

¿Y si hablamos más bajo en los restaurantes? La campaña contra el "efecto café"

Raquel Piñeiro • original



Seguro que te ha pasado alguna vez: vas a un restaurante con un grupo de gente y os sentáis a la mesa conversando en un volumen normal. Poco a poco el local se va llenando, dejas de oír lo que dicen tus acompañantes y acabas gritando para que hacerte escuchar. Sales de allí como si hubieses estado en una feria, con la cabeza como un bombo y sin haberte enterado bien de la mitad de la charla. Ese progresivo aumento del volumen de una conversación por culpa de la reverberación del sonido en un espacio cerrado tiene un nombre, “efecto café”, y no es difícil evitarlo.

“España es el segundo país más ruidoso del mundo, sólo por detrás de Japón”, nos explica por teléfono Svante Borjesson, director general de la fundación [Oír es clave](#), dedicada a mejorar la calidad de vida de sordos y personas con dificultades de audición. “El ruido y la contaminación acústica influyen en nuestra vida diaria y afectan de forma negativa a todos, no solo a los que tienen problemas auditivos”.

Primero te molesta el ruido en los restaurantes y después tus hijos son el ruido en el restaurante.

— Kalinda Kano (@Kalindakano) [septiembre 6, 2015](#)

Si, en un restaurante lleno, no oyes a nadie decir: "y luego dicen que hay

crisis", es por el ruido.

— Rodrigo Cortés (@rodrigocor7es) [septiembre 27, 2011](#)

Cuando estas comiendo en un restaurante y al mesero se le caen todos los platos y se rompen haciendo banda de ruido, se aplaude [#Siempre](#)

— Martin (@MartyA96) [febrero 23, 2012](#)

Para ayudar a la sensibilización hacia este tema, la fundación ha creado la iniciativa [Comer sin ruido](#), dirigida a hosteleros y empresarios de la restauración que quieran crear locales acústicamente amables. “El “efecto café” no ocurre sólo en bares y restaurantes”, nos cuenta Svante. “Me importan igual o más los colegios o los hospitales, donde el ruido evita la concentración de los alumnos o el correcto descanso de los enfermos. Por no hablar de los lugares de trabajo, donde influye y mucho en la productividad, pero hemos decidido empezar por la hostelería porque es un tema agradecido y atractivo, y con el que es más fácil tener repercusión”.

En la web ofrecen [consejos prácticos](#) de acondicionamiento e incluyen un listado de, por el momento, [veinte restaurantes](#) que ya garantizan al menos que no acabaremos con dolor de cabeza por el barullo del local.

El chef Ramón Freixa, al frente del restaurante del Hotel Único, se ha convertido en el embajador de esta iniciativa de cara a los medios, donde destacan establecimientos como Martín Berasategui, el Sant Pau de Carme Rusalleda o el valenciano Ricard Camarena. “No queremos que la iniciativa sea elitista”, aclara Svante. “Cuantos más restaurantes y bares se apunten mejor, queremos que haya de todos los tipos y precios”.

La idea de la fundación Clave es que los propios restaurantes tomen conciencia de este problema, se autorregulen (incluyen unos [criterios](#) a cumplir si un establecimiento desea darse de alta en la web) y luchen por mejorar sus condiciones acústicas. “Nos gustaría que las guías de viajes como Michelin o Repsol tuviesen este criterio en cuenta. Que el confort acústico también fuese algo importante a la hora de valorar un restaurante y que apareciese mencionado en sus reseñas. Estamos en ello”.

Sorprendentemente, el ruido habitual de muchos establecimientos de España no tendría que ver con un motivo cultural. Svante habla de una mezcla de falta de conciencia hacia la contaminación acústica y de que en la construcción se utilicen materiales poco porosos, como cemento o mármol, mientras que otros como la madera, que sí absorbe bien el sonido, no se emplea de forma tan habitual.

“Es difícil concienciar de los peligros de la contaminación acústica, pero se ha avanzado mucho. La gente hace esfuerzos y cada vez encuentras más locales que han instalado baffles acústicos en el techo, por ejemplo. No hace falta tener un medidor de decibelios para calcular si un local está bien acondicionado; si tienes que levantar la voz para hacerte oír, no lo está. Es una cuestión de volumen”.

¿Cómo evitamos entonces el efecto café en un establecimiento de hostelería? La primera medida, obvia, sería separar las mesas o redistribuirlas a lo largo del espacio. Por lo demás, no es tan complicado acondicionar acústicamente un local para evitar que los clientes tengan que subir el tono, ni tampoco tan caro. Las cortinas, una moqueta, poner telas, madera... son elementos que ayudan a aislar y no suponen un gasto desmesurado. Y algo tan simple como que los camareros utilicen zapatos con suela de goma supone una diferencia entre una comida agradable o acabar con dolor de cabeza.

Algunas soluciones al ruido

Estos son algunos de los consejos de acondicionamiento que sugiere [Comer sin ruido](#) en su web:

- Un adecuado aislamiento que evite que los ruidos del exterior se oigan en el interior del local. En ocasiones, basta con un espacio de separación, una doble puerta o cortinas en los ventanales o escaparates.
- Hay que evitar los ruidos de impacto al colocar la vajilla y los utensilios de cocina, además de los choques de puertas, arrastre de sillas y mesas. También a la hora de servir. No solo con una actuación responsable por parte del personal, sino también con protectores en las patas de sillas y mesas, y usando materiales que absorban el impacto en las superficies de trincheros, cajones, estanterías u otros objetos.
- Evitar el uso simultáneo de aparatos generadores de sonido. Por ejemplo, se puede moler el café cuando no hay clientes o suprimir el volumen de la TV y usar el subtítulo, además de controlar el volumen de la música. También se pueden separar los espacios para crear zonas libres de ruido.
- Es conveniente separar las mesas. Si el local no es ruidoso, se pueden crear las condiciones para que los clientes hablen bajo y no oigan las conversaciones de los demás. También desde la dirección del negocio se puede promover y recomendar a los clientes ruidosos que no eleven la voz.
- Para evitar el ruido de las cocinas y cuartos de baño, hay que adoptar medidas que impidan o amortigüen el ruido, acondicionando el espacio mediante puertas aislantes o paneles y materiales absorbentes como por ejemplo madera y telas.
- Una solución general de gran impacto es el acondicionamiento acústico de los espacios mediante la utilización de materiales específicos, como paneles absorbentes en techo, materiales porosos y tejidos en la decoración que reducen la reverberación y contribuyen a crear espacios acústicamente confortables.