

## **La importancia de los materiales en el mobiliario, según mobiliariodehosteleria.com**

### **El mobiliario es uno de los elementos fundamentales para el éxito de un negocio de hostelería. Mobiliariodehosteleria.com desvela las claves de este fenómeno**

Cuando se pone en marcha un negocio de hostelería o se quiere dar un golpe de efecto, hay detalles que tienen mayor importancia por el impacto que generan. Sin duda, uno de los más relevantes es el mobiliario, que debe estar fabricado con materiales de buena calidad por diversos motivos.

#### Impacto visual: entrar por los ojos del cliente

Uno de los factores por los que se debe cuidar la calidad del mobiliario de hostelería es el efecto que genera en las personas que entran al establecimiento. Esa primera impresión es fundamental porque genera en su mente una sensación que marcará el resto de la experiencia.

Los buenos materiales al equipar un local de hostelería se notan enseguida. Y a menudo pueden marcar la diferencia entre que el comensal se quede o de media vuelta y se marche sin siquiera haber probado un plato.

#### Mayor vida útil

Invertir en mobiliario de buena calidad es una decisión inteligente porque es un modo de optimizar los recursos. La durabilidad de este equipamiento es superior al de otros que pueden ser más económicos, pero que no resisten al uso.

A medida que se utiliza, el mobiliario de hostelería de buena calidad se mantiene en buenas condiciones, incluso mejora con el tiempo en muchos casos, lo cual en ciertos establecimientos es un detalle que se agradece.

#### ¿Qué materiales se pueden escoger?

Dependiendo del tipo de mobiliario que se necesite, los materiales pueden ser madera, acero inoxidable o cristal. Normalmente son los elegidos para mesas y sillas, como destacan en MobiliariodeHosteleria. Para otras zonas como la barra o la cocina se pueden encontrar también materiales como el mármol o el granito, entre otros.

En cualquier caso, lo más importante no es el tipo de material en sí, sino en que este sea de calidad y esté adaptado al estilo y el uso que se le vaya a dar a cada pieza de mobiliario. No es lo mismo una silla, por la que pasarán a diario varias personas, a una mesa auxiliar en la que se pondrá un jarrón de adorno.

Cómo escoger el mobiliario de hostelería

A la hora de elegir el mobiliario es fundamental pararse a pensar en dos puntos fundamentales. El primero es la funcionalidad, ya que todo el mobiliario debe ser cómodo, práctico y útil para cumplir adecuadamente con su objetivo. Además, tiene que ajustarse a un estilo que defina el negocio, ya que el mobiliario formará parte de la imagen corporativa de este.

Una vez que se tiene claro esto, es el momento de planificar conforme al espacio. Lo mejor es aprovechar bien la zona donde estarán los comensales, pero sin dar sensación de agobio. En el caso de las zonas de trabajo, lo mejor es buscar el modo de facilitar el movimiento.

**Dónde conseguir el mejor mobiliario**

Una vez que se tiene claro el tipo de mobiliario que se necesita, es el momento de hacerse con él. Hoy es bastante sencillo porque se puede encontrar mobiliario de hostelería online de gran calidad, con diversos acabados y materiales para equipar adecuadamente un negocio hostelero. Todo sin necesidad de moverse del establecimiento, cómodamente desde un ordenador y con un amplio catálogo en el que elegir. El éxito del negocio depende en gran medida de escoger los mejores materiales.

**Datos de contacto:**

Mobiliario de Hostelería

Calle Chopo 46, 02110 La Gineta (Albacete) ESPAÑA

617 267 608

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Franquicias](#) [Interiorismo](#) [Emprendedores](#) [Construcción](#) y [Materiales](#) [Consultoría](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>