**Посуда для ресторана. Творчество выбора**

Несколько лет назад в разных точках планеты независимо друг от друга открылся целый ряд ресторанов, в которых посетителям разрешалось бить бокалы, танцевать на фарфоровых блюдах, отбивать ритм столовыми приборами на кофейных чашках – словом, куражиться от всей души, с размахом. Но недавно в Нью-Йорке открыли новый концептуальный ресторан-клуб, гости которого по окончанию трапезы получают возможность... тщательно вымыть посуду, в которой им подавалась еда. Невымытая гостем тарелка означает только одно: угощение не понравилось. И если второй вариант наверняка пришелся бы по душе отечественным рестораторам, то заведений, в котором гостю с радостью предложили бы перебить посуду, в Украине не наблюдается. Несмотря на бурное развитие отрасли, «посудный вопрос» для многих рестораторов остается открытым.

Согласно западноевропейским нормам, количество основной посуды в полтора-два раза должно превышать количество посадочных мест. Американцы считают, что этого недостаточно и для некоторых позиций предлагают более высокие коэффициенты (см. таблицы). Многие отечественные рестораторы закупают посуду в количестве, ненамного превышающем количество посадочных мест – с целью экономии средств. Вряд ли можно языком цифр выразить степень комфорта гостей и уровень сервиса в ресторане. Но выработать разумный подход к подбору посуды (с учетом особенностей украинского ресторанного бизнеса) вполне возможно.

Начинать подбор нужно месяцев за пять до открытия, особенно если планируется заказывать посуду с собственным логотипом или декором. За это время поставщик сможет заказать у производителя необходимые образцы, согласовать с ресторатором, а затем и доставить заказ в полном объеме.

Фарфор.

Традиционно выбором фарфора занимается ресторатор. Это связано не только с его видением концепции меню, но и с тем, что производители ресторанного фарфора порой сами предлагают отойти от общепринятых норм подбора посуды. Появляются новые декоры, новые формы. К примеру, одна из последних коллекций профессионального фарфора от Villeroy&Boch выполнена в форме пальмовых листьев. Bauscher в последних коллекциях делает акцент на нестандартную аморфную форму. Правильно подобрать такую посуду может только человек, обладающий нестандартным мышлением и пониманием каждого из этапов приготовления и подачи блюд. Некоторые повара и рестораторы выбирают индивидуальную форму подачи (а следовательно – и посуду) для блюд, представленных в меню. К примеру, в одном из одесских ресторанов каждое блюдо подается на предназначенной только для него посуде. В новом симферопольском ресторане в «пальмовых листьях» от Villeroy&Boch, изначально предназначенных для салатов, подают на завтрак молочные каши, что смотрится достаточно оригинально.

Столовые приборы.

Крупные европейские производители в последнее время выпускают серии в едином стиле, включающие как столовые, так и раздаточные приборы, вспомогательные аксессуары, использующиеся как для приготовления, так и для подачи блюд. Одной из первых предложила использовать принцип целостной эстетики как в ресторанном зале, так и на кухне немецкая компания WMF. Практически одновременно с ней такой же подход предложил итальянский концерн Pintinox, выполнив в едином стиле со столовыми приборами даже аксессуары для декорирования кондитерских изделий. Пожалуй, стоит обратить внимание на тот факт, что для украинских рестораторов выбор столовых приборов – процесс менее творческий, чем выбор фарфора или стекла. Как правило, предпочтения отдаются классическим формам. Исключения могут составлять фьюжн-рестораны, находящиеся на пике ресторанной моды, а также рестораны, предлагающие блюда национальной кухни.

Стекло.

Окончательно сформировать перечень и количество бокалов может только сомелье или концепт-менеджер ресторана. Он же сможет определиться с выбором производителя. Зачастую рестораны с обширной винной картой предпочитают стеклянные бокалы– к примеру, Schott. Для приема особых гостей и подачи особенных напитков скорее всего понадобится хрусталь ручной работы от Riedel. В любом случае форма бокала должна соответствовать подаваемому вину - согласно принципу, предложенному Клаусом Риделем в середине прошлого века. Выбор барного стекла также является прерогативой бармена, тем более, что зачастую перед ним стоит задача оригинальной подачи напитков. К слову об оригинальности, сами производители зачастую облегчают задачу бармена. К примеру, Libbey предлагает текилу подавать в узкой стопке в виде кактуса. Оригинально предлагается подавать и мартини: чаша традиционного бокала, предназначенного для этого напитка, размещается в круглом шаре, заполненном ледовой крошкой.

Посуда для кухни.

К сожалению, сформировать универсальный набор посуды для кухни невозможно: слишком многие факторы влияют на количественные и качественные показатели, ассортимент: характер ресторана, специфика кухни и меню, и даже особенности работы повара.

Традиционный вариант для ресторана на 50 посадочных мест включает:

две кастрюли по 1, 5 литра для отваривания небольшого объема продуктов, подогревания порций;

две кастрюли по 3 литра – для приготовления двух первых блюд, две по 5 литров – для отваривания большого объема продуктов;

10-, 15- и 20-ти литровые кастрюли, которые используются для приготовления морса, отваривания раков.

Без кастрюль объемом 50 и 70 литров не обойтись при подготовке к банкетам. Также они необходимы на кухне ресторана с рыбной (морской) кухней. Кастрюли объемом более 100 литров, как правило, используют только в больших ресторанах. Многие производители выпускают в дополнение к кастрюлям различные вставки – к примеру, для приготовления на пару, отваривания мучных изделий. Они помогают не только сэкономить время приготовления блюда, но и сохранить его эстетичность. Особенно широк ассортимент вспомогательных элементов у Pintinox и Paderno.

Количество сковород рассчитывается исходя из возможностей технологического оборудования. К примеру, многие рестораны изначально приобретают плиты с барбекю-грилем и с легкостью обходятся без больших сковород для приготовления мяса или рыбы. Тем не менее, на кухне необходимы несколько сковород диаметром 20-24 см. из нержавеющей стали и с антипригарным покрытием - для поджаривания, приготовления подлив, соусов.

В знаменитой «Tour d’Argent» подача фирменного блюда превращается в настоящий театр. На глазах у изумленного и восхищенного посетителя происходит сам процесс приготовления вандейской утки. С задействованием серебряных блюд, глубоких фарфоровых тарелок в «деревенском» стиле, острейших блестящих ножей, соусников, рюмок. Кстати, говорят именно в этом ресторане появилась традиция подавать блюда под крышкой и есть их вилкой. Интересно, сохранила ли история имя человека, решившегося на столь смелые «посудные» эксперименты?

Гетингер Вячеслав, администратор ресторана «Красный лобстер».

Количество посуды, необходимое для нашего ресторана, мы рассчитывали самостоятельно согласно общепринятым нормам и коэффициентам. Но только благодаря тому, что один из учредителей заведения в прошлом – шеф-повар с огромным опытом работы. Поэтому при выборе важным моментом для нас был не расчет количества посуды, а ее качество, прогноз продолжительности ее работы. Практически сразу мы остановились на немецком фарфоре Baucsher и, считаю, сделали правильный выбор. Изначально было решено, что наши блюда (с учетом больших порций) лучше всего подавать на тарелках большого диаметра: к сожалению или к счастью, не все люди готовы прийти в ресторан и насладиться маленьким ломтиком гусиной печени, зато с удовольствием заказывают большой кусочек филе судака, сома. Классическая белоснежная посуда с логотипом не отвлекает наших гостей от основного, ради чего они пришли – от вкусной еды.

Конечно, в каждом ресторане велика вероятность боя посуды, но мы рискнули – и приобрели фарфор согласно всем нормам, но без учета вероятности боя посуды, решив бороться с этим другим способом. При поступлении на работу каждый официант проходит вводный инструктаж по обращению с посудой. Иногда, конечно, приходится наказывать персонал – причем штрафуем не за разбитую посуду, а за невыполнение правил работы с ней. И, считаю, мы добились своего: за три года работы у нас разбилось десятка два тарелок, остальные же до сих пор выглядят как новые. Думаю, это и есть настоящее качество – качество посуды и качество нашей работы.