

COMER

Para disfrutar de la buena mesa

Una veintena de establecimientos ya forman parte de esta iniciativa

Comer sin ruido en los restaurantes: 7 claves imprescindibles

La experiencia que se vive en un restaurante tiene mucho que ver con el ambiente, la comodidad y la confortabilidad del espacio, pero también con el ruido ambiente: si no podemos hablar tranquilamente con nuestro compañero de mesa, nunca diremos que hemos comido bien.

Redacción Actualizado 28/10/2015

Comer Sin Ruido es la nueva plataforma web que nace para ayudar a los empresarios de hostelería y restauración a conseguir que sus **locales sean acústicamente agradables**. Esta plataforma se pone en marcha tras comprobar que, en muchos establecimientos, es difícil lograr un ambiente agradable debido al exceso de ruido que producen las máquinas, los empleados en el desempeño de su trabajo, e incluso los propios clientes. Aquellos locales que pongan en marcha esta iniciativa pasarán a formar parte de una **guía** donde ya se incluyen cerca de una veintena de establecimientos que ofrecen a sus clientes un ambiente agradable y sin ruidos molestos para **disfrutar de una buena velada**. El acto de presentación contó con la presencia del chef **Ramón Freixa**, que ha apadrinado este proyecto.



Presentación de Comer Sin Ruido

La iniciativa parte de la **Asociación CLAVE**, atención a la deficiencia auditiva, que trabaja activamente en la mejora de la accesibilidad y la reducción de la contaminación acústica, motivo por el que plantea los requisitos que deben cumplir los locales que deseen ser acústicamente amables. **Deben cumplirse al menos tres de estos criterios:** aislamiento del ruido de la calle, acondicionamiento acústico del local, medidas contra el ruido de los electrodomésticos, separación entre mesas, responsabilidad del personal y uso no simultáneo de aparatos audiovisuales.

El objetivo es conseguir **mejorar el confort acústico del establecimiento** y aumentar el bienestar de todas las personas, en especial de aquellas con problemas de audición.

“ Resulta de gran utilidad para atenuar el ruido 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.

Algunos restaurantes que ya han tenido en cuenta la acústica de su establecimientos son: Alabaster, Martín Berasateui, DSTAge, Les COLS, La Finca, Coque, NOOR Restaurant, Casa Solla, Punto MX, Hotel Único, Restaurante Tierra, Ricard Camarena, Restaurante Goya, Restaurante Santceloni, La Terraza del Casino, Restaurante Sant Pau y Akelarre, que ya apoyan esta iniciativa.

En todos ellos se ha conseguido hacer de su espacio un lugar accesible y amable para el sonido. Sin ruidos excesivos y cuidando hasta el más mínimo detalle, **DSTAge**, por ejemplo, cuenta con paneles acústicos en el techo que sirven para amortiguar el ruido. En **Coque**, su salón decorado con materiales de origen natural como la madera y la piedra, la acústica es agradable y crea un ambiente adecuado para el comensal. En otros como **NOOR restaurant** también se pretende que el



NOTICIAS MÁS LEIDAS

- 1 Diez marcas de leche que no debes consumir
- 2 Comida y colesterol: qué comer cuando se tiene el colesterol alto
- 3 Las diez mejores aguas minerales de manantial envasadas
- 4 La dieta buena para el Sintrom y otros anticoagulantes: alimentos que puedes tomar
- 5 Comer bien en el Puerto de Santa María: una cocina para disfrutar cerca del mar
- 6 Playas a las que no debes ir este verano: 24 banderas negras por contaminación y mala gestión
- 7 Barbacoas: todo lo que necesitas saber para cocinar con brasas
- 8 Alimentos y medicamentos: No siempre buenos compañeros
- 9 Todo lo que hay que saber sobre el Agua Mineral
- 10 Cocina Kosher: Todo sobre la Cocina Judía

ÚLTIMAS NOTICIAS

- Cinco gazpachos y un salmorejo para vencer al calor
- Playas a las que no debes ir este verano: 24 banderas negras por contaminación y mala gestión
- Frutas riojanas, las ciruelas de Nalda y las peras de Rincón de Soto
- Comer bien en el Puerto de Santa María: una cocina para disfrutar cerca del mar
- La digestión perfecta: cómo reforzar tu sistema autoinmune y prevenir y aliviar enfermedades
- El renacimiento del atún rojo
- Sandía y melón, las vitaminas del verano
- Enso Sushi: buena cocina japonesa mediterránea y mejor bebida para acompañarla
- Un bocadillo, ¿puede ser un almuerzo o cena?
- Okonomiyaki: la versión japonesa de la tortilla



<http://www.conmuchagula.com/comer-sin-ruido-en-los-restaurantes-7-claves-imprescindibles/>

ruido no afecte al interior de la sala, con soluciones constructivas en cerramientos, carpinterías y vidrios, materiales que amortiguan la reverberación y con los que se han previsto techos acústicos, cortinas y maderas que ayudan a la absorción de los ruidos. El restaurante de **Ramón Freixa**, situado en el Hotel Único, es otro de los espacios pensados para disfrutar de la gastronomía. Las grandes cortinas y alfombras, junto con el juego de profundidad del techo, hacen del espacio un lugar acústicamente amable.

El comedor restaurante Ramón Freixa

¿Qué puede hacer un restaurante para tener menos ruido?

A continuación incluimos sugerencias para poner fin a las siete **fuentes principales de ruido en un restaurante**:

1) Ruidos procedentes del exterior

Originados por su ubicación en una calle ruidosa con gran tránsito de vehículos y peatones o la proximidad a un hospital, estación de bomberos o aeropuerto.

Solución: Un adecuado aislamiento que evite que los ruidos externos se oigan en el interior del local. En ocasiones, el problema de contaminación acústica se evita con soluciones tan sencillas como dejar un espacio de separación entre la salida al exterior y la sala o el comedor, colocar doble puerta o cortinas en los ventanales o escaparates.

2) Ruidos procedentes del interior

Pueden tener distinto origen.

Solución: Precisan medidas de actuación específicas para lograr un óptimo confort acústico.

3) Ruidos de impacto

Se producen al colocar la vajilla y los utensilios de cocina, choques de puertas, arrastre de sillas y mesas. También a la hora de servir.

Solución: Una actuación responsable por parte del personal que respete el bienestar de los clientes, poner protectores en las patas de sillas y mesas y colocar materiales que absorban el impacto en las superficies de trincheros, cajones, estanterías u otros objetos.

4) Ruidos de aparatos de radio, música, televisión y de máquinas diversas

En muchas ocasiones funcionan simultáneamente y que generan un volumen de ruido tal que dificulta la conversación y hace que los clientes suban el volumen de voz.

Solución: Evitar el uso simultáneo de aparatos generadores de sonido (p.e., moler el café cuando no hay clientes, no sintonizar hilo musical y TV a la vez), suprimir el volumen de la TV y usar el subtítulo, controlar el volumen de la música. O incluso separar los espacios y crear zonas libres de ruido.

5) Ruido de las conversaciones

Las personas, en entornos ruidosos, tienden a alzar la voz, provocando el "efecto café", que invita a otros a hablar más alto.

Solución: Si hay una buena separación entre las mesas y si el local no es ruidoso, se crean 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 el no elevar la voz a los clientes ruidosos.

6) Ruido de las cocinas y cuartos de baño (cisternas)

Puede oírse en los espacios destinados a la atención de clientes.

Solución: 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.

La ubicación de estos espacios en el local juega un papel importante en el control acústico.

7) Otros Ruidos

Generados por electrodomésticos, fontanería, instalaciones de calefacción, ascensores o instalaciones de climatización.

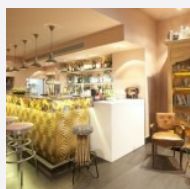
Solución: Acciones específicas de acondicionamiento acústico, puede ser necesario consultar con empresas especializadas.

SUSCRÍBETE AL BOLETÍN

Subscríbete a nuestro boletín y recibe en tu correo todas las novedades de Con Mucha Gula:

SUSCRIBIRME

NOTICIAS RELACIONADAS



Montes de Galicia:
cocina tradicional
creativa con sabor a
Galicia**Los 5 mejores
Gastrobares de
Madrid para comer
por 30 euros****Complications bar, un
nuevo concepto para
tomar algo****David Muñoz se
asocia con el grupo
NH para salvar
DiverXO España****DÉJANOS TU COMENTARIO**

Nombre

Email

Comentario

Marca la casilla bajo estas líneas antes de enviar tu comentario.
Utilizamos este sistema para evitar comentarios automáticos de publicidad.



Sorry, something went wrong. Please try
reloading the page.

[Privacy](#) - [Terms](#)**ENVIAR COMENTARIO****INFORMACIÓN**

Hemeroteca
Enlaces
Quiénes somos
Publicidad
Política de Privacidad
Contacto

CATEGORÍAS

Comer
Beber
Viajar
Nutrición y consumo
Recetas
Libros
El Escaparate

SÍGUENOS

Facebook
 Twitter
 Pinterest
 Instagram
 YouTube
 Google+
 RSS

CON MUCHA GULA