

## EL PRIMER RESTAURANTE

Desde el año 1700 A.C. se conoce la existencia de las tabernas, estas eran usadas como sitios de reunión, algunos iban para relajarse de un arduo día de trabajo, descansar de un largo viaje y otros para planificar el asalto, en los inicios las tabernas solo ofrecían bebidas, vino específicamente a sus visitantes, estaban reguladas por una asociación o gremio que les permitía auto regular sus funciones, evitando de esta forma cualquier competencia desleal.



## Restaurantes

- Los antiguos romanos salían mucho a comer fuera de sus casas; aún hoy pueden encontrarse pruebas en Herculano, una ciudad de veraneo cerca de Nápoles que durante el año 79 d J.C. fue cubierta de lava y barro por la erupción del volcán Vesubio. En sus calles había una gran cantidad de bares que servían pan, queso, vino, nueces, dátiles, higos y comidas calientes.



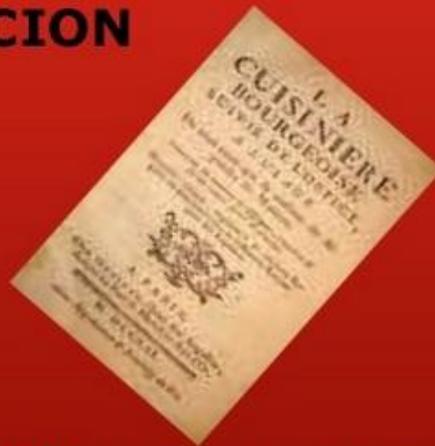
## Los Primeros Restaurantes

En Oxford en 1650 y siete años más tarde en Londres El primer restaurante propiamente dicho tenía las siguientes inscripción en la puerta; **Venite ad me omnes qui sfomacho lavoratoratis et ego retuarabo vos.**

Venid a mi todos aquellos cuyos estómagos clamen angustiados que yo los **Restauraré.**



## EVOLUCION



A partir de 1800 se empezaron a exportar por fuera de toda Francia, restaurantes en todo el mundo, así fue creciendo la demanda de mano calificada para llevar a cabo estas tareas culinarias, teniendo como principales obreros hombres de todo el mundo.

# CLASIFICACION DE LOS RESTAURANTES

- los Restaurantes al igual que los hoteles Reciben una Clasificación Basada en varios conceptos: -
- Instalaciones
- Servicios
- Menú
- Siendo el servicio de los camareros en las mesas uno de los Criterios más valorados.

# Obligaciones de los bares, restaurantes y cafeterías en las Islas Baleares

Según la normativa de Baleares, los establecimientos de restauración, en atención a sus características, se ordenan en tres grupos: restaurantes, bares o cafés y cafeterías.

■ **Restaurante es el establecimiento que dispone de cocina y servicio de comedor,** con objeto de ofrecer al público, mediante precio, comidas y bebidas para ser consumidas en el mismo local.

Las categorías de restaurantes van de los 5 tenedores a un tenedor.

■ **Bar o café es el establecimiento que dispone de barra y/o servicios de mesas,** para proporcionar al público, mediante precio, bebidas, pudiendo estar acompañadas o no de tapas y bocadillos fríos o calientes, para ser consumidos en el mismo local.

Las categorías de los bares o cafés baleares oscilan entre las 3 tazas y una taza.

■ **Cafetería es el establecimiento que,** pudiendo ofrecer todos los servicios de bar o café, **ofrece al público mediante precio, a cualquier hora durante todo el tiempo que permanezca abierto al público y para ser consumidos en el mismo local, platos simples o combinados confeccionados directamente a la plancha y/o freidora.**

Las categorías de los bares van de una copa a tres copas.

El funcionamiento de estos establecimientos podrá ser por temporada o todo el año.

## Precios libres

**Los precios por los servicios suministrados serán libres,** con la única obligación de su declaración ante la Conselleria de Turismo, no pudiendo percibir precios distintos a los declarados en las listas de precios ni incluir en los mismos cantidad alguna por los conceptos de cubierto, carta, reserva de plaza, comensales, o cualquier otro similar.

**Será obligatorio exponer en los lugares que reglamentariamente se determine** por la Conselleria de Turismo, **la placa distintivo de grupo y categoría, listas de precios,** existencia de hojas oficiales de reclamación, y cualquier otro anuncio o indicación que se considere necesario para la total información de los clientes. Además deberán disponer del correspondiente libre de Inspección.

## Justificante de la consumición

La norma balear dice al respecto:

*Los servicios prestados por los establecimientos regulados en este Decreto serán facturados, entregándose al cliente un justificante, cuyos requisitos se establecerán reglamentariamente.*

### Seguro

Por los establecimientos que presten los servicios que se regulan en este Decreto, **deberán formalizarse los seguros de responsabilidad civil, los cuales garantizarán las responsabilidades en que pudiera incurrir la empresa** o establecimiento por cualquier motivo.

\* Decreto 54/2005, de 20 de mayo, por el que se ordena y se regula la oferta de restauración en la Comunidad Autónoma de las Illes Balears (BOIB del 28 de mayo de 2005).

Decreto 2/1992, de 16 de enero, por el cual se ordena y se regula la oferta turística complementaria en la comunidad autónoma de las Illes Balears.

**¿Cómo se clasifican los restaurantes? Uno, dos, tres, cuatro o cinco tenedores se van sumando como seña de identidad, que varía por comunidades autónomas.**

### **Aparte estrellas Michelin**

La mayoría de las comunidades autónomas cuentan con esta clasificación (de uno a cinco tenedores) y sus exigencias para clasificar los restaurantes no varían demasiado.

Por ejemplo, para que los propietarios de un restaurante en puedan mostrar orgullosos en la puerta de su establecimiento la placa distintiva de los cinco tenedores el local ha de contar, entre otros requisitos, con:

- Entrada de clientes independiente de personal y mercancías
- Vestíbulo o sala de espera con servicio de bar
- Guardarropa
- Climatización
- Servicios higiénicos para clientes independientes para damas y caballeros
- Servicios higiénicos para personal
- Ascensor y escalera de servicio si el restaurante cuenta con más de una planta
- Personal uniformado
- Responsable de comedor con conocimiento de idiomas
- Carta de platos y menús en varios idiomas
- Decoración y menaje de gran calidad
- Uso de guerdón (carrito o mesa móvil) y mesa auxiliar para los platos que así lo necesiten
- Bodega con vinos de marcas nacionales e internacionales de reconocido prestigio y todas las denominaciones de origen gallegas
- Responsable del servicio de bebidas
- Aparcamiento propio o servicio de aparcacoches.

## [Normativa que regula bares, restaurantes y cafeterías](#)

En España, las comunidades autónomas tienen competencias para legislar y supervisar los establecimientos de restauración. En general, estos establecimientos se suelen clasificar en las siguientes cuatro categorías: bares, restaurantes, cafeterías y salones de banquetes. Algunas comunidades como la Canaria entienden que no ha lugar dentro de ellas a categorización y otras como Castilla y León clasifican por tenedores sus establecimientos.

- **Restaurante:** establecimiento que ofrece menús o cartas de platos, para ser consumidos, preferentemente, en zonas de comedor independiente del resto del establecimiento.
- **Salón de banquetes:** establecimiento destinado a servir a un público agrupado comidas y bebidas a precio previamente concertado para ser consumidas en fecha y hora predeterminada.
- **Cafetería:** establecimiento que sirve ininterrumpidamente durante el horario de apertura, comidas, cafés y otras bebidas, para un refrigerio rápido y consumición en barra, mostrador o mesa, así como aquellos establecimientos que tengan sistema de autoservicio de comidas y bebidas.
- **Bar:** establecimiento que sirve, en barra o mesa, en el propio local o en dependencias anejas, principalmente bebidas y, en su caso, tapas, pinchos, raciones o bocadillos.

La normativa que regula los establecimientos turísticos de restauración (bares, restaurantes y cafeterías) suele ser de carácter autonómico, aunque en su defecto, regirá la de carácter estatal. Aquí te detallamos la principal normativa que regula bares, restaurantes y cafeterías en España.

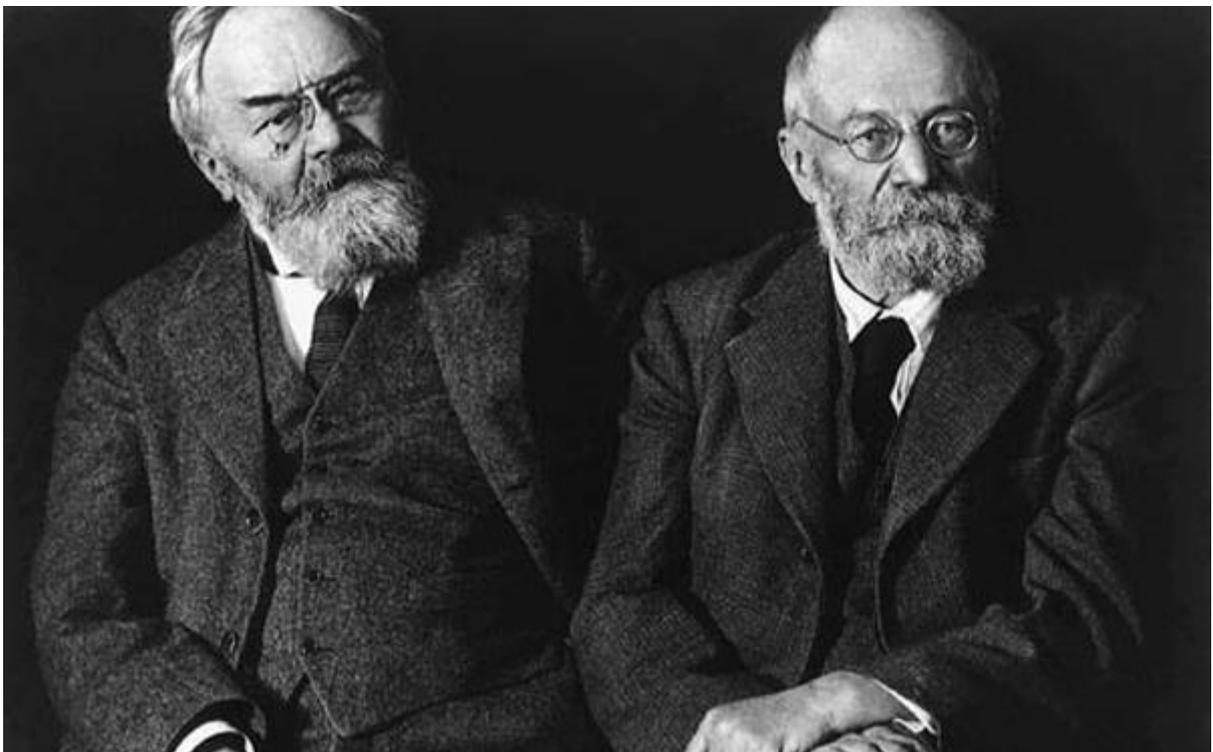
## Michelin

### 1. ¿Cuándo nació la Guía Michelin?

La guía Michelin nació en 1900. Ese año se publicaba la primera guía en Francia. El coche era un invento muy reciente y en toda Francia apenas había 3.000 conductores. Pero los André y Edouard Michelin tuvieron el olfato para adivinar que el automóvil tenía futuro. Además, aquellos primeros automóviles no eran tan autónomos como ahora, las distancias largas y las carreteras malas y sin señalizar.

En esas condiciones, los hermanos Michelin pensaron que el éxito del automóvil dependía de que se pudiera repostar combustible, recargar las baterías, cambiar los neumáticos... El coche era un artículo de lujo, y quienes tenían uno, generalmente contaban con conductor. Y a ellos, a los denominados 'chauffers' en Francia es a quienes se dirigía la guía, con información práctica sobre cómo cambiar una rueda, puntos donde repostar, etc. De aquella primera guía con la tapa roja y 400 páginas, que se repartía de forma gratuita, se tiraron 35.000 ejemplares.

En 1920, comenzó a venderse. Parece ser que fue André Michelin quien tomó la decisión de que dejara de ser gratuita tras comprobar durante una visita a un distribuidor de neumáticos, cómo usaban las guías para apuntalar un banco de trabajo. "La gente no respeta nada si no lo pagan", dijo. Su precio fue de 7 francos.



## 2. ¿Y cuando llegan las estrellas Michelin que hoy conocemos?

El mismo año en que la guía comenzó a cobrarse, en 1920, también comenzó a incluir recomendaciones de restaurantes, se decidió prohibir la publicidad y se incluyó una lista de hoteles en París.

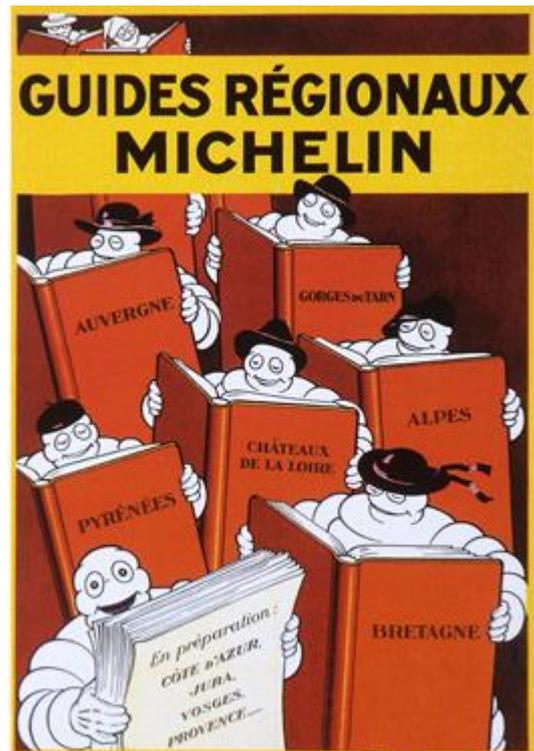
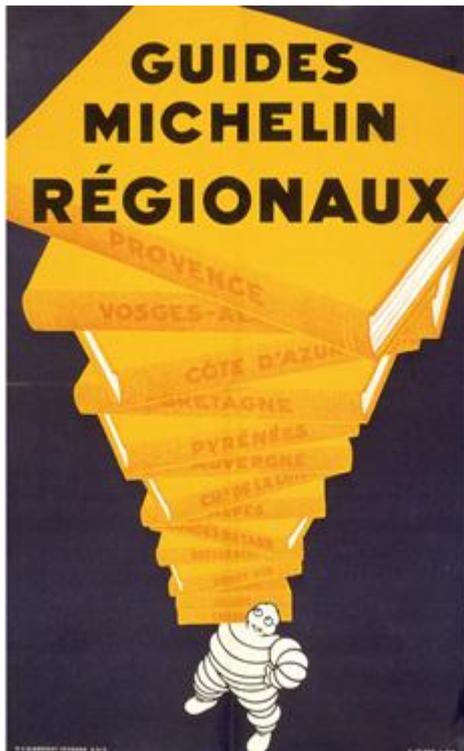
Pero las estrellas como una forma de puntuar o calificar a los restaurantes no llegaría hasta 1926. A medida que los coches mejoraban y se democratizaban, que los propietarios se convertían en conductores, y que el turismo se desarrollaba... la guía iba ofreciendo más información práctica sobre hoteles, restaurantes y datos turísticos, y menos sobre mecánica.

En 1926 se comenzaron a otorgar en Francia las 'Estrellas de la buena mesa', en 1931 se concedieron las primeras 'dos estrellas' y en 1933, las 'tres estrellas' que desde entonces y hasta hoy, sigue siendo la máxima calificación para un restaurante.



## 3. ¿Qué valora una estrella Michelin?

Para evaluar cada restaurante, los inspectores aplican cinco criterios definidos por Michelin: calidad del producto, preparación y sabores, cómo se revela la personalidad del chef a través de su cocina, relación calidad precio y consistencia de todo el menú. No se tienen en cuenta otras consideraciones como la ubicación del restaurante, decoración, servicio, equipo... ni ninguna otra característica del restaurante. Y estos criterios son exactamente iguales para todas las guías Michelin. Todos los inspectores Michelin trabajan igual, ya estén valorando un restaurante en Tokio, en París, en España o en Singapur.



#### 4. ¿Qué significa cada una de las estrellas?

Una estrella Michelin significa “muy buen restaurante en su categoría”. Dos estrellas Michelin significan “excelente cocina” o, en el lenguaje de la guía turística, merece la pena desviarse para disfrutarla. La máxima calificación, tres estrellas Michelin, significa “cocina excepcional” o, según la guía, comer en este restaurante merece la pena el viaje porque siempre se come extremadamente bien, llegando a ser una experiencia sublime en algunas ocasiones.



## 5. ¿Quiénes son los inspectores?

Los verdaderos hombres de negro son los inspectores de la guía Michelin. Y decimos esto porque estamos ante uno de los secretos mejor guardados por Michelin. Solo sabemos que son trabajadores de la empresa con una gran experiencia y que trabajan de forma anónima. Para la edición española, el equipo está formado por 12 inspectores, uno de los cuales es una mujer.

Según la información de la propia compañía, los inspectores hacen reserva como un cliente más, no se identifican, comen y pagan su cuenta... pasan desapercibidos para observar el servicio y la comida de un restaurante y valorarlo tal y como lo haría cualquier cliente, cualquier día del año. De ahí las leyendas que circulan en el sector de la hostelería, cuando acude un comensal solo a comer en los restaurantes. Solo en algunos casos, si necesitan alguna información más, se identifican al final de la comida, una vez que han pagado la cuenta.