

1. Fii atent la igiena localului

Primul lucru de care trebuie sa tii cont este igiena. Daca restaurantul nu este ingrijit, nici mancarea nu a fost gatita cel mai probabil in cele mai bune conditii. Chef Catalin Scarlatescu recunoaste ca tocmai din acest motiv, inainte sa incerce mancarea el incearca... toaleta: „Prima data cand intru intr-un restaurant merg – sa nu radeti – la toaleta, sa ma spal pe maini. Si daca nu imi place cum arata, nu mai manac acolo.”

Un sfat foarte bun din acest punct de vedere iti da si Chef Sorin Bontea – sa te uiti cu atentie la ospatari: „Pentru ca in general nu ai acces in bucatarie pentru a vedea ce se intampla acolo, recomand ca atunci cand intrati intr-un restaurant sa va uitati daca este curat, daca ospatarii sunt ingrijiti”.

2. Observa clientii

Daca nu sunt oameni la mese, te poti astepta la mai multe lucruri: fie mancarea este proasta, fie este prea scumpa, fie serviciile lasa de dorit. „Daca vezi doar doi clienti in restaurant nici nu are sens sa mergi pentru ca e clar ca mancarea nu este comestibila”, spune Chef Catalin Scarlatescu.

3. Fii atent la detalii

Un restaurant bun pune pret pe detalii. De la modul in care este aranjata masa, la felul in care te serveste chelnerul, toate acestea conteaza foarte mult si vorbesc despre calitatea localului. Chef Sorin Bontea iti recomanda sa observi daca tacamuri si farfuriile sunt ordonate corect.

Daca este un restaurant cu specific, ambianta este cu atat mai importanta, dupa cum subliniaza Chef Florin Dumitrescu: „Cand ajungem intr-un restaurant cu specific acesta trebuie sa fie perfect sincronizat in meniul a la carte, designul interior, atitudinea angajatilor, preturi si servicii. Unde vedeti nereguli sau vedeti ca este o lipsa de imaginatie la nivel de meniu, design, iar atmosfera din restaurant este ostila, va recomand sa cautati un alt loc!”

*** **sursa** :foodstory.ro