

## Demasiados restauradores anteponen la rentabilidad económica al confort acústico

Albert Molins • original



Así, sí. La sala de El Celler de Can Roca, obra de Sandra Tarruella e Isabel López, tiene muchos de los elementos que ayudan a evitar la reverberación (Jordi Ribot)

Albert Molins Renter, Barcelona

12/05/2016 02:18 | Actualizado a 12/05/2016 10:17

Lo podemos ignorar o incluso no darnos cuenta, pero nadie es inmune al **ruido**. Tiene efectos en nuestro comportamiento, nuestra manera de socializar y en nuestra salud. También en la restauración.

Comer es un acto social que a menudo compartimos con otras personas con las que nos encontramos para comer y hablar. Cuántas veces hemos llegado a un local que no estaba muy lleno y hemos podido hablar sin tener que levantar la voz, pero ha sucedido que a medida que se ha llenando –y sin darnos cuenta– hemos ido levantando el volumen, no porque seamos gritones, sino porque el ruido nos ha hecho subir el tono. Es lo que se conoce como efecto café. Según Svante Borjesson, director general de la fundación Clave de atención a la deficiencia auditiva, argumentar que el motivo de eso es exclusivamente que los latinos son más “expansivos” resulta una simplificación. “Es verdad que en algunos países la gente habla más alto, pero esa no es la razón principal del efecto café. El motivo de fondo es el mal acondicionamiento acústico de los locales de ocio y restauración”, dice Borjesson.

Ricard Trenchs es uno de los directores creativos de Tarruella Trenchs Studio, un despacho de diseño responsable en parte del interiorismo de restaurantes como El Celler de Can Roca. En su opinión, parte del problema es que los propietarios están obligados por ley a aislar acústicamente los locales para evitar molestias a los vecinos, pero “no hay ninguna legislación que les obligue a tomar medidas de acondicionamiento acústico”. Y eso que el ruido aparece recogido en el artículo 325 del Código Penal de 1995 como una de las fuentes que pueden perjudicar gravemente al medio ambiente y por tanto la salud de las personas.

de las personas.

Del mismo modo, una sentencia del Tribunal Constitucional del 2003 constataba que, si bien el ruido se ha incluido tradicionalmente entre las “actividades molestas, hoy está plenamente reconocido que la contaminación acústica puede generar graves perjuicios a la salud física y psíquica de las personas”.

Aparte del aparente vacío legal, según Ricard Trenchs, el desinterés por adoptar medidas que aminoren el impacto del ruido dentro de los locales es consecuencia directa del coste añadido que estas representan, aunque sean más económicas que “construir la caja acústica para aislar el local del exterior”. “A los propietarios –añade– les cuesta mucho gastarse el dinero en algo que creen que nadie va a ver, y aunque el diseño pueda incorporar muchos elementos que favorecen un entorno sin ruido, no quieren que se encarezca el proyecto final”. Para Svante Borjesson, el precio no puede ser una excusa: “En un restaurante de Madrid que tenía un problema de ruido tremendo, lo solucionaron colocando en el techo colchones para cunas que compraron en Ikea, a 10 euros cada uno”.

Uno de los materiales que mejor absorben el ruido es la madera, pero el director de la fundación Clave cree que “en España se sigue prefiriendo el ladrillo y el hormigón antes que la madera para diseñar y construir los espacios públicos”. Otro elemento que ayuda a absorber las reverberaciones son las telas, pero entonces llega “el cliente y te dice que quiere las mesas desnudas, sin manteles, porque ahora está muy de moda”, reconoce Trenchs. Los muebles acolchados con espuma, las paredes y los techos con pladur, proteger los suelos con alfombras y moquetas, y un falso techo son todos ellos elementos que pueden ayudar a mantener las estridencias a raya.

Todo esto, sí, pero también una distancia razonable entre las mesas que no obligue a oír la conversación de los comensales vecinos y tener que levantar la voz para poder hablar. Eso siempre implica bajar la ratio de mesa por metro cuadrado, lo cual afecta directamente a la caja del local. “El ruido hace que la gente se vaya antes del local, con lo que a muchos dueños no les importa que sus locales sean ruidosos pues, al contrario, lo ven como una ventaja, ya que les da más rotación. Lo que quizás no tienen en cuenta es que, por el ruido, otros clientes no repetirán nunca más”, dice Borjesson.

Hay además aquellos dueños de restaurantes que apuestan abiertamente “por un local con un aire desenfadado y en el que haya follón, porque la decoración y el diseño de los restaurantes configuran una escenografía que anima o desanima a la gente a adoptar una u otra actitud. Es la sensación física que nos produce el restaurante lo que termina haciendo que estemos más o menos predispuestos al ruido”, explica Trenchs. A los restaurantes –por encima de otra consideración– vamos a comer. “Cuando se prima lo gastronómico se genera de inmediato la idea de que hay que cumplir un protocolo”, prosigue Trenchs. De ahí que en los restaurantes de lujo prevalezca un ambiente silencioso.

Ramon Freixa es el chef de un restaurante con dos estrellas Michelin y embajador de la campaña Comer sin Ruido que promueve la fundación Clave. Por ahora se han adherido a esta campaña una cuarentena de restaurantes adheridos. Freixa apadrinó esta iniciativa porque en su restaurante se tomaban el asunto del ruido muy en serio desde hacía tiempo: “El lujo es también que no haya ruido y que los comensales puedan disfrutar de la comida sin molestias”.

Pero los restaurantes también son lugar de trabajo. Según Savnte Borjesson, aunque no hay estudios que correlacionen el nivel de ruido con que un negocio vaya mejor o peor, si los hay que relacionan el ruido con la productividad, que es menor en los ambientes laborales más ruidosos. Y eso sin contar que el personal empleado en establecimientos ruidosos tiene más probabilidad de sufrir “dolores de cabeza, malestar general y pérdidas de audición”.

Freixa explica que “en las cocinas ya no se grita, ni se habla en voz alta, ni se cierran las puertas de las neveras de golpe. Nuestro trabajo requiere de la máxima concentración. Y además –zanja– eso ya es una cuestión de mala educación”.

- **Contaminación**

- Gastronomía
- Tribunal Constitucional
- Ikea
- Ramón Freixa