

## Organización de Sala de Anita

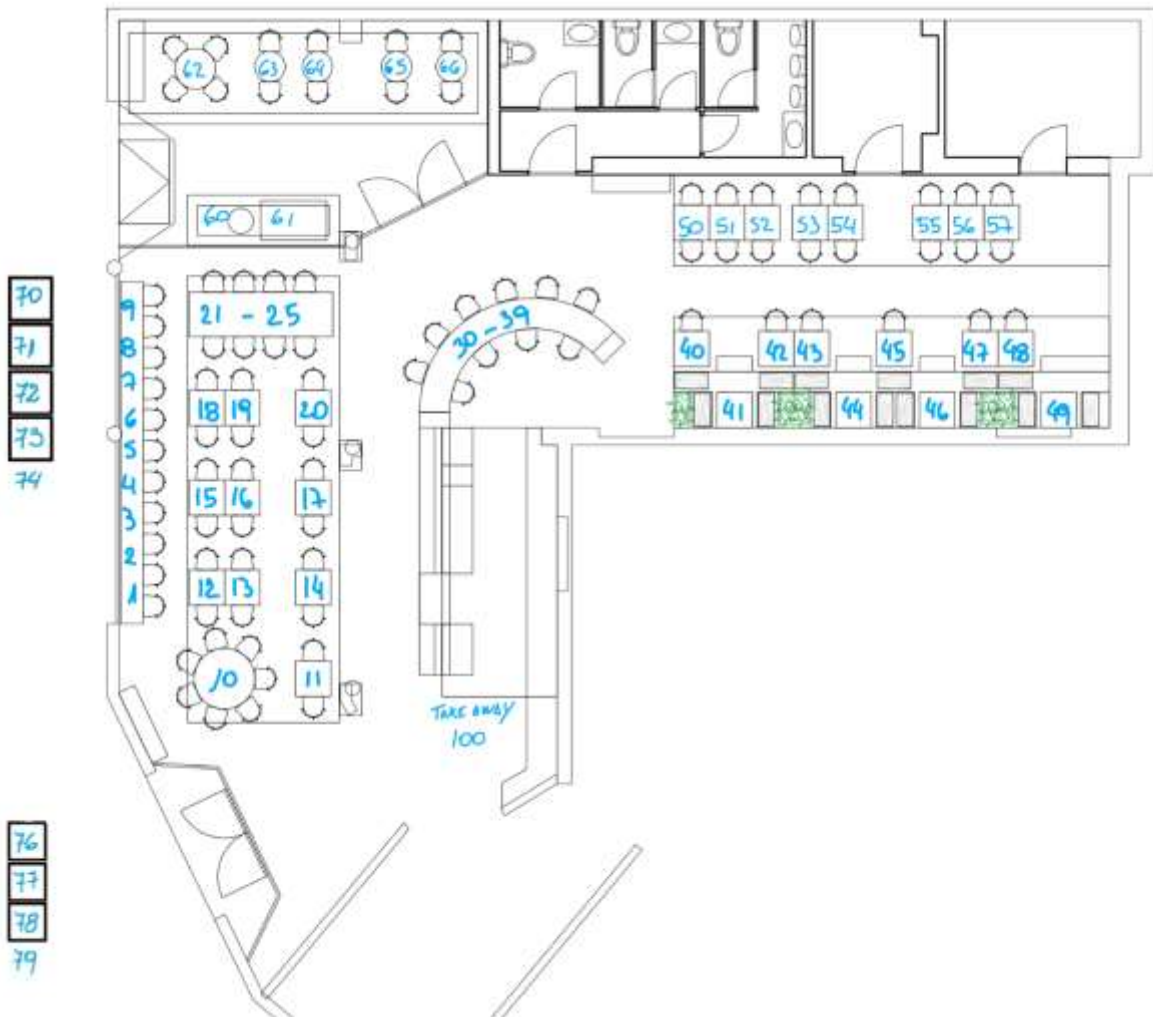
### Objetivo:

- Dividir las áreas en RANGOS
- Numerar las mesas de cada rango
- Distribución de Rangos por camareros
- Asignar espacios para gueridones, cartas, libro de reservas, pedidos del take away

### Plano del local

### Números de mesas

Las mesas pueden ser numeradas de varias maneras. En este caso se han separado en centenas algunos los rangos y separando en decena cada fila de mesas:

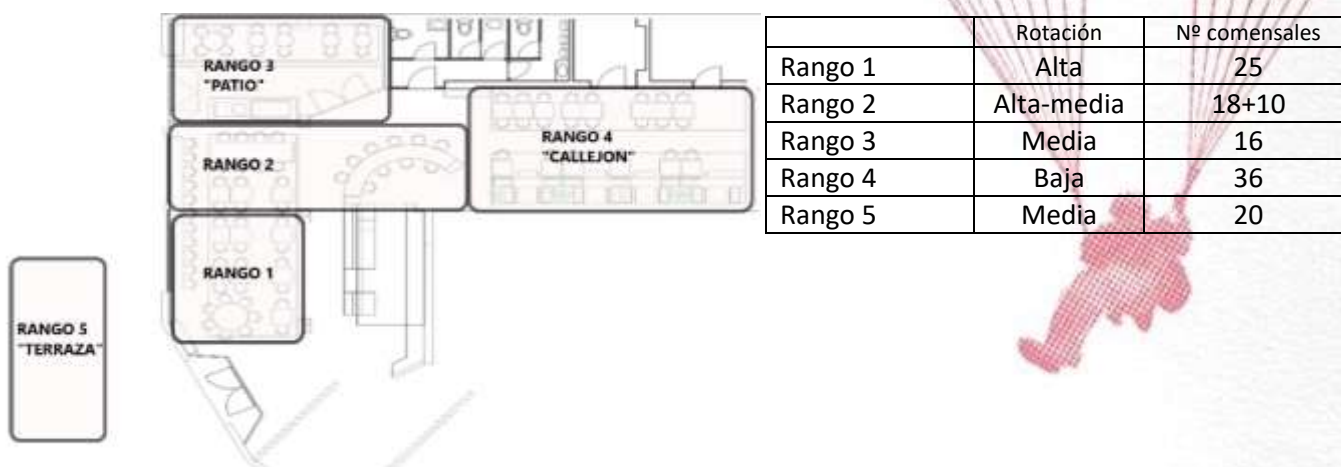


## Rangos

La división de rangos se ha realizado teniendo en cuenta la cantidad de mesas que debería ser asignada a un camarero.

Cada rango tiene sus características de cantidad de mesas, cantidad de comensales, distancia de los pases y volumen de rotación de mesa.

Nota: La organización de rangos inicial se basa en una previsión según áreas de mayor rotación de mesas seguramente deberá ser actualizada luego de la apertura de acuerdo al comportamiento real de los clientes



## Distribución de rangos por camareros

CANTIDAD DE CAMAREROS	RANGOS ASIGNADOS	ENCARGADO
1 CAMARERO	R 3 – 5	Cubre Interior
2 CAMAREROS	R 3 – 5 R 1 – 2 – 4	Cubre Interior
3 CAMAREROS	R 3 – 5 R 1 (+ mesas de 18 a 25) R 4 (+ mesas de 30 a 39)	Apoya rango 2
4 CAMAREROS	R 3 – 5 R 1 R 2 R 4	



## Mobiliario

Estos son los puntos y cantidades mínimas de mobiliario necesario para la operativa diaria. Sería conveniente colocar un 4to mueble para el rango 3 y el lugar ideal debería ser la misma ubicación que las cartas (junto al rango 2)

En el rango 4 también se puede colocar frente al lugar sugerido (al lado de la puerta del baño) con el riesgo de que en eventos o cenas de grupos pueda moverse dando más opciones de montajes.

- Gueridones Principales: Muebles con mise en place
- Muebles secundarios pendientes de valorar
- Rangos que utilizan el gueridón

