

Tipos de clientes problemas em restaurantes por quilo.

Será que só porque o ambiente dos restaurantes self-service ou por quilo são mais informais a elegância está totalmente dispensada? Na verdade, como em qualquer lugar de convívio social, esses estabelecimentos também têm sua etiqueta, que ajudam o bem-estar de todos. Mas pare e pense: você sabe se comportar de maneira adequada no restaurante por quilo?

Se você belisca uma batatinha na fila ou acha que não tem problema nenhum furar a fila, sem pedir permissão, para pegar aquele pedaço de frango que acabou esquecendo, já cometeu dois erros logo de início.

Apesar de ser um ambiente mais simples, o popular restaurante por quilo, opção sob medida para aqueles que desejam fazer uma refeição rápida e mais barata, não é terra de ninguém. Especialistas consultados pelo iG elegeram os dez tipos de comportamento mais imperdoáveis cometidos no restaurante por quilo.

1 – Fura-fila

Esse é o tipo de erro que demonstra a falta de noção de coletividade. Não só no restaurante por quilo, mas nas diversas situações do cotidiano que exigem que uma fila seja formada, sempre tem um apressadinho que acha que tem mais justificativas que os outros. “Furar fila é inaceitável em qualquer circunstância”, afirma a consultora de etiqueta Dóris Azevedo. Se você deixou de pegar algo e mudou de ideia, deve ir para o final da fila novamente. A consultora de imagem e etiqueta Cintia Castaldi abre uma exceção, porém. Ela afirma que a única hipótese para não ter que pegar a fila novamente é quando você se esqueceu de pegar apenas um alimento. “Mesmo assim você só pode fazer isso se pedir permissão à pessoa que estiver perto de tal comida. Apesar de ser possível pedir licença, o ideal, claro, é enfrentar a fila novamente”, diz.

2 – Petisqueiro

“Comer na fila definitivamente não pode”, sentencia a consultora de etiqueta Sofia Rossi. Não, nem mesmo uma batatinha frita. Os clientes do restaurante por quilo devem entender que todo alimento consumido deve ser pesado e pago. O peso do alimento pode não ser significativo, mas, ainda sim o comportamento é inadequado. Cintia diz que beliscar não chega a ser “trapaça”, porque a quantidade é muito pequena, mas é um ato extremamente deselegante. “Além de ser feio, acaba tumultuando a fila, porque a pessoa acaba se distraindo quando petisca.”

Ficar mexendo no cabelo, no nariz ou na boca perto da comida é anti-higiênico. Cabelos podem cair na travessa, assim como saliva, caso a pessoa fique conversando enquanto se serve. “Além de falta de higiene, é falta de bom senso e de educação também. Os cabelos desprendem-se da cabeça sem que percebamos, e eles podem tanto cair na travessa quanto no prato do vizinho. É muito desagradável se deparar com um fio de cabelo em nossos pratos”, afirma Dóris.

4 – Guloso

Mesmo que não seja muito agradável ter que enfrentar a fila duas ou três vezes, você deve evitar colocar muita comida no prato de uma só vez. Sofia afirma que dá mais trabalho, mas é a atitude indicada. “Se a pessoa estiver realmente com muita fome, deve repetir. Sabemos que vai ser mais trabalhoso e demandará mais tempo, mas vale a pena. Encher o prato é bastante deselegante.” De acordo com Cintia, até meio quilo é aceitável. Mais do que isso já pede o fracionamento da refeição em duas ou três vezes.

5 – Flanelinha de mesa

Sempre tem os que guardam lugares nas mesas colocando bolsas ou celulares. Cena que de tão comum, parece ser aceitável. Mas só parece. De acordo com Sofia, isso é errado. “Se a mesa estiver vazia, qualquer um pode se sentar”, afirma. Cintia aponta outro problema: “se você está acompanhado de apenas uma pessoa e reserva uma mesa de quatro lugares, por exemplo, impedirá que alguém compartilhe a mesa até você voltar. Guardar lugar prejudica os demais clientes que precisam acomodar-se no local”, explica Cintia. “O cliente também corre um sério risco de ser roubado se deixar a bolsa ou a carteira em cima da mesa para guardar lugar. A dica é acomodar-se, pedir as bebidas e só depois ir se servir”, ensina Dóris.

6 – Lento

A fluidez da fila em um restaurante por quilo é de muita importância. Dela depende a rapidez da refeição de todos os seus frequentadores. “No sistema de quilo a palavra-chave é agilidade. Seja rápido”, afirma Dóris. Se for preciso, primeiro olhe todas as opções de alimentos e só então pegue a fila. Atitudes simples como esta podem evitar que longas filas sejam formadas. Além da demora na escolha, conversas paralelas com amigos podem ocasionar o mesmo problema.

7 – Indeciso

Por mais estranho que pareça, algumas pessoas escolhem um determinado alimento

e acabam se arrependendo. Sem pensar duas vezes, colocam a comida de volta na travessa do restaurante. Tal atitude é desaconselhada “Arque com seus enganos”, é a opinião da consultora Dóris Azevedo. De acordo com Sofia, se a pessoa que não quiser mais algo que pegou, deve pesar o prato e simplesmente deixar de comer a parte rejeitada.

8 – Trapaceiro

“Pescar” os pedacinhos mais gostosos de algum prato é hábito levado a extremos. Acredite: há até quem tire a carne do osso. “É evidente que queremos sempre o que tem de melhor, mas, mesmo no sistema à la carte, não conseguimos escolher as partes exatas que gostaríamos de comer. Além de ser falta de respeito com as pessoas que ainda não se serviram e vão ficar com os restos, você vai prejudicar a fila se ficar escolhendo muito”, aponta Sofia Rossi.

9 – Terremoto

Ficar revirando a comida dentro da travessa à procura de uma porção que agrada é errado. “Sirva-se da porção mais próxima. ‘Assassinar’ uma lasanha, por exemplo, para pegar uma parte mais torradinha é, no mínimo, deselegante. Revirar a comida é um absurdo”, sentencia Dóris. A consultora Cintia Castaldi vai além: “não pode remexer comida nem no seu prato, que dirá num recipiente comunitário. É falta de elegância!”.

10 – Escandaloso

Sem dúvida é desagradável, mas acontece. Encontrar um fio de cabelo, um bicho ou mesmo um pedaço de plástico de alguma embalagem dentro do prato não é incomum. De acordo com Sofia, o procedimento correto é chamar um funcionário e mostrar o ocorrido discretamente. Fazer escândalos não irá resolver o problema. “Alguns lugares não cobram se você desejar refazer seu prato. Outros cobram. Se sentir-se lesado, o que você pode fazer é não repetir ou não voltar mais naquele estabelecimento”, ensina Cintia.

Fonte:

- [Delas - iG -
-https://delas.ig.com.br/comportamento/dez-erros-que-cometemos-no-
restaurante-por-quilo/n1597107786504.html](https://delas.ig.com.br/comportamento/dez-erros-que-cometemos-no-restaurante-por-quilo/n1597107786504.html)

