

TERRAZAS

Texto: Eduardo del Toro Doctor Arquitecto // Islas Canarias

Las terrazas, además de suponer un aumento significativo de aforo, genera nuevas posibilidades, nuevos ambientes para cafeterías y restaurantes. Las terrazas nos permiten mantener una relación con el entorno, disfrutando de las vistas y el buen clima, al tiempo que los más pequeños pueden jugar y correr bajo la supervisión paterna, sin molestar al resto de comensales o al servicio y se ha convertido además en el último reducto de los fumadores.

Pero para que estos espacios funcionen correctamente han de tenerse en cuenta una serie de medidas que nos garanticen su adecuado comportamiento. Lo primero -y fundamental- es la calidad del espacio donde se sitúan, aunque por desgracia en la mayoría de los casos es un aspecto donde poco podemos elegir, ya que suele estar limitado al frente próximo del local. En algunas ocasiones contamos con la alternativa de un espacio trasero, a modo de plazoleta o patio de manzana, mucho más confortable.

Las terrazas deben situarse en zonas espaciosas, lo más alejadas del tráfico como sea posible, para evitar sus efectos perniciosos como ruidos, humos o el peligro que supone para los niños. También hay que mantener una cierta separación con la vegetación, mayor a medida que sea la altura de ésta, ya que, si bien es recomendable su presencia, por la mejora de la calidad del ambiente que provoca, su excesiva proximidad puede suponer problemas de caída de hojas sobre las mesas o la

presencia de moscas u otros insectos en torno a la comida.



Por otro lado, los agentes atmosféricos pueden ser causa de disfrute como una suave brisa

en la cara en un día soleado o de situaciones desagradables, como las causadas por deslumbramientos por el sol o el encontrarnos situados en medio de una corriente permanente de aire.

Para evitar estos problemas es muy importante hacer un adecuado estudio del lugar -orientación, dirección de vientos dominantes, presencia de objetos causantes de reflejos, situación del tráfico, tipo y posición de la vegetación del entorno, etc.- Para así poder tomar las decisiones de proyecto adecuadas, como podrían ser: el empleo de sombrillas o toldos para la protección solar, la instalación de paneles verticales bien orientados para el resguardo de los vientos, la colocación de maceteros u otros elementos bajos para la delimitación de los espacios, etc.

En el caso que pretendamos prolongar el período de uso de estas áreas más allá de la época de bonanza, será necesario también el empleo de mecanismos que mitiguen el efecto de la bajada de las temperaturas en un espacio exterior desprotegido, mediante por ejemplo el empleo de las estufas. Su adecuado número y posicionamiento garantizará el que los clientes no padezcan de sobrecalentamientos o de frío o, lo más común, de ambas cosas al mismo tiempo, una a cada lado del cuerpo.



Finalmente, y volviendo al tema de los fumadores, que encuentran en estas zonas el lugar ideal para conjugar sus dos mayores placeres comida y tabaco-, es muy importante que estos usuarios no molesten a aquellos que se sienten incómodos con la presencia de humos, dado que en algunas ocasiones da la sensación que las terrazas son espacios exclusivos para los usuarios de cigarrillos, puros o cachimbas, nada más lejos de la realidad. Por esta razón resulta interesante, por un lado, cuidar e intentar maximizar la distancia entre mesas y, a ser posible, zonificar o distribuir de forma adecuada a unos y otros clientes, de tal forma que los humos de unos no vayan a parar en la mesa de los otros.

Como podemos ver, una cosa a priori tan sencilla como organizar una terraza está llena de pequeños detalles que si no se tienen en cuenta pueden llevar al traste a cualquier terraza, razón por la cual es recomendable contar con profesionales expertos que estudien adecuadamente la situación y diseñen el espacio y las medidas adecuadas para garantizar un óptimo resultado.