

La elección de las sillas para tu restaurante

[Multimedia](#)

En un momento en el que cada vez es más importante la diferenciación con los competidores para que el negocio tenga éxito, uno de los elementos más importantes para tu restaurante serán las sillas y su elección será un factor clave

Las sillas para hostelería son uno de los elementos clave en un restaurante, bar o cualquier establecimiento hostelero. Su elección debe ser algo en lo que deberemos tomarnos nuestro tiempo ya que una mala elección puede literalmente llevarnos al fracaso.

Lo primero que tenemos que tener en cuenta es el público objetivo de nuestro restaurante, ya que este será el que al fin y al cabo pasará sentado un largo rato en nuestro establecimiento, ya sea en sillas o taburetes.

Antes de empezar con la compra de estos elementos básicos se tienen que tener en cuenta algunos consejos previos, en este caso la empresa de [mobiliario para hostelería Ginetom](#), especializada en sillas para restaurante nos da los siguientes consejos.

El tamaño del restaurante

Si el espacio es pequeño será más aconsejable usar sillas más compactas en lugar de grandes sillas. El objetivo será maximizar el número de comensales que podamos atender al mismo tiempo sin sacrificar la movilidad del personal de atención o de los propios clientes. Una buena idea es medir el espacio del que disponemos y hacer un esquema con la distribución ideal de sillas y mesas que necesitemos.

El estilo del restaurante

Si nuestro restaurante va a dedicarse a la alta cocina, puede que necesitemos unas sillas más grandes y decoradas. Si nuestro local va a tener un estilo discreto o moderno puede que necesitemos unas sillas con un estilo limpio y minimalista.

El presupuesto para el mobiliario de hostelería

El mobiliario es uno de los elementos que mayor desembolso de dinero requieren en la apertura o renovación de un restaurante, por lo que deberemos definir el presupuesto que gastaremos en sillas desde un principio. Una buena idea es empezar con un modelo de sillas más sencillo, algo que no quiere decir de menor calidad, ya que en España tenemos muy buenas empresas fabricantes de sillas y mesas para hostelería que podrán prepararte un presupuesto a medida sin problemas.

Cosas a tener en cuenta al comprar las sillas para restaurante

Algo básico en un restaurante es mantener una correcta limpieza, las sillas son un elemento de uso intensivo y los clientes se tomarían muy mal si su silla presenta manchas o suciedad. Por esto, las sillas para el restaurante deberán seleccionarse por su facilidad de limpieza, siendo más fácil esto en sillas con estilos minimalistas y con pocos detalles.

Algo muy importante es que estas sillas deberán comprarse en establecimientos especializados, ya que los muebles para hostelería están preparados concienzudamente para que resistan el uso intensivo diario. No deberemos utilizar muebles confeccionados para su uso en hogar en nuestro restaurante.
