

CHECKLIST ANTES DE REMODELAR TU RESTAURANTE

Una guía práctica para revisar distribución, operación, instalaciones,
experiencia y obra antes de empezar.

ANTES DE EMPEZAR

Remodelar un restaurante implica mucho más que renovar materiales, mobiliario o decoración.

Antes de diseñar conviene entender **cómo funciona el negocio, qué condiciones tiene el local y qué decisiones deben resolverse antes de comenzar la obra.**

Utiliza esta checklist para identificar qué aspectos ya tienes claros y cuáles todavía necesitan revisión.

1. CONCEPTO Y OBJETIVOS

- ☐ Tengo definido el concepto del restaurante.
- ☐ Sé quién es mi público objetivo.
- ☐ Tengo claro el tipo de servicio: mesa, barra, autoservicio, fast casual u otro.
- ☐ La carta está definida o bastante avanzada.
- ☐ Sé cuáles serán los principales horarios de atención.
- ☐ He definido si habrá delivery o recojo en tienda.
- ☐ Tengo claro qué quiero conseguir con la remodelación.

Pregúntate:

¿El espacio que imagino responde realmente al restaurante que quiero operar?

2. EL LOCAL

- ☐ Conozco el área real disponible.
- ☐ Tengo planos actualizados o un levantamiento.
- ☐ He identificado columnas, muros, desniveles y elementos existentes.
- ☐ Conozco los accesos para clientes, personal y proveedores.
- ☐ Sé qué elementos quiero conservar, retirar o modificar.
- ☐ He evaluado si el local es adecuado para el concepto.

DISTRIBUCIÓN Y OPERACIÓN

3. CAPACIDAD Y DISTRIBUCIÓN

- ☐ Tengo una capacidad aproximada de clientes.
- ☐ La cantidad de mesas no se definió únicamente según cuántas entran.
- ☐ He considerado el espacio real de las sillas cuando están ocupadas.
- ☐ Existen circulaciones cómodas.
- ☐ He previsto diferentes configuraciones de mesas.
- ☐ El personal puede desplazarse sin interferir constantemente con los clientes.

Recuerda:

Más mesas no siempre significan un mejor aprovechamiento del espacio.

4. RECORRIDOS Y OPERACIÓN

- ☐ Está claro cómo ingresa y se recibe al cliente.
- ☐ Existe una zona de espera si el concepto la requiere.
- ☐ He estudiado los recorridos entre cocina, barra y mesas.
- ☐ Está definido dónde se recoge la vajilla usada.
- ☐ He considerado el ingreso de proveedores.
- ☐ El delivery no interfiere con el funcionamiento del salón.
- ☐ He identificado posibles cruces o puntos de congestión.

PRUEBA RÁPIDA

Imagina el restaurante completamente lleno.

¿Un mozo puede llegar desde la cocina hasta cualquier mesa sin pedirle a un cliente que mueva su silla?

- ☐ Sí
- ☐ No
- ☐ Todavía no lo sé

COCINA E INSTALACIONES

5. COCINA Y ÁREAS DE SERVICIO

- ☐ La cocina se está diseñando junto con el salón.
- ☐ Su distribución responde a la carta y al sistema de preparación.
- ☐ Tengo identificados los principales equipos.
- ☐ He considerado preparación, cocción, lavado y almacenamiento.
- ☐ Existe una conexión eficiente entre cocina y salón.
- ☐ Está definido el pase y entrega de platos.
- ☐ He previsto el retorno de vajilla utilizada.
- ☐ Existe almacenamiento suficiente.
- ☐ Los equipos están coordinados con las instalaciones que necesitan.

Pregunta clave:

¿La cocina responde a cómo trabajará realmente el equipo o al espacio que quedó disponible?

6. INSTALACIONES

Antes de cerrar la distribución, verifica:

- ☐ Instalación eléctrica.
- ☐ Agua.
- ☐ Desagüe.
- ☐ Gas, si corresponde.
- ☐ Extracción.
- ☐ Ventilación.
- ☐ Aire acondicionado o climatización.
- ☐ Iluminación.
- ☐ Sistemas de seguridad.
- ☐ Capacidad necesaria para nuevos equipos.

Señal de alerta:

Definir cocina, barra o equipos sin conocer las instalaciones existentes puede obligar a modificar el proyecto después.

EXPERIENCIA Y DISEÑO

7. EXPERIENCIA DEL CLIENTE

- ☐ Tengo claro qué quiero que perciba el cliente al ingresar.
- ☐ El acceso se entiende fácilmente.
- ☐ La espera está resuelta si es necesaria.
- ☐ La distancia entre mesas es adecuada.
- ☐ Las sillas responden al tiempo de permanencia esperado.
- ☐ La iluminación permite comer y leer la carta cómodamente.
- ☐ He considerado el ruido cuando el restaurante esté lleno.
- ☐ La temperatura y ventilación serán confortables.
- ☐ Los servicios higiénicos forman parte de la experiencia.

8. IDENTIDAD Y DISEÑO

- ☐ El interior refleja la identidad de la marca.
- ☐ Existe coherencia entre fachada, ingreso e interior.
- ☐ El diseño no depende únicamente de tendencias.
- ☐ Los materiales responden al concepto.
- ☐ La iluminación forma parte del diseño.
- ☐ Existen elementos memorables dentro del espacio.
- ☐ La decoración no perjudica la operación.

Idea clave:

Un restaurante debería transmitir su identidad incluso sin depender constantemente del logo.

9. MATERIALES Y MANTENIMIENTO

- ☐ Los pisos soportan tránsito intenso.
- ☐ Las superficies son adecuadas para cada zona.
- ☐ Los materiales pueden limpiarse fácilmente.
- ☐ El mobiliario está pensado para uso frecuente.
- ☐ He considerado humedad, grasa y suciedad.
- ☐ Los acabados permiten un mantenimiento razonable.
- ☐ He pensado cómo envejecerán los materiales.

CONFORT, SEGURIDAD Y PRESUPUESTO

10. ILUMINACIÓN

- ☐ Existe iluminación ambiental.
- ☐ Las mesas tienen iluminación adecuada.
- ☐ Las áreas de trabajo cuentan con la luz necesaria.
- ☐ Hay iluminación de acento donde corresponde.
- ☐ La iluminación responde al concepto.
- ☐ He evaluado cómo cambia el ambiente según el horario.

11. ACÚSTICA, VENTILACIÓN Y CONFORT

- ☐ He considerado el ruido con el restaurante lleno.
- ☐ Se han previsto soluciones acústicas si son necesarias.
- ☐ Existe una estrategia adecuada de ventilación.
- ☐ La cocina cuenta con extracción suficiente.
- ☐ Los olores de cocina están controlados.
- ☐ Se ha considerado el confort térmico.

12. NORMATIVA Y SEGURIDAD

- ☐ He identificado los requisitos aplicables al proyecto.
- ☐ Se ha considerado la accesibilidad.
- ☐ Los recorridos de evacuación están contemplados.
- ☐ Los accesos y salidas necesarias están resueltos.
- ☐ Los servicios higiénicos han sido revisados.
- ☐ Se han considerado los requisitos sanitarios correspondientes.
- ☐ Sé qué permisos o autorizaciones necesitaré.

13. PRESUPUESTO

- ☐ Tengo un presupuesto aproximado para la remodelación.
- ☐ He considerado diseño y ejecución por separado.
- ☐ El mobiliario y equipamiento están incluidos.
- ☐ Las instalaciones forman parte de la inversión.
- ☐ Existe un margen para contingencias.
- ☐ Las decisiones de diseño son coherentes con el presupuesto.
- ☐ Sé qué elementos priorizaría si fuera necesario ajustar la inversión.

ANTES DE INICIAR LA OBRA

14. ¿ESTÁ SUFICIENTEMENTE DEFINIDO EL PROYECTO?

Antes de comenzar verifica:

- ☐ Distribución.
- ☐ Cocina.
- ☐ Mobiliario fijo.
- ☐ Materiales y acabados.
- ☐ Iluminación.
- ☐ Instalaciones.
- ☐ Equipamiento.
- ☐ Detalles constructivos necesarios.
- ☐ Presupuesto.
- ☐ Cronograma.
- ☐ Responsables de las especialidades.
- ☐ Alcance de la obra.

¿QUÉ TAN PREPARADO ESTÁ TU PROYECTO?

CASI TODO ESTÁ DEFINIDO

Tienes una buena base para avanzar hacia el desarrollo arquitectónico y técnico.

HAY VARIOS PUNTOS ABIERTOS

Es normal. Lo recomendable es resolverlos durante el diseño antes de comenzar la obra.

HAY MUCHAS RESPUESTAS QUE TODAVÍA NO CONOCES

Puede ser conveniente realizar primero un diagnóstico del local y de la operación para evitar tomar decisiones importantes demasiado tarde.

5 PREGUNTAS FINALES

1. ¿Cómo debe funcionar mi restaurante cuando esté lleno?
2. ¿Cuántos clientes puedo atender sin perjudicar circulación y comodidad?
3. ¿La cocina responde realmente a mi carta y operación?
4. ¿Las instalaciones del local soportan lo que quiero implementar?
5. ¿Tengo suficientemente definido el proyecto antes de comenzar la obra?

Si alguna respuesta todavía no está clara, **ese es un buen punto para empezar.**

¿ESTÁS EVALUANDO REMODELAR TU RESTAURANTE?

En Quibury Arquitectos abordamos el diseño de espacios gastronómicos considerando la operación, la experiencia del cliente y las condiciones reales del local.

Antes de definir cómo debería verse un restaurante, buscamos entender **cómo necesita funcionar.**

Conversemos sobre tu proyecto.

[CONTACTAR A QUIBURY]

quiburyarquitectos.com