

El diseño de restaurantes en España marca tendencia

Noticias 24hs | 03-08-2023 | 12:10



Restaurante

En los últimos años, el diseño de restaurantes en España se ha convertido en un importante creador de tendencias en el sector. Con su variada oferta culinaria, su rico patrimonio cultural y sus innovadores conceptos de diseño, España se ha establecido firmemente como el referente a seguir a nivel internacional en el diseño de interiores de restaurantes.

De Barcelona a Madrid, de Sevilla a Valencia o de Lugo a Tarifa, España cuenta con una gran cantidad de espacios gastronómicos visualmente impresionantes y cuidadosamente diseñados que dejan una impresión duradera en los clientes y contribuye a aumentar el gasto medio en cada visita al establecimiento.

Crear experiencias memorables

¿Los propietarios de restaurantes en España se han dado cuenta de la importancia de crear experiencias más allá de lo gastronómico para sus clientes, y esto se refleja en sus opciones de diseño? comentan desde Viso Decoración. Todos los aspectos del diseño de restaurantes, como la decoración, la iluminación, la distribución de los asientos e incluso la vajilla, se tienen muy en cuenta para garantizar una experiencia gastronómica coherente y envolvente.

Los restaurantes españoles suelen inspirarse en el rico patrimonio cultural del país, combinando elementos tradicionales con conceptos de diseño modernos. Esta fusión crea un ambiente único y cautivador que transporta a los comensales a otro tiempo y lugar. El uso de colores vivos, estampados eclécticos y materiales auténticos, como azulejos pintados a mano y maderas rústicas, contribuyen al atractivo estético general.

Incorporación de elementos naturales

En los últimos años, se ha producido un cambio notable hacia la incorporación de elementos naturales en el diseño de los restaurantes. Esta tendencia refleja una creciente conciencia y aprecio por la sostenibilidad y el medio ambiente. Muchos restaurantes españoles cuentan ahora con paredes vivas, jardines interiores y el uso de materiales sostenibles, como madera recuperada y materiales reciclados.

La inclusión de elementos naturales no sólo mejora el atractivo visual del restaurante, sino que también crea un ambiente relajante para los comensales a través de una correcta integración de estos elementos en el diseño de mesas para restaurante. La incorporación de plantas y vegetación no sólo añade un toque de frescura, sino que también mejora la calidad del aire y promueve el bienestar general.

Utilizando la tecnología

España también está a la vanguardia en el interiorismo hostelería y la utilización de la tecnología en el diseño de restaurantes. Muchos establecimientos han adoptado menús interactivos, sistemas de pedidos digitales y soluciones de iluminación innovadoras para mejorar la experiencia gastronómica en general. La integración de la tecnología no sólo agiliza el proceso de pedido, sino que también añade un elemento de emoción y novedad para los clientes.

Además, los restaurantes aprovechan cada vez más las plataformas de las redes sociales para promocionar sus establecimientos y relacionarse con los clientes. Las imágenes llamativas del diseño interior del restaurante y las presentaciones de la comida desempeñan un papel crucial a la hora de atraer clientes y crear expectación en Internet.

El auge de las experiencias culinarias

Con la creciente popularidad del turismo gastronómico, muchos restaurantes españoles han cambiado su enfoque hacia la oferta de experiencias culinarias únicas integrando el interiorismo para restaurantes dentro del 'producto'. Parte de esta experiencia es el diseño envolvente que transporta a los clientes a un mundo de deleite gastronómico.

Algunos establecimientos ofrecen conceptos de cocina abierta, lo que permite a los comensales observar el arte culinario de primera mano. Otros incorporan mesas del chef o comedores privados donde los clientes pueden presenciar la creación de exquisitos platos en un ambiente íntimo. Estos elementos de diseño no sólo ofrecen una visión del proceso culinario, sino que también crean una sensación de exclusividad y conexión personal.

Autor: Redacción