

Politica de servire și regulile locației

La Povestea Ceaunului, experiența culinară se bazează pe preparate realizate prin tehnici și fluxuri de lucru diferite.

Restaurantul funcționează cu două bucătării distincte: zona de live cooking, unde preparatele sunt realizate la comandă, și bucătăria destinată preparatelor cu gătire lentă, precum tocănițe, gulașuri, ciorbe și alte specialități. Deserturile urmează, la rândul lor, propriul flux de preparare.

Servirea preparatelor

Preparatele comandate la aceeași masă nu sunt servite în mod obligatoriu în același timp.

În cazul produselor provenite din fluxuri sau bucătării diferite, servirea simultană nu este posibilă și nu poate fi solicitată sau garantată.

Preparatele sunt aduse la masă pe măsură ce sunt finalizate, astfel încât fiecare produs să fie servit în condițiile potrivite de temperatură, prospețime și calitate.

Acest principiu se aplică tuturor categoriilor de produse – aperitive, ciorbe, preparate cu gătire lentă, preparate live cooking și deserturi.

Ordinea în care produsele sunt înscrise sau comandate nu reprezintă o garanție privind ordinea ori simultaneitatea servirii.

Prin plasarea comenzii, clientul acceptă acest mod de funcționare și servire al restaurantului.

Timpii de preparare

Fiecare preparat are propriul timp și proces de pregătire. Timpii de servire pot varia în funcție de produs, de fluxul bucătăriei în care acesta este realizat și de gradul de ocupare al restaurantului.

În perioadele aglomerate, timpul de așteptare poate crește.

Pentru noi, respectarea procesului de preparare și a calității produsului are prioritate față de sincronizarea artificială a preparatelor provenite din bucătării diferite.

Comenzile transmise către bucătărie

Vă rugăm să verificați comanda împreună cu ospătarul înainte ca aceasta să fie transmisă către bucătărie.

După transmiterea comenzii și începerea preparării unui produs, modificarea sau anularea acestuia poate să nu mai fie posibilă.

Orice neconformitate privind un preparat trebuie comunicată personalului imediat după servire, pentru a putea fi verificată și, atunci când situația o impune, remediată.

Ultima comandă și programul bucătăriei

Ultima comandă către bucătărie se transmite la ora 23:00.

După această oră nu se mai preiau comenzi de preparate către bucătărie. Această regulă este necesară pentru finalizarea comenzilor aflate deja în lucru și pentru desfășurarea operațiunilor de închidere a restaurantului până la ora 23:30.

Vă rugăm să aveți în vedere programul bucătăriei atunci când plasați ultima comandă.

Plata și defalcarea notei

Produsele comandate împreună și înregistrate de personal în cadrul unei singure comenzi/pe aceeași notă de plată nu pot fi defalcate ulterior pentru achitarea separată de către mai multe

persoane.

În această situație, nota se achită integral, ca o singură comandă.

Dacă persoanele aflate la aceeași masă doresc note și plăți separate, acest lucru trebuie comunicat ospătarului înainte de plasarea și înregistrarea comenzilor, astfel încât acestea să poată fi introduse separat de la început.

Solicitarea de împărțire sau defalcare a unei note deja înregistrate ca o singură comandă nu poate fi procesată la momentul achitării.

Respect și bun-simț

Ne dorim ca fiecare client să se bucure de o atmosferă relaxată și plăcută.

Vă rugăm să manifestați respect față de personal și față de ceilalți oaspeți. Jignirile, amenințările, agresivitatea verbală sau fizică, intimidarea personalului și comportamentele care perturbă activitatea restaurantului sau confortul celorlalți clienți nu sunt acceptate.

Orice nemulțumire poate fi semnalată ospătarului sau responsabilului de locație și va fi analizată cu respect și seriozitate.

Selectarea clienților

Povestea Ceaunului își rezervă dreptul de a-și selecta clienții.

Ținuta în restaurant

Pentru păstrarea unei atmosfere plăcute și decente pentru toți oaspeții, accesul și servirea în restaurant se realizează într-o ținută corespunzătoare unui spațiu de alimentație publică.

Deși ne aflăm într-o destinație de plajă, în interiorul și în zona de servire a restaurantului, clienții trebuie să fie îmbrăcați. Nu este permis accesul sau servirea persoanelor în costum de baie fără îmbrăcăminte peste acesta ori cu bustul complet descoperit.

Vă mulțumim pentru respectarea acestei reguli și pentru considerația acordată celorlalți oaspeți.

Copiii

Copiii sunt bineveniți la Povestea Ceaunului și trebuie supravegheați de către părinți sau însoțitori.

Pentru siguranța lor, vă rugăm să nu permiteți alergarea printre mese sau în zonele de circulație ale personalului, unde sunt transportate farfurii, băuturi și produse fierbinți.

Obiectele personale

Vă rugăm să aveți grijă de bunurile personale și să nu lăsați nesupravegheate telefoane, geți, portofele sau alte obiecte de valoare.

Supraveghere video

Locația este supravegheată video, în conformitate cu normele legale în vigoare.

Sistemul de supraveghere este utilizat în scopul asigurării securității persoanelor și bunurilor, al prevenirii și investigării incidentelor și al protejării personalului, clienților și patrimoniului locației. Prelucrarea imaginilor se realizează cu respectarea legislației aplicabile privind protecția datelor cu caracter personal.

Acceptarea condițiilor și plata comenzii

Prin plasarea și confirmarea comenzii, clientul declară că a luat la cunoștință și acceptă prezenta politică de servire și regulile locației, inclusiv faptul că preparatele provenite din bucătăria sau

fluxuri diferite nu pot fi servite simultan.

Plasarea comenzii reprezintă angajamentul clientului de a achita integral produsele comandate și servite conform comenzii, cu excepția situațiilor în care este constatată o neconformitate a produsului, semnalată personalului pentru verificare.

Diferențele de timp dintre servirea preparatelor, atunci când acestea provin din bucătării sau fluxuri de preparare diferite, fac parte din modul de funcționare al restaurantului și nu constituie, prin ele însele, un motiv pentru refuzul achitării notei de plată.

Prin plasarea comenzii, clientul confirmă că a luat la cunoștință și acceptă prezentele condiții.

Respectăm mâncarea. Respectăm oamenii. Respectăm vacanța.
Povestea Ceaunului