un proyecto y sueño de Hoffman y estuvo en una etapa preliminar de estudio durante bastante tiempo y luego nace la idea de unir la destilería con un restaurante.

El gran espacio público del restaurante es una versión moderna de lo que antes era un hall clásico de una cervecería. Los diseñadores querían crear un menú con precios razonables con respecto al vecindario y como estrategia tiene la cerveza hecha en casa y más barato, siendo hasta diez veces más barato que los otros restaurantes. Los accionistas son propietarios del restaurante y de la destiladora de cerveza.

La ubicación de Eureka fue crítica para su éxito; ya que necesitaban la combinación de los sectores industrial y social por ser un restaurante y

destilería. El único sector industrial óptimo para localizar un restaurante era el corredor de Santa Mónica, California, ya que en los alrededores existe una gran multitud. El poner a Eureka en un sector industrial también da al espacio cierta intriga y misterio.

CONCEPTO DE DISEÑO

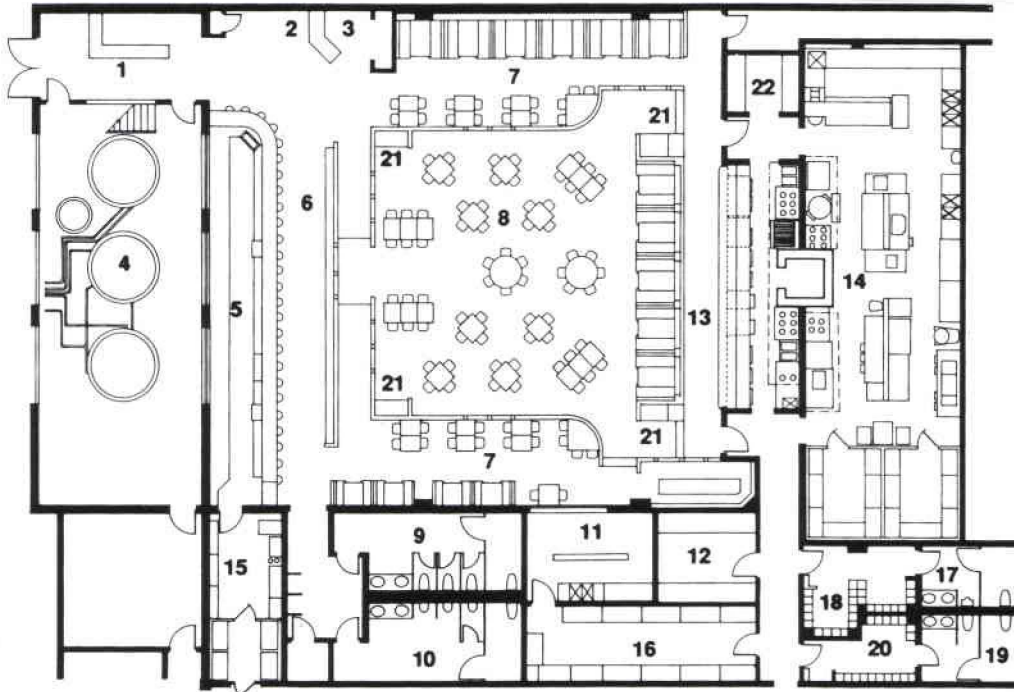
Originalmente los inversionistas querían un diseño interior más clásico con un estilo de una destilería tradicional con acabados de madera; después vieron que era más apropiado crear una destilería con un estilo que quede más para los años 90. Por el concepto de hacer una destilería, el restaurante debe reflejar una estética más industrial.

El tema visual de Eureka está inspirada por la película de Chaplin "Modern Times", basado en engranajes, metal, etc. El momento de entrar, la gente se ve impactada por el dramatismo de la entrada; creado por cobre y puertas de vidrio cubiertas de cobre. También se utilizó el bloque de vidrio, que es un típico material industrial, combinado con objetos de utilización mecánica.

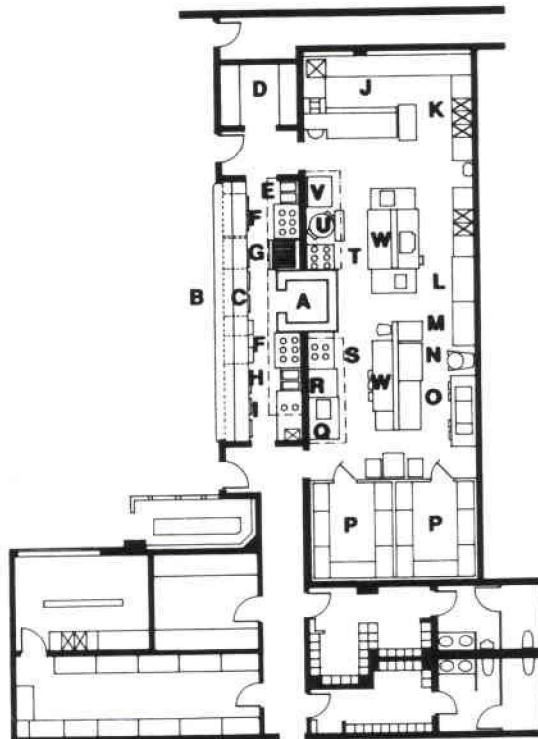
Al entrar al comedor, uno ve una elegante y curva estación de servicio hecha de una estructura inusual de peltre perforado, cobre y de acero inoxidable en el que su diseño es hecho para colocar el equipo de audio y la computadora principal de pedidos. Este elemento está iluminado de tal forma que se convierte en un objeto artístico combinado con una gran funcionalidad.

A la derecha se puede ver la gran barra de cobre, combinada con peltre y todos los elementos característicos de todo el restaurante. Detrás de la barra se encuentran grandes ventanales que cubren a los grandes calderos de la destilería, bañados con gran cantidad de luz haciéndolos parte de la decoración. La iluminación se da con colores tierra al bañar las paredes que son de cobre pulido, texturadas en tonos tierra y anaranjados. Esta crea un ambiente dramático muy importante el cual logra unificar el espacio; asentando los detalles y da más importancia a los diferentes espacios a resaltar, como en la barra, aquí se puntualizó la iluminación de forma armoniosa. Se logra percibir fácilmente la gran iluminación que tiene este restaurante. Se da más importancia a los elementos circundantes del espacio, por esto existe iluminación puntual a diferencia del comedor que tiene una luz más baja para que no moleste a los clientes con reflejos fastidiosos y así la luz no es reflejada ya que los materiales utilizados pueden dañar al espacio creando sombras y excesos de luz. Toda la iluminación está controlada por una central computarizada con un sistema de dimmers. Esto permite dar al restaurante diferentes y variados ambientes. El restaurante provee diferentes escenarios dependiendo la hora, clima y tipo de evento que se está llevando a cabo.

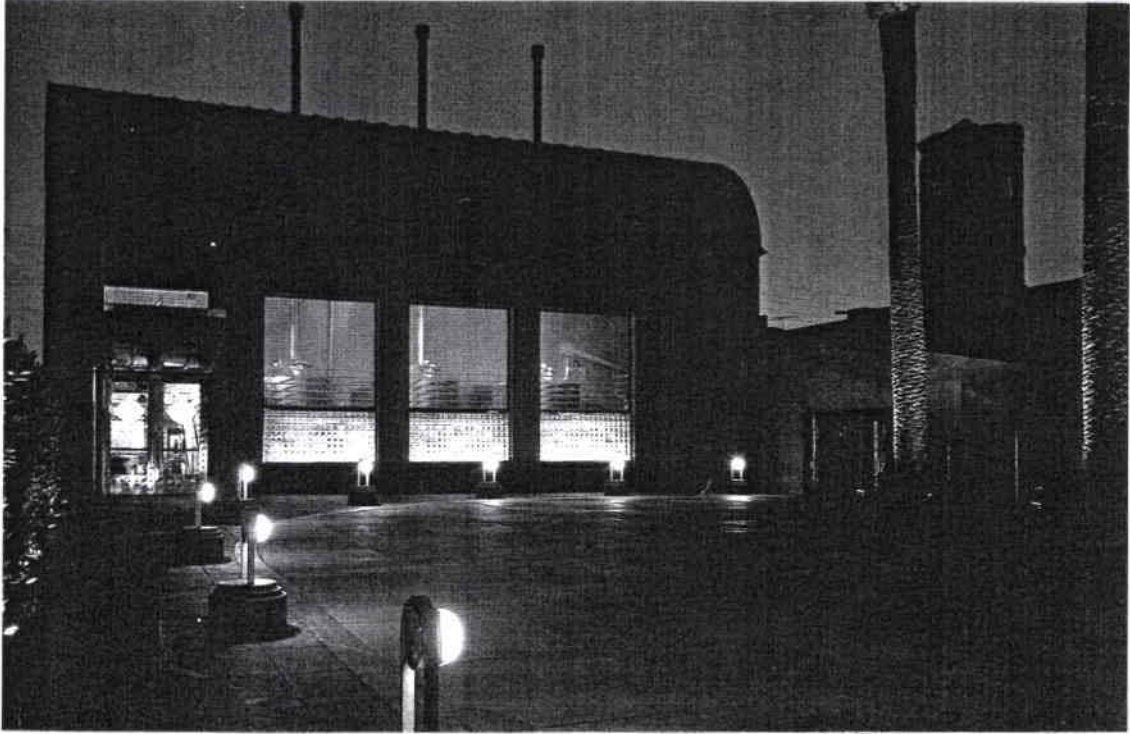
Al fondo del espacio está la apertura que da a la cocina, incorporada al diseño, igualmente con el tema industrial, con engranajes, acero, cobre, etc. Al lado de este está el espacio en el cual se venden los embutidos artesanales; donde la ventana del mismo está bordeado con elementos metálicos y decorado con otros en forma de salchichas.

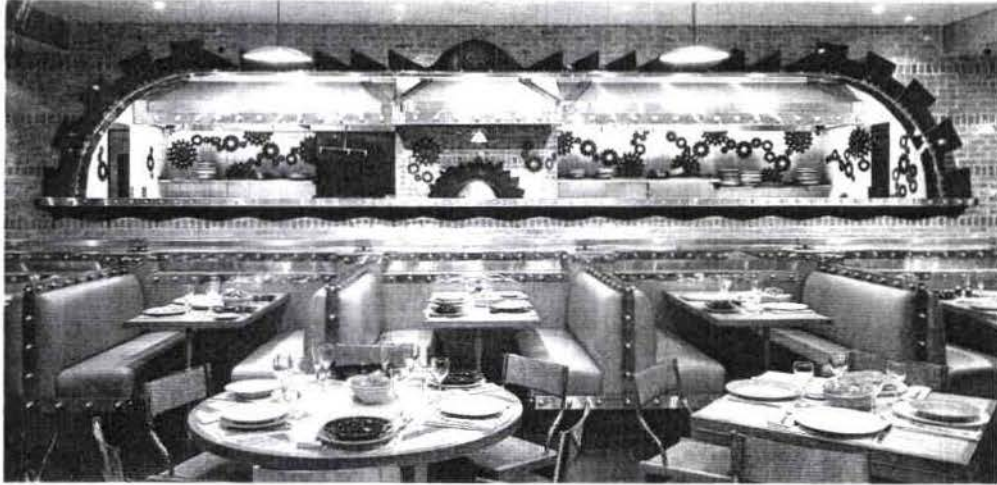


EUREKA FLOOR PLAN. PLANS ON THIS PAGE COURTESY OF IMAGININGS INTERIOR DESIGN, INC. REDRAWN BY IVONNE DORF.
 REFERENCE TABLE: 1. ENTRY/CASHIER/WAITING; 2. MAITRE D'; 3. COAT CHECK; 4. BREW HOUSE; 5. BAR; 6. ELBOW BAR;
 7. DINING; 8. LOWER DINING AREA; 9. WOMEN'S BATHROOM; 10. MEN'S BATHROOM; 11. CHARCUTERIE; 12. OFFICE;
 13. EXHIBITION KITCHEN; 14. KITCHEN; 15. BEVERAGE STORAGE; 16. STORAGE; 17. MALE EMPLOYEE'S BATHROOM;
 18. MEN'S LOCKERS; 19. FEMALE EMPLOYEE'S BATHROOM; 20. WOMEN'S LOCKERS; 21. BUS STATIONS; 22. COFFEE, WATER
 STATION, ICE MACHINE



EUREKA KITCHEN PLAN. REDRAWN BY IVONNE DORF.
 REFERENCE TABLE: A. OVEN; B. WAITSTAFF PICK-UP;
 C. UNDERCOUNTER REFRIGERATOR; D. COFFEE, WATER, ICE STATION;
 E. FRYERS; F. 6-BURNER STOVE WITH CONVECTION OVEN BELOW;
 G. BROILER; H. PASTA COOKER; I. WORK TABLE WITH 2-BURNER
 OVEN; J. DISHWASHING; K. POT WASHING; L. REFRIGERATOR;
 M. FREEZER; N. 60 QT. MIXER; O. DOUGH SHEETER; P. WALK-IN
 COOLERS; Q. TRIPLE BAKE OVEN; R. DOUBLE CONVECTION OVEN;
 S. 4-BURNER OVEN; T. 6-BURNER OVEN; U. 40 GALLON KETTLE;
 V. SMOKE OVEN; W. PREP COUNTERS





ANÁLISIS DEL RESTAURANTE “EUREKA”

El restaurante “Eureka” se caracteriza por su diseño; es un lugar muy definido, donde se percibe el espacio con gran personalidad, originalidad, dinamismo, unificación, dramatismo y energía. El espacio logra de forma moderna, representar lo que eran las destilerías antiguas. Una vez definido el tema de lo que se va a construir; se debe definir, de forma clara, el concepto que se va a utilizar para que el lugar no se convierta en una mezcla de muchos estilos y formas. De la misma forma el tema toma fuerza en el momento que se va a escoger los materiales y sus diseños, ya que estos son primordiales y de gran influencia. Esto se evidencia en el restaurante ya que el diseño esta basado en la destilería, construyendo todos los elementos de acuerdo a esta tendencia. Como objetos más importantes y resaltantes están los grandes tanques cerveceros.

El estudio que se hace en el diseño de este local nos da como conclusión que no se debe copiar o intentar reproducir un espacio, ya que los clientes se cansan rápido de este tipo de lugares; prefieren lo nuevo e interesante, que le permita al usuario sentir e identificar al lugar por el tipo de comida y ambiente. El impacto que debe causar el espacio tiene que ser de tal manera, para que el cliente no se sienta intimidado, pero a su vez debe causar una impresión tan grande para que así se quede grabado en la mente de las personas, haciéndolo un espacio único en su clase.

Los detalles son un tema fundamental. Todos estos deben ser diseñados de tal forma que se logre una unificación de diseño arquitectónico, mobiliario, mantelería, color, texturas, etc. Se debe tener elementos que se vean unificados pero que a la vez sean objetos que llamen la atención, dándole drama y personalidad al espacio.

Los diseños deben ser desarrollados basados en lo funcional y con gran exactitud; como se percibe en el diseño del mostrador de la entrada; este es estético y muy funcional, donde está el centro de computo y electrónico el mismo que no se lo ve ni se nota.

Un problema que tuvo Eureka desde el principio fue que se creó basado en la destilería de cerveza, en vez de que se rija por la comodidad y distribución del espacio, teniendo como objetivo principal confortar al cliente y el personal de servicio. Se demuestra esto en el hecho de que la destilería (siendo un espacio de producción casera) es casi 4 veces más grande que el restaurante. Todo el diseño se creó basado en los tamaños de los grandes barriles. Esto fue un capricho de los propietarios; ya que no solo exigen la gran destilería; también una gran repostería y espacio para la producción de embutidos; creando gran influencia en el tamaño de la cocina. En el diseño como primer orden va el diseño de la destilería, después el diseño de la cocina y por último el restaurante. Esto no debe ser así, ya que al comedor es lo más importante, porque si no es cómodo, agradable, etc., no sirve de nada crear una gran cocina, puesto que el lugar fracasaría. Lo que se debe hacer es el diseño en conjunto sin dar más prioridad a ciertos espacios; tomando en cuenta que hay espacios que requieren más estudios que otros.

La ubicación del restaurante es la zona industrial, haciéndola susceptible al fracaso, ya que este tipo de locales es necesario ubicarlo en lugares donde existe gran afluencia de gente; ya que los clientes se ven obligados a acudir al lugar en algún tipo de transporte y no a pie. Se debió solucionar el problema del estacionamiento, ya que no había el espacio suficiente para ponerlo al nivel de la calle; por eso se lo colocó sobre la edificación. Esto causó otro problema; se restringió la altura del comedor, teniendo que ser más bajo de lo pensado.

Es muy importante crear un espacio donde la iluminación no moleste, ni estorbe a la vista; pero que a su vez da la intensidad y calidez suficiente. Se ve que existe gran diferencia de tipos de luz, en el sentido en que la luz general y luz puntual son importantes por separado, existiendo a la vez gran diferencia entre estos. La luz puntual logra resaltar a los objetos como los barriles, de tal forma que convierte a los objetos en elementos artísticos. El restaurante Eureka logra crear una iluminación ideal para el espacio, teniendo en cuenta el riesgo y dificultad que esta conlleva por el tipo de materiales que se utilizaron ya que reflejan la luz.

Se debe tomar en cuenta donde es la ubicación del restaurante; ya que en otros países, existe la gran influencia del cambio de clima y luz (cambios de estaciones) que inciden también en el interior donde existen cambios de iluminación drásticos. Por este motivo en el restaurante Eureka se crea una programación computarizada de la iluminación dimerizable, dando gran variedad de ambientes adecuados para las diferentes ocasiones.

El diseño y distribución de la cocina fue muy bien pensada y estudiada. Se quiso que la confección final de los platos este a la vista de los clientes. Por este motivo solucionaron de forma ideal este problema; haciendo una cocina interna y otra externa. En la interna se hace toda el trabajo, lo único que no se hace es dar los últimos toques a los platos para la decoración ya que esto se hace en la cocina externa. En esta se hace también toda la comida que no necesite ningún tipo de proceso.

El horno de leña está situado centralmente en la línea de cocción por razones personales para la simetría del diseño. Esto molesta para la fluidez de la circulación y la visibilidad del chef; sin ser una ubicación óptima; pero de todas formas es un espacio en el que se puede trabajar.

PROPUESTA TEORICA

El espacio se divide en cinco grandes áreas, que son el ingreso, el comedor, la cocina, el área de servicio y el área administrativa. Cada uno de estos se subdivide en diferentes pequeños componentes que están interrelacionados entre sí.

1. INGRESO

- **PARQUEADERO.-**

Este debe ser un espacio suficientemente grande para que se puedan colocar los automóviles. Debe tener un gran porcentaje de circulación para el fácil acceso y salida de vehículos. Debe tener cerramiento y guardianía apropiada para el cuidado de los vehículos. Es un espacio de gran circulación ya que es el ingreso hacia el establecimiento. Debe tener las caminerías apropiadas y bien definidas para los peatones.

- **RECEPCION.-**

Es el sitio donde se recibe a los clientes y se les da la bienvenida. En este lugar se distribuye a la multitud hacia los espacios adecuados donde este quiera acudir. En la recepción se maneja el movimiento y conteo de personas, facilitando la circulación y el movimiento de masas. No es necesario un espacio muy grande para el mismo; ya que la rotación de gente es rápida.

- **CAJA.-**

Aquí se hacen las cuentas, de los servicios adquiridos y/o el cobro de los servicios entregados. Se organiza de tener claro de las cobranzas de lo consumido. Generalmente esta en gran actividad. Al igual que la recepción, la rotación de la gente es muy acelerada.

- **SALA DE ESPERA.-**

Espacio de relajamiento y como su nombre lo dice es el área de espera para que el cliente sea designado el espacio designado. Es necesario tener la cantidad de puestos suficientes en el caso de existir una gran afluencia de gente, como sucede en los feriados.

- **BAÑOS.-**

Es un espacio esencial en un restaurante o en cualquier otro tipo de establecimientos. Es utilizado para el aseo personal y satisfacer necesidades fisiológicas. En un restaurante es mas apropiado dividirlos por género, femenino y masculino.

2.- COMEDOR

- **ÁREA PRINCIPAL.-**

Es el establecimiento publico donde se presta la atención de servir comida. Es el espacio en el que el cliente recibe y disfruta su comida; es atendido, pero en este caso; por ser auto servicio; los meseros solo recogen los paltos y objetos sucios. Este es el centro de todo, los espacios verdes, la zona administrativa, etc. están basados en esto. Por el área promedio que se debe tener por cliente se concluyo que se necesita aproximadamente 50 puestos cómodos.

- **BAR.-**

Es el establecimiento en el que se venden bebidas que suelen tomarse en el mostrador. Cumple dos funciones primordiales, la primera es abastecer a los clientes que van a sentarse en la barra para el consumo de bebidas. La otra función es la de abastecer a los clientes del restaurante.

- **ÁREA DE AUTO-SERVICIO.-**

Este espacio va a caracterizar el restaurante; aquí el cliente realiza por si mismo la opción de escoger la comida que va a estar ya preparada; sirviéndose directamente. Es una forma rápida y cómoda de adquirir comida, evitando la molestia de tener que esperar.

- **COCINA.-**

Es el lugar donde se guisa la comida, la misma que cruza por diferentes etapas como son la preparación, cocción y confección de platos; y necesita de lugares de apoyo como refrigeradores, cuartos fríos, freidores, hornos, planchas, mesones, alacenas, lavaplatos, etc. Este espacio y el comedor son los más relacionados y con más importancia en un restaurante.

3.- AREA DE SERVICIO

- **SALA DE DESCANSO.-**

Tiene doble propósito. El primero como dice el nombre es el espacio donde el personal acude para descansar de su trabajo en el tiempo libre y/o recargar fuerzas para seguir trabajando. También sirve como comedor para la alimentación de los empleados.

- **LOCKER DE SERVICIO.-**

El personal tiene sus casilleros en este espacio para poder depositar sus objetos personales, donde puedan tener seguridad. Ayuda para que no tengan que llevar los objetos de trabajo a su casa todos los días.

- **BAÑO DE SERVICIO.-**

Es utilizado para el aseo personal de los empleados y satisfacer necesidades fisiológicas como la limpieza.

- **CUARTO DE MAQUINAS.-**

Aquí están todos los equipos y maquinarias pesadas que sirven para el funcionamiento del restaurante. Debe estar mas separado de los espacios importantes, ya que son equipos que pueden ser peligrosos, como el tanque de gas, que es explosivo. Tiene otro tipo de maquinaria como el generador eléctrico, compactador de basura, central eléctrica, central hidrosanitaria, etc.

- **BODEGA.-**

Se almacena todo tipo de objetos que no son de uso diario, pero son necesarios para el restaurante. Se guarda mesas, sillas, elementos de cocina, etc.

4.- AREA ADMINISTRATIVA

- **OFICINAS.-**

Se atiende y controla los asuntos de la empresa, como financieros, jurídicos, empresariales, etc. Desde aquí se dirige el funcionamiento del restaurante.

CUADRO DE PROGRAMACIÓN

ZONA	ESPACIO	ACTIVIDAD	NECESIDAD	MOBILIARIO	USUARIOS	TIEMPO	AREA	CIRCULAC.	AREA TOTAL
						Horas	m2		
Ingreso	Parqueadero	Estacionar vehículos	Dejar el vehículo en un espacio designado	Cerramiento	30-35 vehículos	24 H.	800	120	920
	Recepción	Recibir al cliente Distribuir al cliente a los diferentes espacios	Ubicar al cliente en el lugar adecuado	Counter	4 - 6. Personas	12 H	10	0.8	10.8
	Caja	Pago de los servicios por parte del cliente	Cobro de los servicios ofrecidos	Counter	4 - 6. Personas	12 H	8	0.8	8.8
	Sala de Espera	Esperar para realizar las diferentes actividades	Espacio donde el cliente espera hasta que le sea designada su actividad	Asientos, mesa	8.-10 Personas	12 H	50	7.5	57.5
	Baños	Aseo personal	Aseo personal	lavamanos, inodoros, urinarios	5.-7 Cubículos	5 H	40	4	44
Comedor	Área principal	Lugar en el que el cliente disfruta de su comida	Espacio en el cual se brinda atención al cliente	Mesas, sillas, estaciones de servicio	100-120 Personas	12 H	270	48.6	318.6
	Bar	Brindar bebidas y todo lo relacionado a líquidos	Satisfacer al hombre de la necesidad de hidratación	Barra, taburetes, muebles de apoyo	12.-14 Personas	12 H	20	2.4	22.4
	Área autoservicio	Cliente observe y escoge la comida	Ofrecer comida caliente y de manera rápida al cliente	Muebles especiales metálicos	12.-14 Personas	12 H	40	6	46
TOTAL							1238 m2	190.1 m2	1428.1 m2

ZONA	ESPACIO	ACTIVIDAD	NECESIDAD	MOBILIARIO	USUARIOS	TIEMPO	AREA	CIRCULAC.	AREA TOTAL
						Horas	m2		
Cocina	A. preparación	Preparar la comida para los clientes	Espacio para procesar y tratar los alimentos, luego confeccionarlos	Mesones, parrillas hornos, freidores	4-6 Personas	4 H	45	4.5	49.5
	Dispensa	Almacenaje comida no refrigerada	Almacenaje de comida no perecible; enlatados, granos, etc.	Anaqueles	2 - 3. Personas	2 H	10	0.7	10.7
	Cuarto frío	Almacenaje comida con necesidad de refrigeración	Almacenaje de comida perecible; verduras, fruta, carnes, etc.	Anaqueles	1 - 2. Personas	1 H	10	1.7	11.7
	A. Lavado	Lavado de vajilla, ollas, cubiertos, etc.	Limpieza de utensilios	Lavabos industriales, Anaqueles	1 - 2.	3 H	6	0.6	6.6
A. Servicio	Sala de descanso (Comedor)	Descansar, comer	Recargar fuerzas, alimentarse	Mesa, sillas	6-8 Personas	3 H	20	2.4	22.4
	Lockers servicio	Guardar, almacenar, depositar objetos personales	Espacio para depositar cosas personales de los empleados	Lockerres	2.-4 Bloques	1 H	6	0.48	6.48
	Baño servicio	Aseo personal	Aseo personal	Lavabos, inodoros, duchas.	8.-10 Personas	1 H	35	3.5	38.5
	Cuarto de maquinas	Lugar donde funciona el generador eléctrico, tanque gas, maquinaria	Lugar donde esta la ma-quinaria para el funcio-namiento del restaurante	Generadores, tan-ques de gas, com-pactador de basura	1.-2 Personas	8 H	9	0.9	9.9
	Bodega	Guardar elementos sobrantes o no tan necesarios	Almacenar elementos necesarios en pocas ocasiones	Anaqueles	1.-2 Personas	1 H	15	1.2	16.2
Administración	Oficinas	Control financiero, judi-cial, empresarial, etc.	Control administrativo	Escritorio, sillones, archivadores.	2.-4 Personas	12 H	18	1.44	19.44

TOTAL

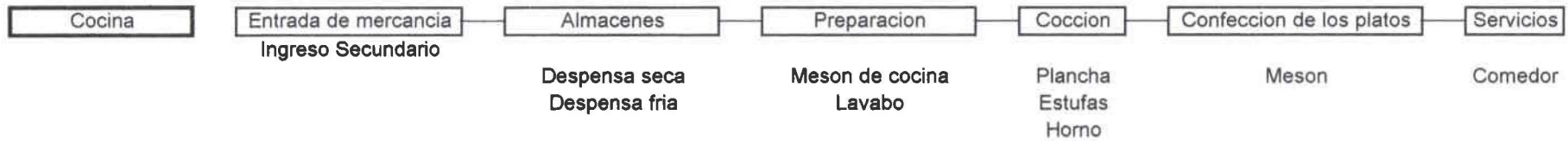
174	17.42	191.42
m2	m2	m2

ORGANIGRAMA

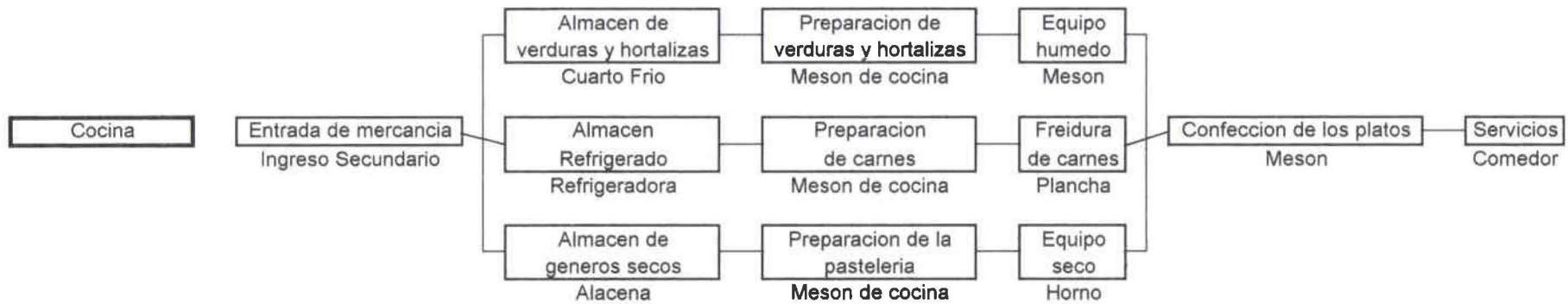


DISEÑO DE COCINA

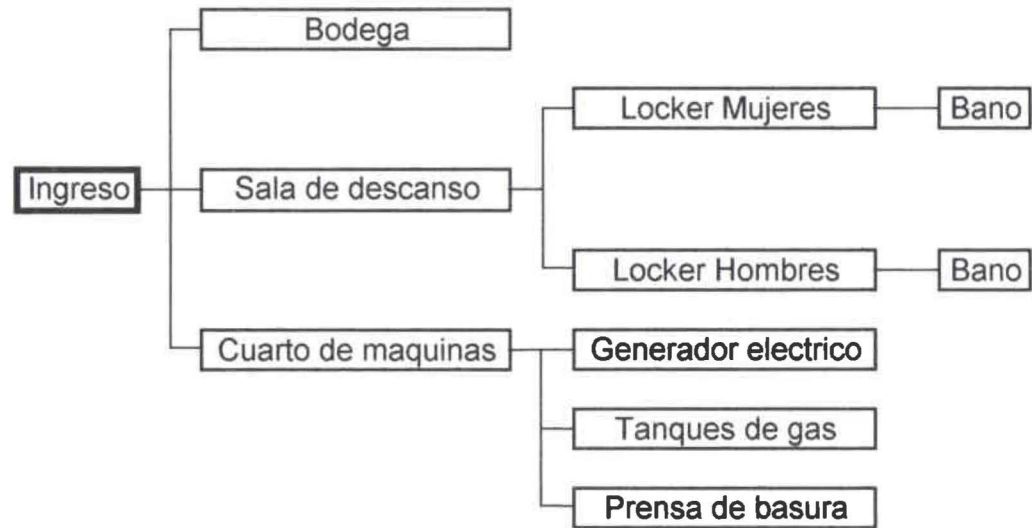
Relacion simple del diseno de una cocina



Relacion compleja del disena de una cocina

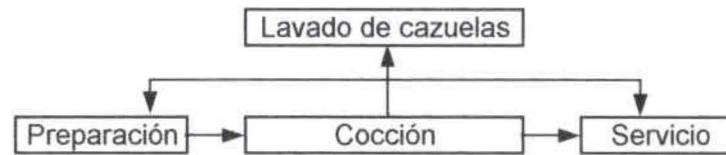


AREA DE SERVICIO

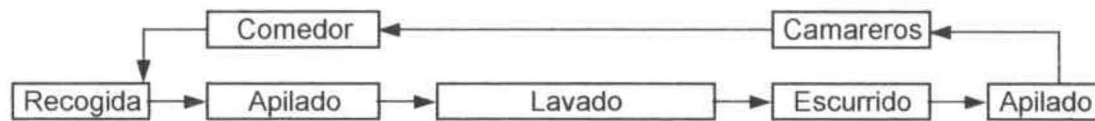


CIRCULACIÓN SECUNDARIA

Tipo de rotacion de los utensilios de cocina



Tipo de rotacion de la vajilla de comedor y cuchilleria



GRILLA DE RELACIONES

		INGRESO															
INGRESO	PARQUEADERO																
	CAJA		●														
	RECEPCION	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	SALA DE ESPERA	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	BANO	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	AUTOSERVICIO	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	COMEDOR	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	BAR	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
COCINA	ENTRADA MERCANCIA	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ALMACENAJE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	PREPARACION	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	COCCION	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	CONFECCION	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
A. SERVICIO	BODEGA	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	LOCKERS SERVICIO	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	BANO SERVICIO	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	CUARTO DE MAQUINAS	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	GUARDIANIA	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

TIPO DE RELACION	
R. DIRECTA	●
R. INDIRECTA	◐
R. INEXISTENTE	○

BIBLIOGRAFIA

- Dorf, Martín E.; *Restaurants that Work*, Editorial Whitney Library of Design, Nueva York, 1992.
- *Enciclopedia de Hotelera y Turismo (Administración de Bar, Cafetería, Restaurante)*; Editorial Continental S. A.; cuarta edición; México; 1985.
- Tourna Abuhayar, Katbe I. (Directora ejecutiva); Espinosa Iturralde, Patricio (recopilación y comentarios); Peñaherrera Torres, Evelyn (diagrama y levantamiento de texto); *Corporación Ecuatoriana de Turismo*; Quito; 1996.
- Monreal, José Lluís; *PALADAR Cocina y Repostería*; Editorial Océano; primera edición; Bogota, Colombia; 1982.
- Código de minusválidos, <http://www.access-board.gov/adaag/html/adaag.htm>
- Neufert, Ernst; *Architects' Data*; Ed. Gustavo Gili, Enero 2003.
- Ministerio de Turismo, <http://www.leyturismo.com>
- Municipio, <http://www.quito.gov.ec>
- Ordenanzas, http://www.quito.gov.ec/m_conve20y20orden/frameord.htm
- International Building Code, <http://www.state.ma.us/bbrs/code.htm>
- Boca Building Code, <http://www.bocai.org>