

Espacios adaptados a personas con movilidad reducida

Por: [Doctor Arquitecto Eduardo Martín del Toro](#)

Movilidad reducida. En el interés de no limitar el acceso de **nuestros clientes** y en el afán de la no discriminación de las personas con **movilidad reducida**, los locales de restauración deben encontrarse adaptado para las **características especiales** que necesitan este tipo de usuarios.

Pero no sólo nuestro interés comercial de acoger al mayor número de **clientes** o de cumplir con el deber ético de no discriminar a nadie, nos debe empujar a realizar las modificaciones necesarias en nuestros locales para hacerlos accesibles, el *“Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social”* exige que para el 4 de diciembre de 2017 - dentro de escasamente 10 meses- todos los edificios existentes -y por tanto los locales que contengan- han de realizar las obras y actuaciones que resulten necesarias para garantizar los [ajustes razonables](#) en materia de accesibilidad universal.

Por tanto, a partir de la mencionada fecha, si nuestro restaurante no se encuentra adaptado, no sólo estaremos obligados a tomar las medidas necesarias para mejorar su accesibilidad, sino que además nos arriesgaremos a ser sancionados por el incumplimiento de la normativa vigente a nivel nacional.

¿Cuáles son las medidas que han de tomarse y qué se entiende por

ajustes razonables?

Será necesario adecuar los locales a la normativa vigente, mediante la creación de un itinerario accesible a todos los servicios del local y con actuaciones como puede ser: La instalación de ascensores, salva escaleras, rampas u otros dispositivos de accesibilidad, incluyendo los adaptados a las necesidades de personas con discapacidad sensorial, la instalación de elementos de información o de aviso tales como señales luminosas o sonoras que permitan la orientación en el uso de escaleras y ascensores, la adaptación de las puertas de paso y de los aseos para hacerlos accesibles, con la correspondiente señalización de elementos accesibles en función de su [localización](#).

Es decir, se han de tomar las medidas de adecuación del local para facilitar la accesibilidad universal de forma eficaz, segura y práctica, sin que supongan una carga desproporcionada y que faciliten la accesibilidad o participación de una persona con discapacidad en igualdad de condiciones que el resto de los ciudadanos.



Espacios adaptados a personas con movilidad reducida

Pero conseguir esta adaptación no es fácil, más cuando contamos con un establecimiento ya en funcionamiento, con un espacio limitado y un diseño funcional definido, razón por la cual el legislador prevé una flexibilidad en los parámetros normativos, permitiendo, por ejemplo, aumentar la pendiente de las rampas o reducir el ancho de los accesos con respecto a lo exigible en caso de que se tratara de un nuevo local, siempre -claro está- hasta unos límites marcados.

Por otro lado, para determinar si una carga es o no proporcionada se tendrán en cuenta los costes de la medida, los efectos

discriminatorios que su no adopción podría representar, la estructura y características de la persona o entidad que haya de ponerla en práctica y la posibilidad que tengan aquéllas de conseguir financiación oficial o cualquier otra ayuda.

En consecuencia, y previo a la realización de estas actuaciones, hay que evaluar la viabilidad de las mismas desde varios puntos de vistas: situación del estado actual del local en relación al nivel de satisfacción de las condiciones básicas de accesibilidad, las características técnicas del local -dimensiones, forma, estructura- de cara a proponer las acciones más apropiadas, el carácter proporcionado o no de la carga económica de las medidas de adecuación y la posibilidades de obtener ayudas, subvenciones o cualquier otro tipo de financiación.



Dado que este proceso -que precisa de un proyecto de adaptación- es de una gran complejidad, y que una solución inadecuada, además de ser costosa, puede provocar efectos indeseados, incluso contrarios al previsto, provocando situaciones de empeoramiento de la accesibilidad de ciertos colectivos (recordad que a pesar de que cuando hablamos de mejora de la accesibilidad siempre pensamos en primer lugar en personas en silla de ruedas, existen muchos otros problemas de **movilidad** con diferentes necesidades, como los discapacitados visuales, las personas mayores o los discapacitados psíquicos, entre otros), se hace imprescindible contar para dicho encargo con un profesional técnico altamente capacitado y cualificado para dicha encomienda.

Cómo tener un restaurante de premio

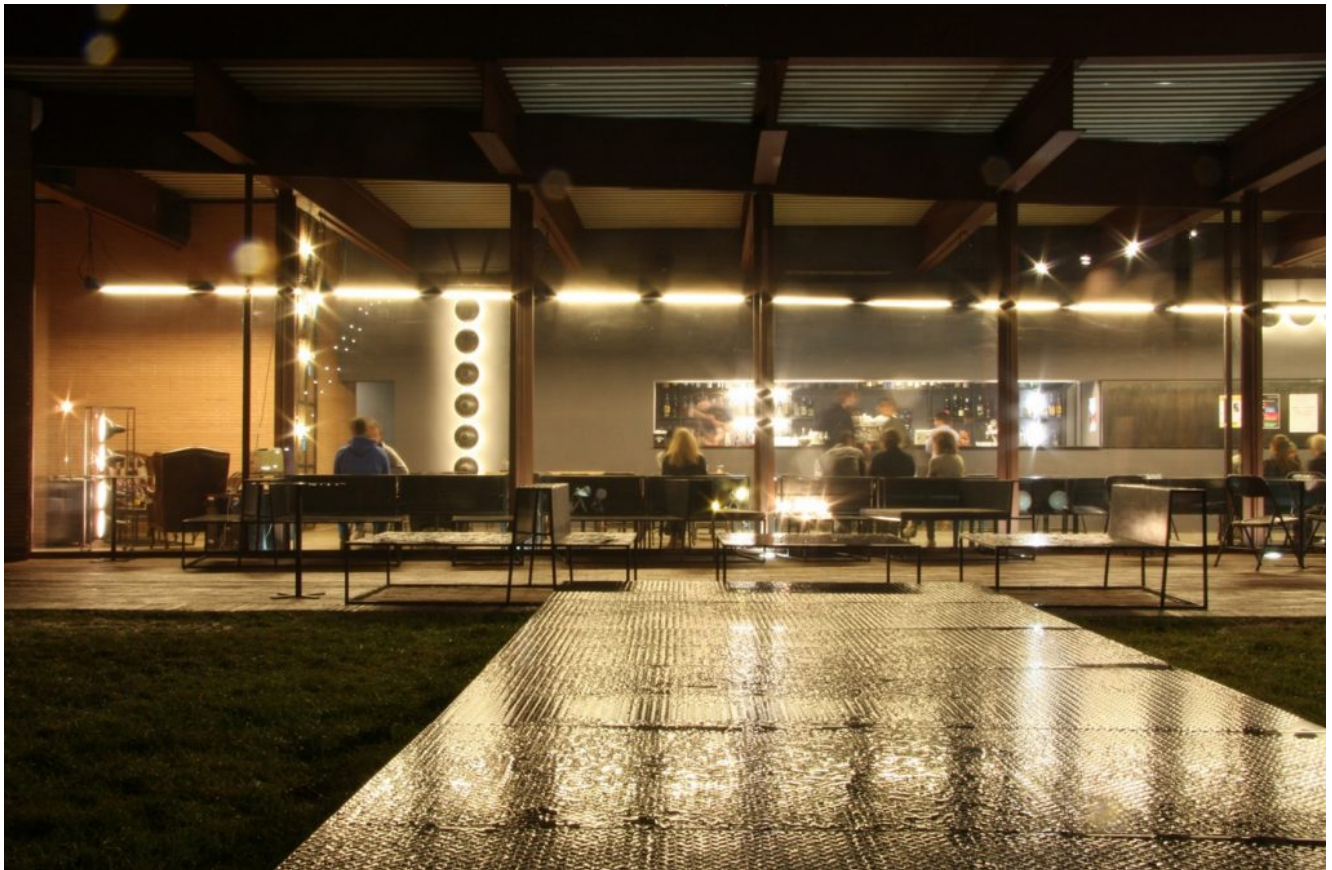
Por: [Eduardo del Toro Doctor Arquitecto](#) // Islas Canarias

De cara a optar por un reconocimiento para un negocio como un **restaurante**, es evidente que la calidad de la comida que se sirve es el aspecto más importante a tener en cuenta, pero es igualmente cierto que existen muchos otros factores que pueden sumar o restar puntos en la evaluación que realiza el crítico o evaluador **gastronómico**, como pueden ser: la calidad y adecuación de los caldos, la profesionalidad del servicio de sala o las características del local.

En relación a este último aspecto, podemos decir que a su vez se subdivide en muchos factores, como el ambiente que genera, la calidad del espacio o las sensaciones que transmite a los comensales.

Restaurante de premio

A la hora de **diseñar** estos espacios, la preocupación habitual suele ser generar un [restaurante bonito](#) -con lo ambiguo que este término resulta- empleando para ello los últimos materiales y las tendencias del momento. Pero detrás de un buen diseño hay mucho más, como son una gran cantidad de cuestiones técnicas que se le escapan a la mayoría de los proyectistas de estos [templos gastronómicos](#).



Cómo tener un restaurante de premio

El correcto proceso de creación de un local de [restauración](#) tiene que contener el sabio [equilibrio](#) entre los aspectos formales **-tales como el tamaño o la proporción-**, los aspectos sensoriales -los colores, sonidos y olores, principalmente- los aspectos técnicos -control de deslumbramientos, reverberación, climatización, etc.- y los aspectos funcionales -recorridos, personas con movilidad reducida, eficiencia energética,...- de tal forma que todos ellos interactúen en armonía transmitiendo el mismo tipo de sensaciones que el chef quiere expresar con su cocina.

Es importante que el **comedor** tenga unas [dimensiones suficientes](#), con unas proporciones largo-ancho-alto controladas, donde se posicione el mobiliario **-marcado por su funcionalidad y, sobre todo, por su comodidad-** con unas apropiadas dimensiones y convenientemente distribuido, tanto en número como en posición, gracias a un proyecto que los organice de forma adecuada para generar espacios acordes al uso.

En este sentido es muy importante **estudiar** los distintos recorridos que se van a producir en el local, tanto del personal como de los diversos tipos de público **-niños, personas con movilidad reducida, con discapacidad visual, etc.-** diseñándose para que se produzcan de la forma más directa posible, evitando que se originen conflictos entre los mismos, para garantizar un óptimo resultado.



Es muy importante estudiar los distintos recorridos que se van a producir en el local

La posibilidad de contar con varios [ambientes da flexibilidad](#) y versatilidad al negocio, dando respuesta a diferentes demandas de servicios, como un lugar para situarnos cuando estamos solos o vamos con prisas, como la [barra](#); un espacio para el tapeo o el **aperitivo**, con **taburetes y mesas altas**.

El [comedor](#) para la comida más convencional; una terraza, que expande el espacio del propio local y se convierte en el sitio ideal donde tomar el café, los postres y la copa; los reservados, lugares de mayor intimidad normalmente para **comidas de negocios** o [celebraciones de eventos](#); o un espacio especialmente adaptado a los infantes, donde se pueda compatibilizar la sobremesa de los padres con el juego de los

hijos, sin entrar en conflicto.

El [espacio](#) debe contar con una iluminación suficiente, que nos permita apreciar el plato, pero controlada y bien distribuida, evitando deslumbramientos y creando ambientes agradables con cierta intimidad.

Por otro lado, tenemos que entender que el [comportamiento acústico](#) de un local es muy frágil. Así que debe estar bien aislado acústicamente, para que los ruidos que se produzcan en el exterior no interfieran en nuestra degustación, y acondicionado, para facilitar el diálogo con el resto de comensales.

Con una música ambiente de una intensidad sonora suficiente para que **-sin entorpecer la conversación-** aumente la sensación de intimidad en un espacio colectivo; algo que hay que reforzar con una música de mayor volumen en aquellos [espacios](#) donde la sensación de intimidad es más importante, como el caso de los aseos. Las condiciones térmicas también tienen gran importancia.



Es importante que el comedor tenga unas dimensiones suficientes, con unas proporciones largo-ancho-alto Para ello, será necesario que el local esté bien diseñado térmicamente -impidiendo que entre un exceso de radiación solar a través de las ventanas en la época estival o que el calor se escape por paredes y techos en invierno- y que cuente con equipos específicos de alta eficiencia energética que terminen de corregir la humedad y temperatura cuando no sea suficiente con el correcto diseño.

Se debe también garantizar una adecuada renovación de aire, que evite los ambientes cargados y los malos olores, ya que la percepción de los sabores se produce no sólo por medio de la sensación del gusto, sino que el sentido del olfato tiene un importante peso en este proceso. Normalmente, las fuentes principales de contaminación olfativa que solemos encontrarnos en los locales de restauración son tres: la polución exterior, los aseos y la propia cocina. El correcto diseño de los sistemas de climatización, extracción y renovación de aire es fundamental en estos casos.



El espacio debe contar con una iluminación suficiente, que nos permita apreciar el plato, pero controlada y bien distribuida, evitando deslumbramientos y creando ambientes agradables con cierta intimidad.

Finalmente, todo este conjunto de condicionantes tienen que combinarse en una decoración cuidada -acorde con el tipo de comida que se sirve- empleando materiales nobles de gran calidad, tanto en el espacio interior como en su fachada, que es la tarjeta de presentación que debe invitar a entrar.

Porque no es sólo importante el plato que se le presenta al comensal, sino que todo el establecimiento ha de participar de la misma armonía.

El restaurante es un espacio donde el diseño está presente en todas las cosas, cualquier elemento que nos encontramos o manipulemos tiene un cuidado proceso creativo que pretende aumentar el placer sensorial que estamos disfrutando, al tiempo que refuerza el ambiente del local. Desde la ropa del personal que nos atiende, a cada uno de los elementos que se emplean, como la **vajilla** sobre la cual se van a servir las creaciones, pasando por una cristalería y una cubertería que esté a su nivel, hasta las mantelerías, los **centros de mesa** o las **cartas**.

Como vemos, y a pesar de que sólo hemos tratado a modo de

rasgos generales los puntos a tener en cuenta, adecuar un local para ser un restaurante de mención no es nada sencillo. Son mucho las cuestiones que tenemos que cuidar para conseguir obtener todos estos objetivos *-igual que en los **fogones** y la sala de un restaurante haría falta contar con un excelente personal comandados por un **Chef** con unos amplios conocimientos de cocina-*

En el diseño de estos espacios necesitaremos un grupo de proyectistas altamente capacitado y cualificado, que sepa conjugar el sacar el mayor provecho posible al local, al tiempo que exprese de forma palpable lo que el restaurante quiere ofrecer con su comida, materializando la manera que se tiene de entender la gastronomía y la restauración desde la empresa.

Por tanto, contar con un equipo técnico de refutada experiencia que sepa prever y solucionar los posibles problemas antes de que se produzcan es la estrategia más fácil y económica, siempre mejor que tener que solventar los problemas a posteriori, siendo más costoso y en algunos casos imposibles de resolver.

Cuando el ruido no nos deja comer

El ruido, es uno de los problemas más frecuentes con los que se encuentra un local de restauración es la alta reverberación, es decir, un exceso de rebotes del sonido en las superficies de la sala

que hace que aquél se amplifique.

Por: Doctor Arquitecto [Eduardo Martín del Toro](#)

Este fenómeno, además, produce un efecto en cascada debido a que los comensales, al oír con dificultad, tienden a subir el volumen de la conversación, lo que provoca que su voz moleste al los clientes de las mesas vecinas, con lo que éstos actuarán de la misma manera, de modo que poco a poco el ruido general del salón va creciendo, llegando a un nivel en que se vuelve insoportable.

Esta situación puede llegar a tal punto que el placer de degustar un estupendo manjar junto con una agradable conversación -lo que todos buscamos cuando salimos a comer- se vuelva una verdadera tortura, habiendo sido la causa del cierre de algún restaurante, a pesar de contar con una excelente cocina.

¿Pero cómo un fenómeno tan molesto para la restauración es al mismo tiempo tan común?

Esto se debe a lo delicado y complejo que es el mundo de la acústica y el poco conocimiento que -*en general*- se tiene de ella. El comportamiento del sonido dentro de un local depende de múltiples aspectos, como la forma y proporciones del mismo, los materiales de acabado de sus paredes, suelo y techo o los elementos -muebles, personas, objetos, etc.- que se encuentren dentro de él. La simple [modificación](#) de alguno de estos factores puede hacer que la sala se vuelva ruidosa.

Como ejemplo de lo expuesto pueden servir intervenciones realizadas en salones que funcionaban perfectamente y que tras leves modificaciones -como el ampliar el espacio eliminando un tabique o cambiado el acabado de las paredes o techos- es decir, simples actuaciones de decoración, pasaron a convertirse en espacios ruidosos.



El comportamiento del sonido dentro de un local depende de múltiples aspectos, como la forma y proporciones del mismo, los materiales de acabado de sus paredes, suelo y techo o los elementos -muebles, personas, objetos, etc.- que se encuentren dentro de él.

Por contra, del mismo modo que una ligera intervención de decoración puede traer consecuencias nefastas en este sentido, una actuación con criterio, puede conseguir que un salón con una alta reverberación se vuelva a comportar acústicamente correcto. Para ello, hay que estudiar las razones que en cada caso están provocando el exceso de ruido, para diseñar la estrategia más adecuada de cara a su subsanación; que en muchas ocasiones radica simplemente en modificar los materiales de acabado en paredes o techos o la sustitución de parte del mobiliario, como pueden ser las sillas.

Como vemos, podemos decir que el sonido se comporta de forma similar al agua, que por muy impermeable que sea el espacio donde se acumule, un mínimo resquicio hace que se pierda, pero con la complicación añadida de que el agua moja y nos muestra por donde se origina la pérdida, mientras que el sonido -

invisible- nos esconde donde se producen los problemas.



Cuando el ruido no nos deja comer

Por tanto, tenemos que entender que el comportamiento acústico de un local es muy frágil y que ciertas actuaciones -por muy leves y sencillas que nos parezcan- pueden interferir de forma notable en su correcto funcionamiento, por lo que es muy recomendable tener el apoyo de un técnico cualificado en este aspecto de cara a realizar cualquier modificación en nuestras salas. Pero, si por desgracia, este asesoramiento no se ha producido y, como resultado de un incorrecto diseño de los espacios o de sus materiales, da lugar a una sala reverberante, donde nuestros comensales no puedan disfrutar de la comida, no está todo perdido: un profesional de la acústica podrá realizar un estudio *in situ* y diagnosticar el problema, proponiendo la mejor solución posible, que en la mayoría de los casos no precisa de la realización de grandes obras.