Gli strumenti del capitolo 4

Albergo: _____ Compilato da: _____ Data: _____

Strumento 4.1 · La mappa dei flussi della ristorazione

Flusso	Da	A	Passaggi intermedi	Incroci con altri flussi	Distanza o dislivello	Problemi osservati
Merci in entrata	Ingresso di servizio	Magazzini				
Alimenti in preparazione	Magazzini	Partite				
Piatti pronti	Passe	Tavoli				
Stoviglie sporche	Tavoli	Lavaggio				
Rifiuti	Cucina e sala	Deposito rifiuti				
Personale	Spogliatoi	Postazioni				

Istruzioni: disegnare i flussi su una pianta, con colori diversi; segnare ogni incrocio fra sporco e pulito e fra crudo e cotto; verificare con il piano di autocontrollo.

Strumento 4.2 · La capacità per partita e il collo di bottiglia

Partita o passaggio	Persone	Capacità per quarto d'ora	Domanda nel quarto d'ora di punta	Margine	Osservazioni
Antipasti e freddi					
Primi					
Secondi					
Dolci					
Passe					
Collegamento cucina-sala					
Bar per le bevande della sala					
Lavaggio stoviglie e bicchieri					

Istruzioni: misurare nel servizio più carico; la riga con il margine più basso, o negativo, è il collo di bottiglia; intervenire lì prima che altrove.

Strumento 4.3 · La composizione dei tavoli

Dimensione del gruppo	Quota dei gruppi	Tavoli adatti oggi	Tavoli adatti proposti	Regola di assegnazione
1				
2				
3				
4				
5 e oltre				
Posti vuoti nei tavoli occupati, ora di punta	Oggi:	Obiettivo:		

Istruzioni: rilevare per almeno tre settimane la dimensione dei gruppi e il tavolo assegnato; simulare diverse composizioni con lo stesso spazio; preferire tavoli accostabili e trasformabili.

Strumento 4.4 · La tabella degli allestimenti delle sale

Sala	Superficie	Teatro	Banchi	Banchetto	Cocktail	Ferro di cavallo	Affollamento massimo da progetto antincendio	Tempo di cambio

Fonte: L'Architettura dell'Ospitalità, seconda edizione, Volume 6 «La tavola dell'albergo». Materiale di lavoro gratuito da books.effedore.com. Adattalo al tuo albergo. Norme e dati aggiornati a novembre 2026: per le decisioni con effetti su sicurezza alimentare, allergeni, contratti, lavoro, fisco o trattamento dei dati rivolgiti al responsabile del piano di autocontrollo, al tuo consulente o al tecnico abilitato.