

Fernando Martín Fuentes, decorando la restauración

Autor: **Eduardo Martín del Toro** Doctor Arquitecto

Decorador de interiores por la Institución de Artes Decorativas Españolas (IADE-UNESCO) (1963-66). Comienza su actividad profesional como profesor de Dibujo de IADE Tenerife (1966-67) compaginándolo con su actividad como profesional liberal (1966-2009). Actualmente jubilado continúa en contacto con su amada profesión actuando como asesor de interiorismo en Del Toro & Antúñez ARQUITECTOS



Hoy estoy junto a Fernando Martín Fuentes, un pionero de la decoración de interiores en Canarias, con más de 40 años de experiencia en la restauración de espacios interiores, tiempo durante el cual se ha enfrentado a todo tipo de proyectos como residenciales, tiendas, despachos profesionales y por supuesto

espacios para la gastronomía.

Aprovecharemos sus amplios conocimientos para que nos cuente aquellos aspectos fundamentales a la hora de enfrentarse al diseño de este tipo de locales.

EMT: ¿Qué factores tiene en cuenta a la hora de enfrentarse a la decoración de un nuevo local de restauración?

FMF: Generalmente el cliente te lleva a un local o más que le han gustado.

Lo primero que tengo en cuenta es si el local está adaptado para la función que se requiere o si hay posibilidades de hacerlo y en segundo lugar, si el espacio es suficiente para la cantidad de comensales que el cliente demanda.

EMT: De cara a realizar dicha adaptación, ¿qué aspectos son principales y cuales pueden dejarse en un segundo plano?

FMF: Las cocinas son el gran problema en los edificios por las salidas de humo, luego hay que acondicionarlo acústicamente para que los ruidos no molesten. También es muy importante contar con el espacio y lugar para la instalación de la maquinaria exterior de climatización y una buena altura de techo para el paso de las instalaciones, acondicionamiento acústico e iluminación.

Otra cosa muy importante es la ubicación de los baños, hay que instalarlos lejos del comedor con un vestíbulo que los aisle.

El espacio es sumamente importante por la confidencialidad. El propietario del local desea distribuir un determinado número de comensales y es necesario estudiar si dichos comensales caben en ese espacio con la suficiente distancia entre mesa y mesa para que exista intimidad. También tiene gran interés que el local posea buenas vistas.

Creo que no hay nada que pueda dejarse en segundo plano, pues todo es importante a la hora de hacer un buen proyecto

EMT: *¿Qué diferencias de cara a su diseño tiene el tipo de comida que va a servirse en el local, es decorar, es lo mismo diseñar un restaurante gourmet que uno de comida rápida?*

FMF: Totalmente diferente. Un restaurante de comida rápida debe tener una decoración, aunque atractiva, muy funcional, pues el cliente acude a él o por precio o por tiempo; de todas formas no pasa mucho tiempo en él.

En cambio en un restaurante gourmet hay que cuidar más la comodidad y el relax, pues la estancia es mucho más larga y le da tiempo de recrearse en la elegancia y sobriedad del local.



EMT: *¿Cuáles son los principales errores que se comenten en las decoraciones de estos locales?*

FMF: Pues no tener en cuenta lo anteriormente dicho: la climatización, el acondicionamiento acústico, el aislamiento de los baños, el espacio entre mesas, la iluminación, la comodidad de los asientos...

EMT: *¿Qué diferencias principales tiene afrontar el diseño de un local desde cero a tener que reformar o adaptar uno*

existente? ¿Cuál ofrece mayor dificultad?

FMF: Siempre la adaptación es más complicada, porque hay que contar con unos condicionantes.

En cambio, partir de cero y que el local no tenga ningún impedimento deja volar mas la imaginación y permite crear mucho mejor. A los creativos no nos gusta tener ningún condicionamiento a la hora de realizar un proyecto..



EMT: ¿Cree que la iluminación es fundamental en este tipo de locales?

FMF: La iluminación, para mí, juega un papel muy importante. Un local mal iluminado y lúgubre no invita a entrar al cliente. La iluminación debe ser, indirecta, ambiental y puntos cenitales sobre las mesas y nunca excesiva, así el comensal podrá disfrutar mejor de las viandas.

EMT: Un tema importantísimo desde nuestro punto de vista es la

relación entre el diseño y el confort, ¿cree que es adecuado renunciar al confort frente al diseño? Conocemos locales muy atractivos donde luego sus sillas o mesas resultan incómodas ¿Dónde está el equilibrio entre estos dos factores?

FMF: Hay que pensar que la media de estancia en un restaurante es de dos horas, y sería un suplicio estar en un asiento incómodo, pues restaría disfrute a la comida, por eso hay que darle una importancia enorme a la comodidad, aunque se puede conjugar con el diseño.

EMT: ¿Qué opina de los restaurantes temáticos que unen espectáculo con cocina y que están ahora tan de moda?

FMF: En estos restaurantes la cocina no es su fuerte (aunque he oído que uno tiene una estrella Michelin); en cambio las decoraciones son espectaculares. Un profesional puede lucirse haciendo grandes cosas, los temas dan mucho juego para hacer una decoración “sui generis”.

En mi dilatada carrera profesional no me he encontrado un proyecto de este tipo.

EMT: Le parece bien que ciertas cadenas de restaurantes tengan entre sus condiciones que la decoración sea la misma sin tener en cuenta el lugar en el que se ubiquen.

FMF: Como creativo no me gusta un proyecto que me condicione y no pueda idear. Pienso que es algo muy estudiado, es una estrategia de marketing que se reconozca fácilmente y desde lejos sus locales. Por eso les da igual que el restaurante esté en la playa o en la montaña.

EMT: Como colofón a nuestra conversación, me podría dar su opinión en cuanto el peso que tiene la decoración de un local de cara al éxito como restaurante a la hora de atraer clientes. Por contra, ¿un local con una decoración inadecuada puede “ahuyentar” la clientela?

FMF: Su valor es importantísimo; no cabe la menor duda que debe ir acompañada de una buena cocina, pero si ésta es de calidad y se disfruta de un lugar agradable, elegante, sobrio, cómodo, climatizado, estratégicamente iluminado y si tiene buenas vistas el place es infinitamente superior.

Sin embargo, una incorrecta decoración no atrae al cliente, lo rechaza, aunque si la comida es muy buena el público seguirá visitándolo.