

Acertar con el mobiliario, aspecto clave para que un bar triunfe

Hacer la elección acertada en cuanto a muebles y equipamiento de hostelería es un aspecto clave para lograr que un negocio de este tipo prospere y se consolide en un mercado en el que la competencia es muy fuerte. Tanto en el caso de que se quiera poner en marcha un local como en el de que se quiera renovar su imagen.

Hacer la elección acertada en lo relativo a los muebles y al equipamiento de hostelería es un aspecto fundamental para lograr que un negocio de este tipo prospere consolidándose en un mercado en el que la competencia es muy fuerte. Tanto en el caso de que se quiera poner en marcha un local como en el de que se quiera renovar su imagen con los productos de empresas como ramonsalaberria.com. En este sentido, José Luis Yzuel, presidente de la Federación Española de Hostelería (FEHR), insiste en que acertar con el mobiliario “es algo clave para que un bar o un restaurante triunfen“. Recuerda que “es importante que lo que se elija destaque por su calidad y que se obtenga a un precio competitivo“. Está claro que los dueños de los locales de hostelería “esperan encontrar unos costes asequibles y productos de gran utilidad y que duren el máximo tiempo posible”, constatan desde Ramón Salaberria. Algunos de los productos más demandados para este tipo de espacio son las sillas de polipropileno por su facilidad de limpieza, los taburetes con diseños cromados y los que llevan patas de madera. Las sillas en acero galvanizado “destacan por su gran resistencia y son ideales para ambientes modernos”, reconocen desde esta empresa proveedora de mobiliario para bares y restaurantes.

Los muebles auxiliares son también de gran utilidad tanto para el almacenamiento ordenado de accesorios como para dar un toque extra en cuanto a la decoración de los ambientes. “Un cajón es mucho más que un espacio de almacenaje ya que se puede convertir en un punto clave de la decoración de un bar”, apuntan desde Ramón Salaberria.

Del mismo modo que elegir un mobiliario atractivo es clave para que un local triunfe, lo es dar con la iluminación adecuada. Está claro que esta va a depender del tipo de establecimiento del que se trate. No será la misma la de un local nocturno, que la de una cafetería o una tetería donde lo que se busca es crear un espacio de relajación. Tanto la atención al público, como la luz y el mobiliario forman un todo que ha de responder a un objetivo claro: satisfacer al cliente. “De poco sirve que se ofrezca una excelente carta si el cliente va a tener que sentarse en un mobiliario incómodo”, apuntan desde la empresa antes citada.
