

¿Cómo se manejarán las terrazas en este verano?

Las terrazas ayudaron a generar mayores ingresos en sus momentos estelares, como siempre, ha sido el verano cuando mayor es la demanda de estos espacios.

Ahora más que nunca y gracias a la **pandemia**, las [terrazas](#) se han convertido en parte esencial de un **restaurante**, tanto así, que muchos **restaurantes** con una larga trayectoria en una ubicación determinada, buscarán cambiar su ubicación para poder contar con este espacio tan demandado y requerido de manera '*casi obligatoria*' hoy día.

Son muchos los aspectos a cuidar que, en condiciones normales, generaba ofrecer servicio en una terraza, aspectos como camareros en **exclusiva** para esta **zona**, lograr un personal **cualificado** para dar la mayor agilidad y apoyo en tiempos correctos a las comandas, todo esto con la finalidad de no perder el flujo con la clientela.

Se acercan los meses calurosos, y la **incertidumbre** entre los **restauradores** es increíble, tanto para los que cuentan con el espacio como para los que no son tan afortunados y es que, todo cambió tan rápido, que fue imposible prever lo que tocaría **vivir** si no tenías un '*al aire libre*'.



¿Cómo se manejarán las terrazas en este verano?

En [España](#) verano es época de comer fuera de los locales, sangrías, cervezas, tapas, ambientes distendidos es lo que el público local o **visitante** suele buscar.

Los nuevos “*espacios reducidos*” de manera drástica, sin duda alguna, verán mermada su productividad habitual y a la vez, de manera contradictoria, un mayor crecimiento en la demanda, pero con menos posibilidades de dar servicio a todos, ¿Qué pasará? ¿Cómo me preparo este verano? ¿más personal? ¿cambio de carta? Son algunas de las preguntas que en estos momentos de **Covid 19** se hacen todos.

Este año tocará hacer un nuevo análisis del funcionamiento de **terrazas**, previsión de personal, una carta fresca, ágil, fácil de manejar, el **mise en place**, montaje y servicio final. Los horarios deberán tomarse en cuenta con suma precisión, los años pasados ya no sirven de referencia, así que, una nueva evaluación se deberá efectuar sobre la marcha, dependiendo de las medidas, esto será el día a día de los **restaurantes**.

*Se acercan los meses calurosos, y la **incertidumbre** entre los **restauradores** es increíble,*

Comanderos móviles serán una buena fórmula para poder reducir el tiempo de la comanda a cocina, evitando trayectos al interior del local y ganado tiempo en la realización del mismo. Hay que tener en cuenta la cantidad de gente que saldrá a reclamar este **servicio** y los espacios que a la final estén permitidos en los mismos, en esta fecha se desconoce.

Lo que en otros tiempos se manejó como una extensión “*no primordial*” del **restaurante**, pero donde había que dar un **buen servicio**, sin lugar a dudas, cambió a ser un punto importantísimo del desenvolvimiento de local en sí y la productividad del día, así que, habrá que darle la mayor atención, nunca dada en otros años.



Este año tocará hacer un nuevo análisis del funcionamiento de terrazas, previsión de personal, una carta fresca, ágil, fácil de manejar, el mise en place, montaje y servicio final.

Siempre se pensó que quien se sentaba en **terraza** debería esperar un poco más que los clientes en la parte interna del **local**, eso ya no puede pasar, no podemos pedirles a los comensales que apuren su **estadía**, pero sí podemos acelerar, sin perder calidad de **servicio**, lo que dará la posibilidad, de que estos clientes se levanten antes y pueda ser la mesa y sillas **desinfectadas** y listas para la nueva ocupación.

Se quiera o no, en época de calor las **terrazas** se convierten en la situación más apetecible para todo público, de cualquier edad, **socializar** en el terraceo forma parte de las **costumbres** de toda **España**, son un atractivo para los turistas, para el local, para todos en esta estación.

Por eso, debemos prepararnos para un año atípico en todo sentido, se tiene que tomar en cuenta que muchos perfiles de costumbres de la clientela, sea ya la habitual o no, cambiaron, se prefiere no estar encerrado y más, si las temperaturas altas nos invitan a no estar entre paredes.

Esperan a los **restauradores** difíciles decisiones en todo el sector, grandes, medianos y pequeños tendrán que tener la suficiente visión e intuición para descifrar las '**mediditas**' de gobernantes que no oyen, no escuchan y no ven, ¿se recuerdan la imagen de los tres monos cada uno con una posición? Pues si hacía falta algo para probar el talante de los **empresarios** y de todo el personal de la restauración, llegó no solo el **covid 19**, sino la disparidad y poca importancia que se le da a un **sector** como el de la **gastronomía** en general por parte de los entes gubernamentales, siguen sin pedir consulta, sin pruebas de que los **restaurantes** son el mayor punto de **contagio** y más.