

Design de cafés restaurantes e bares

Introdução ao design para varejo

O design em bares e restaurantes é essencial para receber bem um cliente,.

Não adianta um cardápio especial e inovador apenas para ter os clientes indo embora porque não tinham um ambiente de espera adequado, ou porque é um local muito barulhento.

O design do espaço é a primeira impressão que os clientes têm do espaço. Antes de eles provarem a comida, irão fazer um julgamento sobre a beleza e nível de conforto

A funcionalidade do layout para bares e restaurantes é tão importante quanto a estética em si, então você também precisa que o design do restaurante seja confortável também para os funcionários.

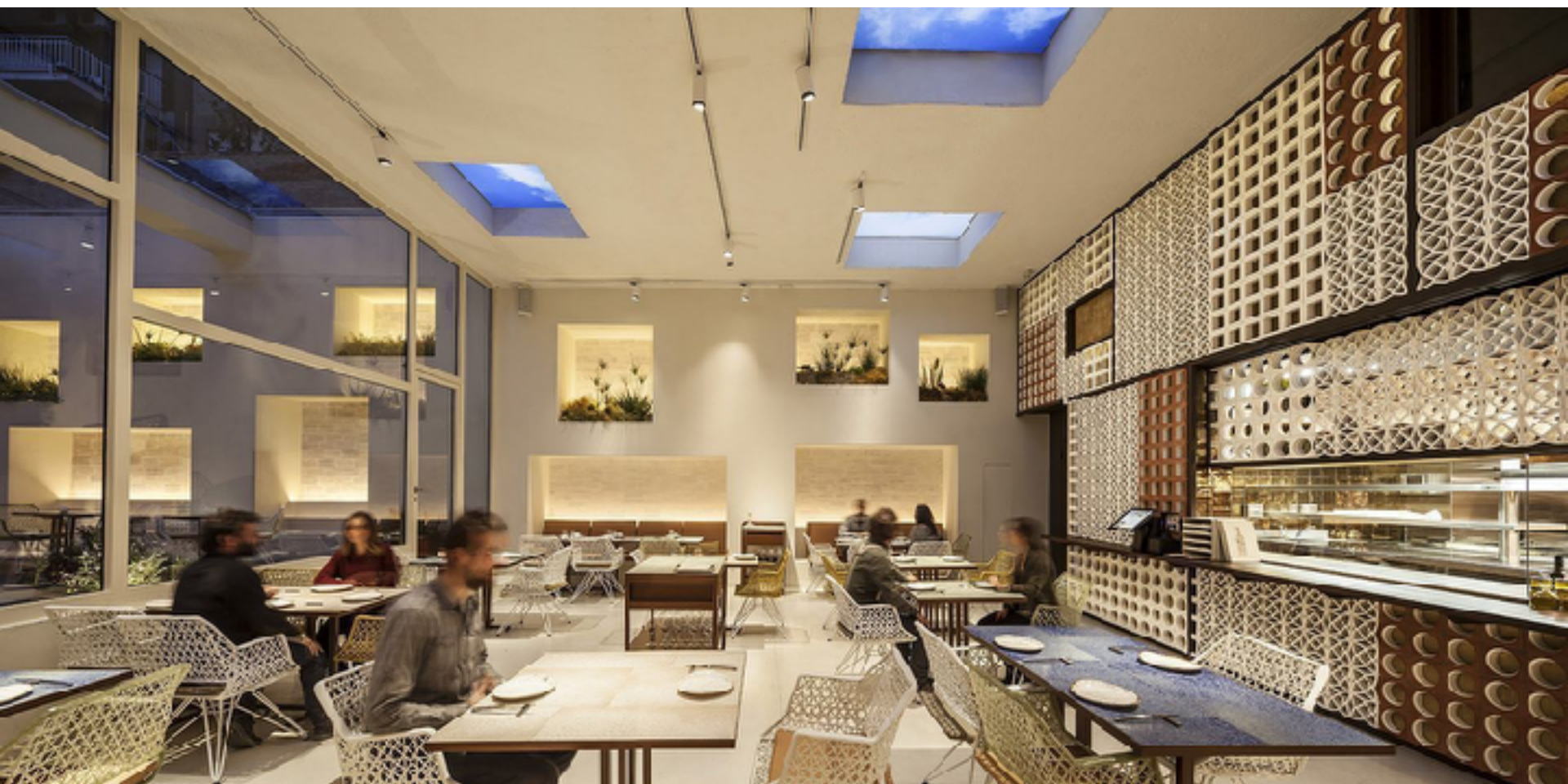
1. Fluxo do espaço

Também é na entrada que os compradores começam a julgar se uma loja é barata ou cara, e se o ambiente como um todo (iluminação, decoração, vitrines, paleta de cores) é convidativo.

1. Fluxo do espaço

É necessário que os garçons tenham fácil acesso à cozinha e que consigam transitar pelo salão sem esbarrar em mesas e clientes.

Que os clientes tenham um espaço de espera confortável e fácil acesso aos banheiros



2. Trate todos os sentidos igualmente

Isso pode parecer estranho à primeira vista, mas o que queremos dizer em tratar todos os sentidos igualmente é que não é apenas o visual e o paladar que contam para a experiência de comer fora. Os cheiros e sons também fazem parte do que torna uma experiência no restaurante boa ou trágica.

2. Trate todos os sentidos igualmente

A acústica deve ser pensada para permitir conversas sem que o som reverbere ou o barulho obrigue as pessoas a falarem muito alto no espaço.

2. Trate todos os sentidos igualmente

Como parte importante da experiência gastronômica é o olfato é importante que o cheiro da comida seja preponderante em relação a outros odores no espaço



3. Aceite o poder das redes sociais

Praticamente todos os clientes que entram no restaurante atualmente vão tirar uma foto em algum momento, seja uma selfie ou uma imagem do prato. Principalmente se forem jovens consumidores. Então é importante que a decoração para restaurantes que você irá providenciar seja pensada através dessa questão também.

3. Aceite o poder das redes sociais

Por isso é importante alinhar a comunicação e presença digital do restaurante e a temática do projeto. Em espaços de gastronomia a temática é um elemento importante de conexão conceitual entre espaço, comida, bebida e redes sociais.



4. Pequenos detalhes contam

Tomadas para celular ao lado das mesas e balcões (e que sejam suficientes para cobrir até mesmo eventos grandes);

Ganchos para casacos na entrada e ganchos embaixo de mesas e balcões para bolsas e mochilas;

Espaços limpos nos banheiros para apoiar e pendurar bolsas e casacos;

Você consegue perceber como esses detalhes podem fazer a diferença?

4. Pequenos detalhes contam

Além da decoração para restaurantes, é também muito importante pensar no conforto do uso em longo prazo associado as novas demandas tecnológicas

