



UN VERTIC (GAK) ILLUMINACION CERCANA

(8) LAMPARA INDUSTRIAL NEGRA MATTE CUBICULOS

PAPEL DECORATIVO TEXTURA GRIS

6' PASILLO TRAFICO ALTOMBRA COMERCIAL (VER NOTAS)

BUTACAS NET NEGRA Y CREMA



US \$4.95



08

0 40232 11330 7

### PREVIO A PREPARAR

y servir comida, los restaurantes deben persuadir a los comensales potenciales a entrar y decidir comer allí. El secreto para tener casa llena es el utilizar la psicología del diseño para capturar y complacer los sentidos de sus huéspedes y proveerles una experiencia cautivante, auténtica y memorable.

Las experiencias de los comensales son influenciadas por los cinco sentidos. La buena comida no es suficiente para hacerlos regresar, al igual que una decoración llamativa no lo es tampoco. Algunos clientes no notan cómo el diseño les afecta su experiencia, pero sí saben cómo se sienten en el espacio.

# de diseño restaurantes

Por la Diseñadora de Interiores, Cristina Villalón, CODDI / Alvarez-Díaz & Villalón



### DETALLES EN LOS RESTAURANTES QUE ATIENDEN CADA UNO DE LOS SENTIDOS

Antes de enfocarse en los detalles, cada restaurante necesita un concepto y una historia detrás de su diseño. Sin un concepto, los detalles no harían sentido, y sin los detalles, no habría una historia.

## 1 / iluminación

La iluminación es primordial en el diseño de restaurantes. Afecta el comportamiento del ser humano de maneras extraordinarias.

- Utiliza luz de ambientación para hacer sentir cómodos a los huéspedes, utiliza la iluminación para acentuar un espacio al que quieras dirigir la atención y luminarias de tareas específicas para alumbrar las áreas de trabajo.

- Ajusta las luces de acuerdo a la hora del día, disminuyendo su intensidad según se acerca la noche.
- Evita la iluminación brillante directa sobre las mesas; éstas producen sombras en los rostros de las personas.

## 2 / colores

El color juega un rol importante en cómo las personas se sienten y se comportan añadiendo una nueva capa de estímulo sensorial que ayudará a obtener el estado de ánimo correcto y a expresar el concepto del restaurante. Los colores influyen en la percepción del espacio. Los colores pasteles pueden hacer sentir que un espacio es más grande de lo que realmente es. Mientras que los colores cálidos y oscuros, lo pueden hacer parecer más pequeño. Los colores llamativos junto con iluminación brillante puede afectar positivamente el volumen de las ventas en un restaurante de comida rápida.



- El negro y el dorado crean una imagen más sofisticada y de altura.
- El marrón hace el espacio más natural, mientras el blanco neutraliza los colores de la comida y la hace menos apetitosa.
- El rojo el naranja y otros colores cálidos estimulan el apetito, mientras que los grises lo suprimen.
- El verde induce la sed. El amarillo es ideal para restaurantes que sirven desayuno dado a que es un color que transmite calidez.
- El azul no es un color que se recomienda para la comida y debe ser utilizado con cuidado y en combinaciones inteligentes.

### 3 / sonido

El silencio no siempre es bueno cuando hablamos de restaurantes, pero puede funcionar bien en un lugar pequeño íntimo donde los sonidos naturales y las conversaciones de los invitados provean el ambiente correcto. Cuando el sonido es muy alto los invitados no pueden escucharse a sí mismos. Pero en ambientes donde hay mucho silencio otros podrían escuchar tus conversaciones. Cuando los huéspedes se sienten que pueden hablar y escuchar sin problemas, permanecen más tiempo en el establecimiento y consumen más.

- El sonido alto es bueno para las barras, particularmente la música ya que tiende a aumentar la venta de bebidas. Por tal razón, considera sonidos altos en algunas áreas cerca de la barra y lugares más silenciosos en áreas de comer.
- La música debe ir a la par con el concepto del restaurante y contar su historia, aunque en los fines de semana cambie dado a un evento especial con música en vivo.

### 4 / aroma

Cada restaurante debe tener un aroma que apele a sus invitados. Diferentes olores provocan diferentes experiencias y memorias. Las investigaciones muestran que aromas especiales pueden incrementar las ventas en un 300%. Es por esto que muchos establecimientos confían en sus aromas para influenciar a los huéspedes.

- Pan horneado: hogareño, confortante, amable
- Vainilla: calma, cálido, atractivo, amistoso
- Lavanda: pacífico, equilibrado, reduce la depresión y la ansiedad.
- Algodón fresco: casual, reconfortante, juguetón, suave
- "Baby Powder": seguridad, infancia
- Cítrico: alerta, fresco, energizante
- Pino: al aire libre, hogareño, feliz, calmante

### 5 / mobiliario cómodo

Esto debe ser obvio, pero te sorprendería cuántos restaurantes ignoran este detalle tan sencillo: El mobiliario cómodo se traduce en invitados cómodos que permanecen por más tiempo y gastan más. Por lo contrario, en restaurantes de comida rápida el mobiliario debe ser más frío o menos cómodo para que las personas coman y se retiren. Por ende, mayor movimiento de personas.

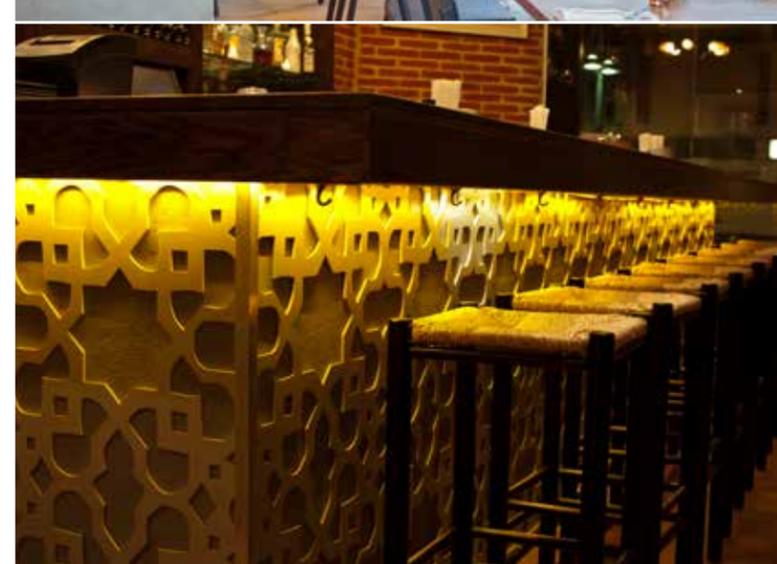
### 6 / temperatura y ventilación

Las cocinas emiten bastante calor y olores, por lo que la ventilación y la temperatura es sumamente importante en el diseño de tu restaurante. El aire acondicionado deber estar a una temperatura agradable, no muy caliente ni muy frío. Esto mantendrá a los clientes cómodos y enfocados en la comida y la conversación en vez de ansiosos por irse a un ambiente más agradable.

### 7 / espacio y asientos

Toda mesa en un restaurante debe ser una mesa buena. Nadie quiere sentarse cerca del baño. Las áreas estrechas son incómodas y agobiantes. Los seres humanos son muy protectores de su espacio personal y prefieren sentarse contra algo, por eso las cabinas ("booths") son tan populares. Incluso, el tiempo de estadía en un restaurante es mayor dado a la comodidad física y psicológica que estas ofrecen.

- Debe existir suficiente espacio entre las mesas que permita caminar alrededor de ellas sin chocar con los huéspedes.
  - Muchos prefieren



FOTOS: Arriba: Zabó: Raquel Pérez-Puig  
Abajo: Bar Gitano: Carlos Pérez López - Chromatica

sentarse en secciones pequeñas o en espacios grandes subdivididos en áreas más pequeñas.

- Las esquinas íntimas son agradables pero el personal debe poder ver a los comensales para estar atentos a sus necesidades.
- Las mesas redondas suavizan el aspecto de lugar, pero limitan la capacidad de acomodar más personas.

Otros detalles como obras de arte, vajilla, uniformes y accesorios, también tienen un efecto psicológico y de comportamiento sutil, por lo que deben ser considerados durante el proceso de diseño. Todo lo que los huéspedes ven, escuchan, huelen, tocan y saborean forma parte de su experiencia, es una memoria que recordarán y esta puede influenciar si los hará regresar o no. Como dijo Charles Eames: "Los detalles no son detalles. Éstos hacen el diseño".