

Guía de restaurantes acústicamente agradables

Restaurantes con aislamiento del ruido de la calle, con acondicionamiento acústico del local, con la suficiente separación entre mesas. Son algunos de los criterios para la selección de establecimientos que se contemplan en el nuevo microsite Comer sin Ruido, una guía que recogerá los restaurantes acústicamente agradables de España.

DIARIODEGASTRONOMIA.COM 13/10/2015



El chef Ramón Freixa (Restaurante Ramón Freixa, Madrid, dos estrellas Michelin) ha presentado el microsite Comer sin Ruido, una guía que recogerá los restaurantes acústicamente agradables de España. La iniciativa nace para concienciar a hosteleros y clientes de los beneficios de los locales acústicamente agradables. El microsite recogerá una guía con los establecimientos donde poder disfrutar de la gastronomía sin los problemas ocasionados por el ruido. En la web figuran ya varios restaurantes galardonados con Estrella Michelin. Los restaurantes *Akelarre*, *Martín Berasategui*, *Sant Pau*, *Santceloni*, *La Terraza del Casino*, *Casa Solla*, *DSTAGE*, *Les COLS*, *Coque*, *Punto MX*, *Ricard Camarena*, *Alabaster*, *La Finca*, *NOOR*, *Hotel Único*, *Tierra* y *Goya* apoyan ya esta iniciativa.

La propuesta surge desde la **Asociación CLAVE**, entidad que trabaja contra el ruido. Aparte de consejos prácticos para acondicionar los espacios y así aumentar el bienestar de todas las personas, la guía incluye locales acústicamente amables de toda la geografía española para aquellos clientes que conceden a la tranquilidad un plus de calidad.

Cualquier restaurante acústicamente agradable puede registrarse y formar parte de la guía de establecimientos donde comer sin ruido. Hay que cumplir al menos tres de estos criterios para poder figurar en el microsite:


- **Aislamiento** y/o medidas que impiden la entrada de ruido de la calle.
- **Acondicionamiento acústico** del local, con detalles constructivos que reducen el ruido ambiental de la sala o espacios reservados.
- Adopción de **medidas que amortiguan la intensidad del ruido** producido por el funcionamiento de electrodomésticos, fontanería, instalaciones de climatización, ascensores, etc. en espacios destinados a los clientes.
- **Ruido de las personas**/conversaciones: disposición y separación de las mesas para facilitar la conversación y eliminar el efecto café.
- **Actuación acústicamente responsable** por parte del personal a la hora de servir o realizar sus tareas.
- Uso no simultáneo de **aparatos audiovisuales**, además de la utilización de la **opción de subtítulo** y volumen bajo.

La asociación CLAVE trabaja en la mejora de las condiciones acústicas de los distintos entornos y propone a los propietarios de locales del sector del ocio, la hostelería y la restauración una serie de medidas para mejorar el confort acústico del establecimiento y aumentar el bienestar de todas las personas.

Aconseja, además, a los críticos gastronómicos y periodistas especializados que incorporen el confort acústico como una variable más en las valoraciones y críticas de restauración para bares, cafeterías y



OPINIÓN LO MÁS COMENTADO

 La carta de vinos de Santceloni, una de las mejores del mundo según Wine Spectator 0

 ¿Encaja la carne de cerdo en la Dieta Mediterránea? 0

 Lo que hemos aprendido del huevo y su etiqueta 0

 Un robot que interactúa con los pasajeros de un crucero 0

 Claves que confirman buenas perspectivas para el turismo en España 0

 Es temporada de horchata de chufa 0



<http://diariodegastronomia.com/guia-de-restaurantes-acusticamente-gradables/>

restaurantes. Los usuarios podrán así recibir más información sobre los locales y saber aquellos en los que van a poder conversar plácidamente por ser acústicamente amables.

Resumen	
Título	Guía de restaurantes acústicamente agradables
Autor	Diario de Gastronomía
Descripción	El chef Ramón Freixa presentará mañana miércoles el microsite Comer sin Ruido, una guía que recogerá los restaurantes acústicamente agradables de España.

NOTICIAS RELACIONADAS



Basque Culinary World Prize anuncia sus veinte finalistas

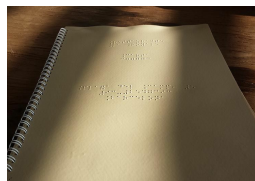
La chef venezolana María Fernanda Di Giacobbe,



Nueva edición solidaria de Soul Food Nights



Kit gourmet para crear tapas ecológicas



Cartas en braille, un gran paso a favor de la accesibilidad



Cocineros con conciencia



OPINIÓN ÚLTIMOS COMENTARIOS

Diario de Gastronomía

Quiénes somos
Contacto
Publicidad
Tienda
Sala de prensa
Política de cookies

Síguenos

Boletín diario
Twitter
Facebook
LinkedIn
RSS
Youtube

Tienda

Registrarme
Política de privacidad
Cómo comprar
Pago y envío
Atención al cliente
Preguntas frecuentes