**Trend na … brak trendów. Architekt Forbis Group o aranżacji lokali gastronomicznych**

**Polski rynek restauracyjny ma się dobrze. Ogólna poprawa sytuacji majątkowej Polaków i ewolucja zachowań konsumenckich, szczególnie wśród młodego pokolenia, wpływają na coraz wyższe obroty lokali, również w mniejszych miastach. Szacuje się, że ok 60 procent z nas jada na mieście przynajmniej kilka razy w miesiącu. Biznes kusi. Jednym z ważniejszych czynników, mogących wpłynąć na sukces naszej wymarzonej restauracji czy kawiarni, jest jej wystrój. Jak zatem zaaranżować wnętrze, które klienci pokochają niczym tytułowi „Przyjaciele” swój Central Perk?**

**Bądź autentyczny**

Na początek należy bardzo szczegółowo zdefiniować charakter, jaki chcemy nadać naszej kawiarni czy restauracji – mówi Paulina Kanigowska, architekt Forbis Group, firmy projektującej i realizującej wnętrza komercyjne. – Musimy sprecyzować rodzaj i klasę oferowanych produktów, profil naszego klienta i to, jak ma on czuć się w naszym wnętrzu. Wystrój lokalu powinien stanowić odwzorowanie pewnej idei. To ona jest tym, co wyróżnia udane, przynoszące zyski projekty, od tych nijakich. W ostatnim czasie odnieść możemy wrażenie, że wiele lokali gastronomicznych jest do siebie bardzo podobnych – surowe materiały, klimat loftowy. Jeśli nie idzie za tym głębsza, spójna myśl, takie wnętrze jest po prostu wtórne. Jeśli natomiast zastosowanie naturalnych materiałów nawiązuje do zawartości naszej karty, w której znajdziemy produkty eko, przygotowywane na miejscu, zyskujemy wiarygodność. Podobnie rzecz ma się np. z popularną dziś otwartą kuchnią. To bardzo ciekawe rozwiązanie aranżacyjne, ale zanim zdecydujemy się na nie, musimy odpowiedzieć sobie na pytanie, czy faktycznie, mamy co pokazywać. Wnętrza komercyjne nie są suwerennym bytem, a bardzo ważnym elementem całej strategii, stąd począwszy od układu pomieszczeń, na detalach kończąc - muszą one wpisywać się w koncepcję naszego biznesu – podsumowuje Paulina Kanigowska.

 **Stwórz scenariusz wizyty w swojej restauracji**

 Wnętrze restauracji to swego rodzaju scenografia dla sztuki, w której to oczywiście jedzenie i klient grają główną rolę. Tworząc profil swojego lokalu zastanów się, kto i w jakich okolicznościach ma go odwiedzać. Warto zadbać o podział na strefy. Dobrze jest wygospodarować miejsce zarówno dla większej grupy gości, jak i dla osób poszukujących prywatności, czy np. tych, którzy potrzebują przestrzeni do pracy. Bardzo lubianym rozwiązaniem są duże, współdzielone stoły, które dodatkowo stwarzają poczucie otwartości, rodzinności i zachęcają do odwiedzania lokalu nawet w pojedynkę. Jeśli jesteśmy otwarci na klientów z małymi dziećmi, wyznaczmy dla nich oddzielną strefę, w której będą one mogły czuć się swobodnie i pohałasować, nie przeszkadzając przy tym pozostałym osobom. Jeśli natomiast otwieramy bar mleczny, czy restaurację szybkiej obsługi, gdzie bardziej zależy nam na dużej rotacji niż na wyższych, pojedynczych rachunkach, rodzaj oraz liczba stolików i siedzisk powinny na to wskazywać.

 **Zapewnij odpowiednią akustykę**

Akustyka jest szczególnie ważnym czynnikiem, decydującym o komforcie naszych klientów. Gładkie, surowe materiały, takie jak beton, kamień, czy szkło - odbijają i roznoszą fale dźwiękowe. Głośne rozmowy i hałas z kuchni rozprzestrzeniają się na cały lokal i powstaje nieprzyjemne wrażenie gwaru. Efekt ten możemy niwelować poprzez użycie takich elementów dekoratorskich jak miękkie dywany, czy tkaniny do tapicerowania lóż. - Istnieją także profesjonalne rozwiązania, dedykowane do poprawy warunków akustycznych np. panele sufitowe i ścienne, zarówno gotowe jak

 i projektowane indywidualnie. Mogą to być chociażby struktury ażurowe, użyte jako podwieszenia przy przegrodach, wydzielających strefy – mówi Paulina Kanigowska.

 **Graj światłem**

Kolejnym kluczowym elementem wystroju lokalu jest jego oświetlenie. Pamiętajmy, że nasze doznania smakowe związane są również z wrażeniami wzrokowymi. Barwa i nasycenie światła powinny zatem nie tylko, co oczywiste, kreować odpowiednią atmosferę, ale również wydobywać smakowitość produktów. Dla przykładu, chłodne, ledowe światło może spowodować, że mięsne dania przybiorą nieapetyczny, zielonkawy odcień.

Do oświetlenia ogólnego lokalu najczęściej stosuje się rozproszone źródła światła. Źródła skupione, wykorzystywane są jako oświetlenie akcentujące, dekoracyjne – np. nad stolikami.

W części przygotowywania posiłków, widocznej dla klientów, jak i przy barze, rekomendowane jest

 użycie neutralnych opraw o wysokim współczynniku oddawania barw (minimum 90 CRI).

Praktycznym rozwiązaniem może być podłączenie poszczególnych sektorów restauracji do oddzielnych faz lub zastosowanie ściemniaczy. Daje nam to możliwość dowolnego sterowania nastrojem

 w pomieszczeniu w zależności od okoliczności, tak jak ma to miejsce na scenie podczas spektaklu.

 **Zadbaj o detal**

Dbałość o szczegóły pomoże nam zaskarbić przychylność klientów. Zaprojektujmy ciekawą komunikację wizualną – oryginalną typografię, oznaczenia toalet i poszczególnych stref lokalu, wygląd menu, nakrycia stołów. Spójność i fantazja na tym polu pomogą nam wyróżnić się od konkurencji. Z kolei ciężkie, trudno otwierające się drzwi, brak wieszaków, zbyt szerokie stoły, utrudniające rozmowę, skutecznie popsują doświadczenie naszych gości.

 **Forbis Group** jest firmą projektowo – wykonawczą, która powstała z pasji do dobrego designu. Jako jedna z pierwszych na polskim rynku wprowadziła model współpracy, polegający na holistycznym podejściu do procesu adaptacji przestrzeni komercyjnych. Obecnie Forbis Group jest jednym z wiodących, krajowych dostawców usług fit – out dla branży Retail, Office i HoReCa. <https://www.forbisgroup.pl/>