

# Qual serviço de mesa usar agora?

Muitas pessoas já mudaram seu comportamento – e , na abertura de bares e restaurantes, que vai variando conforme o comportamento e a curva de contágio, o tipo de serviço terá implicações na hora das refeições, independente de reuniões sociais ou de negócios.

Não serão todos os tipo de serviços de mesa, que serão aceitos. Alguns podem até deixar de existir.



**Em restaurantes** – além do bufê onde apenas um profissional serve do outro lado ao cliente, há a alternativa de trazer o parto pronto da cozinha, no tradicional `a *la carte*.

**Em Casa** – pelo menos por enquanto, temos uma outra opção: o serviço “a inglesa indireta”, que é aquele em que um só

profissional serve os pratos a cada convidado com o apoio de um carrinho (gueridon) com as travessas. Esse serviço foi muito usado até algumas décadas atrás e restaurantes.

**Serviço Franco americano** – bufê com os convidados se servindo. É aceitável, mas aqui seria interessante, novamente inverter uma regra: como os lugares estarão colocados a mesa, cada convidado serve-se a primeira vez com seu próprio talher (que estará sem uso) e para uma segunda vez, talheres extras estarão colocados para que ele se sirva e depois os deposite em um recipiente ao final do aparador especialmente para isso.

**A alternativa segura** – seriam luvas para se servir (mais uma vez oferecidas pelo anfitrião) – mas parece um tanto exagerado e sem o menor glamur, certo?



**Cafezinho** – tanto na empresa quanto em casa com cafeteira de expresso ou bule, o ideal é que apenas o anfitrião (ou copeiro) manuseie. E entregue **com pires** (mesmo copinhos descartáveis) para a pessoa evitando tocar em copos e xícaras que irão direto aos lábios do outro.

**Saquinhos sim:** o anfitrião pode dar esse toque e oferecer saquinhos plásticos na sequência para que todos tenham onde guardar e não aconteça um festival de máscaras largadas sobre sofás etc.

Dito isso, o momento aperitivo deve ser agilizado – no sentido de que as pessoas deveriam sentar a mesa na sequência para a refeição.



**Distância correta:** não tem jeito 1,5m é o mínimo do mínimo – sem máscara. Portanto mantenha o espaço pronto para mesas maiores ou duas mesas com mais espaço entre as pessoas.

No caso de reuniões de trabalho, optar por grupos menores, e reuniões híbridas – meio virtuais meio presenciais pode ajudar.

Será exagero? As opiniões aqui, são divididas, mas para mim não! Essas são as alternativas para se reunir sem “perigo”. Sim, em aspas, pois se nos sentirmos realmente seguros,

baixamos a guarda.