

# Aprovisionamiento interno de materiales, equipos y materias primas

## 1. DEDUCCIÓN Y CÁLCULO DE NECESIDADES DE GÉNEROS Y MATERIAS PRIMAS

El restaurante, como ya hemos visto en el capítulo anterior, es un tipo de empresa de restauración y, por lo tanto, es una empresa de servicios perteneciente al sector terciario (sector de servicios).

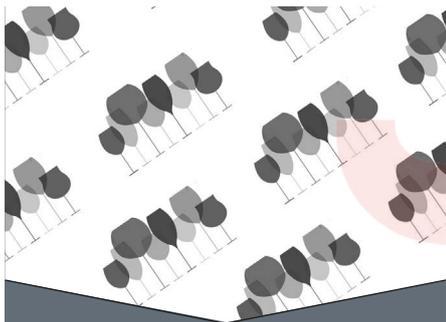
Como empresa de servicios, su misión es la prestación de servicios, que en el caso del restaurante es la prestación del servicio de comidas y bebidas (restauración) a un cliente que demanda los mismos a cambio de un precio.

Las empresas de restauración (restaurante, cafeterías, bares, etc.) generalmente necesitan de una serie de materias primas, las cuales elaboran y comercializan conformando la oferta gastronómica del establecimiento.

- **Deducción y cálculo de necesidades de géneros y materias primas**
- **Documentos utilizados para detectar necesidades de aprovisionamiento interno**
- **Sistemas utilizados para detectar necesidades de aprovisionamiento interno**

### OBJETIVOS:

- Conocer los documentos que permiten realizar el aprovisionamiento de género y materias primas
- Identificar el mobiliario, enseres y útiles más frecuentes en las empresas de restauración
- Conocer las bebidas y materias primas de mayor consumo en los restaurantes
- Conocer y saber utilizar los documentos necesarios para realizar el aprovisionamiento interno en el restaurante
- Conocer los departamentos implicados en las tareas de aprovisionamiento
- Asumir el compromiso de mantener y cuidar los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios



#### TOMA NOTA

Las ferias del sector de restauración que se celebran a lo largo del año te permitirán conocer las novedades del sector, los nuevos proveedores, etc. Puedes ampliar información al respecto visitando este sitio web <https://www.gourmets.net/salon/>

Si algo caracteriza a estas materias primas es que, como norma general, tienen un tiempo de uso muy determinado, presentando una fecha de caducidad o de consumo preferente muy concreta, lo que va a condicionar su uso.

Podemos decir que las materias primas es uno de los INPUTS del proceso productivo del restaurante, pero además de estas materias primas se precisa una serie de materiales, maquinaria, utillaje y equipos que permitan llevar a cabo el proceso productivo.

El responsable del departamento, generalmente jefe de restaurante o sala, también conocido como maître, será el encargado de realizar las tareas de aprovisionamiento del departamento del que es responsable.

Debemos de tener en cuenta que las tareas de aprovisionamiento tal y como desarrollaremos en este capítulo, no son solo la función de compra, sino que lleva incluidas una serie de tareas imprescindibles para realizar un correcto aprovisionamiento.

Como hemos indicado, los restaurantes necesitan de una serie de materias primas para poder completar el proceso productivo y poder realizar la función principal por la que fueron concebidos, que no es otra que la prestación del servicio de comidas y bebidas a cambio de un precio determinado.

Los jefes de departamento, en ausencia de un departamento de compras como tal, son los encargados de llevar a cabo el proceso de aprovisionamiento de materias primas, que incluye una serie de tareas como:

- **Deducción y cálculo de las necesidades**, para ello debemos de conocer tanto las existencias actuales como conocer la previsión de trabajo a corto y medio plazo. Para ello podemos consultar el libro de reservas, así como el planning de eventos en el caso de que el establecimiento disponga del mismo.
- **Búsqueda y selección del proveedor o proveedores más adecuados**, teniendo en cuenta los criterios empresariales fijados al respecto (cercanía, facilidad de pago, plazo de entrega...).
- **Realización del pedido**, empleando para ello el sistema más adecuado que permita dejar constancia del pedido realizado, así como la fecha, hora, e incluso persona que realiza el pedido. Por ese motivo lo habitual es realizar el pedido empleando un medio escrito como puede ser el e-mail o el fax.

- **Recepción del pedido suministrado**, verificando que el producto suministrado coincide con el solicitado y cumple con los requisitos solicitados y es acorde a las necesidades del establecimiento.
- **Almacenamiento del mismo**. En función de la naturaleza del producto y del tipo de conservación que tiene (refrigerado, congelado, seco, etc.), procederemos a su almacenamiento en el lugar más adecuado con el fin de alargar su vida útil al máximo. Generalmente y de manera simultánea se suele dejar constancia en las fichas de artículo o ficha de almacén del producto recepcionado.

En el área de restaurante no es muy habitual que se maneje una cantidad importante de pedidos, siendo los géneros más demandados las bebidas, tales como vinos, cavas, champán, licores, aguas minerales y otras bebidas de consumo habitual en el mismo.

## 1.1 El departamento de economato

En los establecimientos de grandes dimensiones, con un volumen de trabajo muy grande, se precisa de un sistema de aprovisionamiento más complejo, por lo que es habitual que exista un departamento de aprovisionamiento interno que se encarga de estas tareas para todo el establecimiento.

Este departamento suele ser el departamento de economato y bodega, en el que suele trabajar personal especializado que se encarga de toda la gestión de las materias primas, materiales y otros géneros.

Este departamento se ocupa de las tareas anteriormente detalladas, hacen acopio de la materia prima para posteriormente suministrarla a los diferentes departamentos en función de sus necesidades puntuales, siendo almacenado en los diferentes almacenes y en la bodega en función de la naturaleza y las características de la materia prima.



*Economato y bodega de un establecimiento hotelero*

El departamento de economato y bodega, generalmente y por la naturaleza de las tareas que se realizan en el mismo, presenta una serie de características:

- La ubicación estará próxima a la zona de carga y descarga de proveedores, encontrándose generalmente a nivel de calle o con acceso fácil desde la misma.
- Asimismo se suele encontrar cerca de las zonas de producción (cocina, restaurante, cafetería-bar, etc.), puesto que estos serán los mayores demandantes de la materia prima.

- Deberán estar situados alejados de fuentes de calor o contaminación que hagan peligrar la salubridad de la materia prima.
- Las zonas de manipulación y almacenamiento tendrán una serie de características, como son la existencia de un lugar ventilado y seco, paramentos verticales y horizontales de fácil limpieza, esquinas redondeadas, suelo antideslizante, techos de fácil limpieza, iluminación adecuada, sistema de ventilación adecuada en caso de necesidad, etc.
- Este departamento dispondrá de equipos de verificación como pueden ser termómetros, básculas, etc., que permitan verificar el pedido suministrado.
- Lugares de almacenamiento amplio y seguros, que permitan el almacenamiento adecuado de las diferentes materias primas y materiales suministrados. Estos almacenes dispondrán de estanterías, sistemas de climatización, etc.

Las principales tareas del departamento de economato son:

- Controla las existencias del almacén o bodega.
- Negocia con los proveedores las mejores condiciones de compra.
- Realiza los pedidos para reponer las materias primas, considerando las demandas necesarias para el establecimiento.
- Recepciona las mercancías y controla su correcta calidad y cantidad, y que los pedidos sean correctos.
- Controla la caducidad de los productos perecederos.
- Se ocupa de la logística del almacén, de la ubicación correcta de la mercancía, su correcta identificación y el aprovechamiento del espacio.
- Vigila la correcta conservación de los productos en el almacén controlando que las condiciones de humedad y temperatura sean las adecuadas para cada caso.
- Coordina los suministros entre el almacén y los diferentes departamentos del establecimiento y las diferentes partidas de la cocina.
- Realiza el registro de entrada y salida de productos y mercancías.
- Controla posibles pérdidas de la mercancía y pone en práctica mecanismos de vigilancia para evitarlas.
- Realiza inventarios periódicos de las existencias, calculando los consumos y controlando las desviaciones con respecto a lo previsto.

## 1.2 Determinación de necesidades del restaurante

Aparte de las necesidades de materiales y materias primas que ya hemos detallado y comentado, también es necesario para poder realizar la actividad de restauración mobiliario, enseres y otros útiles.

A continuación, determinaremos las necesidades en el restaurante con respecto a diferentes cuestiones que pasamos a citar.

## A. Mobiliario

El mobiliario del restaurante está formado por el conjunto de muebles que hay en el restaurante. A continuación, detallamos los muebles que son más habituales de encontrar en un restaurante, aunque su existencia, cantidad, variedad, etc., irá condicionada en función de las características del local, la capacidad del mismo, el estilo de restauración, la oferta gastronómica, etc.

Lógicamente la necesidad de mobiliario viene dada por un lado por la funcionalidad del mismo y, por otro lado, la función decorativa que cumplen, conformando parte de la decoración y ambientación del restaurante.

### a. Mesas y sillas

Las mesas y sillas son los muebles imprescindibles en cualquier restaurante puesto que los clientes se sentarán y recibirán el servicio de restauración en mesa.

La forma, el tamaño y el material de fabricación pueden variar de un establecimiento a otro y puede variar en función del estilo decorativo del establecimiento. El material con el que generalmente se fabrican las mesas y sillas suele ser madera noble (roble, haya, castaño, etc.), pero en la actualidad y sobre todo en establecimiento más modernos o de new restauración es posible encontrar otros materiales.

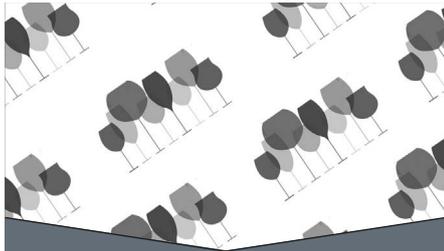
Las formas y los tamaños más habituales de las mesas son:

- **Mesas cuadradas.** Cuyas medidas pueden estar entre los 0,90x0,90 o bien 1x1 metros o incluso medidas superiores para los establecimientos de alta categoría, donde se busca que el cliente esté muy cómodo.
- **Mesas rectangulares.** Generalmente de la misma anchura que las mesas cuadradas (vistas anteriormente), pero de doble largo. Este tipo de mesas se suelen emplear para un número elevado de comensales y también mediante la combinación de las mesas cuadradas u otras rectangulares para realizar diferentes montajes.
- **Mesas redondas.** Actualmente las mesas redondas son un tipo de mesa que gusta mucho a los clientes (sobre todo pequeños grupos), ya que facilita la comunicación entre todos los comensales de la mesa. Las medidas pueden variar considerablemente en función de la capacidad de las mismas, pudiendo ser de 140, 160, 180 o incluso 200 cm de diámetro, en función de la capacidad que tengan.

La altura de todas estas mesas ronda los 80 cm de altura.

Aparte de las mesas, en los establecimientos de restauración donde se llevan a cabo un número elevado de banquetes es habitual que existan lo que, en el argot profesional, llamamos tableros, que no son más que mesas plegables, generalmente rectangulares y redondas que permiten y facilitan el montaje de este tipo de eventos.

Las medidas de estos tableros suelen ser las mismas que las mesas anteriormente indicadas con el fin de poder usar tanto las mesas como los tableros en la confección de un mismo montaje para un mismo evento.



### TOMA NOTA

En el argot profesional, se denominan "aspirinas" a los tableros redondos de grandes dimensiones que se emplean en el montaje de salones para todo tipo de celebraciones.



Tableros rectangulares y redondos (plegados y montados) y carro de transporte de mesas rectangulares

También existen en el mercado tableros rectangulares de anchura 0,45 metros, que se suelen emplear en el montaje de salas de reuniones, por ejemplo para un montaje de escuela o para su uso como mesa auxiliar en servicios complementarios de coffee break, cócteles, etc.



*Salón de establecimiento de restauración con montaje en escuela. Fíjese en la anchura de la mesa de trabajo de los asistentes*

Con respecto a las sillas, estas generalmente suelen ser del mismo material que las mesas del restaurante. Dependiendo del tipo de establecimiento pueden ser más o menos anchas y disponer de un respaldo más alto o más bajo.

Las sillas de respaldo alto son más estéticas, pero dificultan el servicio de las comidas y bebidas cuando estas se encuentran próximas entre sí. Las sillas deben de ser ligeras, de fácil limpieza y cómodas, puesto que el cliente puede llegar a permanecer mucho tiempo sentado. Con el fin de facilitar el servicio de los camareros, deben evitarse las sillas con brazos, aunque estas son mucho más estéticas y apreciadas por los clientes.



Mencionar además las sillas plegables, un recurso habitual en establecimientos donde se dan banquetes. Con el fin de mejorar su estética, estas sillas suelen cubrirse con fundas de tela.



*Sillas habituales en la celebración de banquetes cubiertas de fundas y decoración de tela*

## **b. El aparador**

Sin lugar a dudas, el aparador es uno de los muebles que habitualmente encontramos en el restaurante. Se trata de un mueble de grandes dimensiones equipado con cajones, baldas, puertas, etc., cuya misión principal es la de almacenamiento del resto de materiales y enseres de uso habitual en el restaurante.

La disposición y orden de colocación de los materiales en el aparador es el que estime conveniente el Jefe de Restaurante o Jefe de Sala y vendrá condicionado por la oferta gastronómica del establecimiento.

A la hora de organizar el aparador es imprescindible que se siga un criterio de frecuencia de uso para colocar el utillaje y material que más usen en el restaurante en los lugares más accesibles, como pueden ser los cajones, baldas o puertas.

Generalmente en el mismo guardaremos hasta su uso la mantelería, cubertería, cristalería, petit menage, etc.

Se suele ubicar en un lugar estratégico, que facilite su utilización a lo largo del servicio.

Dependiendo del estilo decorativo del restaurante puede estar fabricado en otros materiales, pero lo habitual es que esté fabricado en madera noble (roble, haya, castaño...). El aparador puede disponer de una zona elevada, con el fin de aumentar la capacidad del mismo. Aunque lo habitual es que sea un mueble fijo, existe en el mercado aparadores con rueda con el fin de cambiarlos de ubicación en función de las necesidades del servicio.



*Aparador de madera equipado con cajoneras, puertas, baldas, etc.*

### Actividad 1

Imagina que en el restaurante tienes un aparador como el que a continuación se reproduce. Indica cómo distribuirías el utillaje del restaurante en dicho aparador.



### c. Mueble botellero

Con el fin de exponer y enseñar la oferta de vinos y otros licores de la que dispone el restaurante, es habitual dotar al mismo de un mueble o estantería de grandes dimensiones donde colocar una muestra de esta oferta de bebidas.

En los restaurantes en los que tiene una oferta de vinos y licores de cierta relevancia es habitual que exista una cava o armario de conservación de vinos, o incluso un espacio climatizado que cumpla, por un lado, la función de almacenaje y, por otro, el de expositor.



*Estantería de vinos en espacio climatizado a la vista del cliente en el restaurante*

## B. Enseres

Los enseres son el conjunto de utensilios e instrumentos necesarios para el ejercicio de una profesión y, por tanto, de uso habitual en un restaurante.

### a. Gueridón

El gueridón es una mesa auxiliar que se suele tener en el restaurante y que, al estar dotada de ruedas, nos permite desplazarla por la sala y emplearla para diversos servicios o tareas, tales como el servicio de platos a la vista del cliente, mesa de apoyo o para la ejecución de tareas auxiliares.

Cuando se realizan elaboraciones a la vista del cliente, tales como la terminación de platos, desespinado de pescados, trinchado de carnes, corte de alimentos o flambeado de platos, se suele emplear el gueridón.

El gueridón suele estar fabricado en madera, aunque en el mercado existen diversos modelos fabricados en otros materiales. Aparte de la superficie superior, suele estar dotado de otras baldas, con el fin de otorgarle mayor versatilidad y uso.

Con el fin de proteger al gueridón, se le viste con lencería, de igual modo que se visten las mesas del restaurante.



*Carro gueridón fabricado en madera y dotado de cuatro ruedas*

### **b. Carros de servicio**

Aparte del gueridón, es habitual encontrar en el restaurante otro tipo de carros dotados de cierto equipamiento en función de la necesidad del mismo. Entre los carros más habituales encontramos los siguientes:

- **Carro equipado con cocina.** Empleado generalmente para la preparación y acabado de platos a la vista del cliente en la que se precisa el uso de una fuente de calor. Este tipo de carro está equipado con una cocina portátil (rechaud).
- **Carro de bebidas.** Como su propio nombre indica, es un tipo de carro concebido para el transporte y servicio de bebidas a la vista del cliente. Este tipo de carros suele disponer de una zona en donde colocaremos las botellas que vamos a emplear y una zona de plana, en donde realizaremos el servicio propiamente dicho.
- **Carro de postres.** Este carro, es empleado en algunos restaurantes para exponer los diferentes postres que oferta el restaurante, además de emplearse para el servicio a la vista del cliente de los mismos. Suele estar dotado de una fuente de frío, con el fin de permitir la conservación de los postres allí expuestos.
- **Carro de quesos.** El carro de quesos, al igual que el de postres que hemos descrito anteriormente, cumple la función de exposición y servicio de postres.

#### **RECUERDA**

El empleo de carros de servicio en sala, a excepción del carro de bebidas, cada vez está más en desuso porque cada vez más los platos se elaboran y acaban a la vista del cliente en sala.

### c. Mesas auxiliares

De diversos tamaños y formas, cumplen la función de mesas de apoyo, permitiendo un servicio al cliente mucho más ágil al reducir los recorridos a realizar por parte del trabajador.

Durante el servicio, este tipo de mesas suelen emplearse para dejar de manera temporal por ejemplo, el cesto del pan, las botellas que se están empleando durante el servicio, material auxiliar, los platos desbarasados de una mesa, etc.

Estas mesas auxiliares suelen estar vestidas con el mismo material que el resto de las mesas del restaurante, con el fin de que haya una decoración homogénea.

Estas mesas se fabrican en madera, al igual que el guerdón anteriormente descrito, pero dependiendo del estilo decorativo del establecimiento pueden ser de otros materiales. En ocasiones y por motivos de espacio, hay establecimientos de restauración que emplean mesas auxiliares plegables.



*Mesa auxiliar plegable, de fácil transporte, uso y almacenaje*

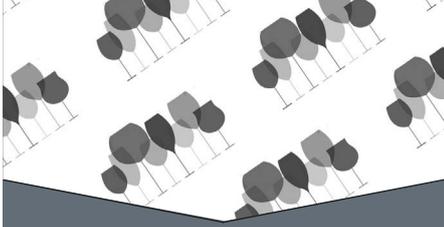
### d. Separadores de ambientes

Mediante estos separadores de ambientes, podemos dividir el restaurante en función de las necesidades del servicio, conformando espacios más reducidos.

Lo habitual es emplear biombos, pero también podemos usar paneles de separación de tela o de otros materiales.



*Separador de ambiente de carácter móvil fabricado en madera*



### IMPORTANTE

En el mercado existen cavas de vinos de grandes dimensiones, climatizadas a diferentes temperaturas, lo que permite el almacenamiento en el mismo espacio de diferentes tipos de vinos (espumosos, blancos, rosados, tintos).

### e. Cava de vinos

Denominamos cava de vinos a una cámara de conservación debidamente climatizada en donde almacenaremos los vinos de uso habitual en el restaurante.

Estas cámaras suelen estar recubiertas de madera, y disponen de espacios en su interior diferenciados, en donde pueden almacenarse los diferentes vinos a diferentes temperaturas en función del tipo del mismo y su temperatura de consumo. También existen otros armarios refrigerados fabricados en cristal con el fin de mejorar la visibilidad del producto almacenado.

La capacidad de esta cava de vinos puede variar considerablemente, existiendo armarios de pequeñas dimensiones desde 12 botellas (uso más bien domestico) hasta cavas de vinos que permiten conservar más de 200 botellas de vino.



*Gama de cavas de vinos con capacidad desde 12 a 200 botellas*

### C. Útiles

En este apartado detallaremos los diferentes utensilios de uso manual que se emplean en el servicio de restaurante por parte de la brigada de camareros.

#### a. Vajilla

La vajilla del restaurante se compone de todos los platos, fuentes, bandejas, y material similar que se emplea en el restaurante para el servicio de alimentos a los clientes. También forman parte de la vajilla las tazas y jarras empleadas para el servicio de alimentos y bebidas en el restaurante.