

Između je prolaz za korisnike usluga i zaposleno osoblje. U jednom dijelu vagona nalaze se kuhinja, mala konobarska pripremnica-ofis, i točionica pića.

Osoblje vagon restorana se sastoji od dvije brigade i to:

- brigada kuhinje koju sačinjavaju šef kuhinje, pomoćnik i
- brigada uslužnog osoblja koju sačinjavaju šef vagon restorana, šef reona i pomoćnik šefa reona.

4.1.1. Primanje porudžbina u vagon restoranima

Primanje porudžbine u vagon restoranima se vrši na dva načina.

Pvi način jeste kada šef reona, dva sata prije početka glavnih obroka, obilazi putničke vagona i nudi putnicima, uglavnom, dva menija i to jedan jednostavniji i jeftiniji i drugi složeniji i skuplji. Kada se putnici opredijele za jedan od menija onda tu svoju porudžbinu plate, na osnovu čega dobiju račun na kojem piše broj menija i broj stola kao i vrijeme početka serviranja obroka. U određeno vrijeme korisnik usluga dolazi u vagon restoran, osoblju pokaže svoj račun na osnovu koje će dobiti i adekvatnu uslugu. Ovakav način rada jeste vrlo praktičan jer se na osnovu prodatih menija blagovremeno vrše pripreme kako u kuhinji tako i sali vagon restorana. Piće se poručuje i plaća za stolom.

Drugi način prijema porudžbine jeste kada putnici po sopstvenoj želji dolaze u vagon restoran i poručuju željeni meni i piće uz jela iz menija. Ovaj način rada ima svoje nedostatke jer je teško planirati obim posla što stvara probleme u radu, s obzirom na prostorne mogućnosti vagon restorana. U ovakvim prilikama kompletna usluga se plaća za stolom.