

SaronnoNews

Spazi esterni per le attività commerciali, come organizzarli per la stagione estiva

divisionebusiness · Thursday, July 28th, 2022

Con il caldo soffocante dell'estate si fa impellente la voglia di abbandonare l'aria afosa delle proprie case per cercare ristoro negli **spazi esterni di bar e ristoranti**, nella speranza di riuscire a godere di un po' di frescura facendosi aiutare da qualche bevanda o pietanza fresca.

I commercianti sono ben consapevoli che nel corso della stagione estiva i loro clienti hanno voglia di vivere tanti momenti all'aria aperta, per cui cercano di attrezzarsi creando **dehors** appropriati a soddisfare le loro esigenze e in linea con lo stile del locale.

Negli ultimi anni l'attenzione agli spazi esterni è diventata preponderante per via della pandemia, che ha spinto le attività a sfruttare al massimo le **concessioni statali** volte a incrementare il numero di tavoli a disposizione di ciascun esercizio pubblico, con l'obiettivo di non farle soccombere all'emergenza sanitaria.

Ora che la situazione appare per certi versi più contenuta, non è però diminuita la voglia delle persone di trascorrere buona parte del periodo estivo sedute ai tavolini di bar e ristoranti.

Cos'è un dehor?

Di primo acchito la parola "dehor" viene associata allo spazio esterno situato di fronte o in prossimità di un'attività commerciale. In realtà fanno parte di questa definizione tutti gli elementi mobili che servono a creare una delimitazione delle aree di competenza del locale, e che contribuiscono ad attrezzarlo per renderlo confortevole da utilizzare.

I dehor rappresentano un'ottima soluzione per **aumentare i coperti disponibili**: durante la stagione estiva diventano infatti super richieste le prenotazioni per sedersi all'esterno, soprattutto se il locale è situato in una zona di particolare pregio o gode di una bella vista.

Quel che è certo, e i commercianti lo hanno sperimentato sulla propria pelle, questa sorta di "stanza aggiuntiva" invoglia i possibili fruitori a fermarsi, perché si pone a tutti gli effetti come un **biglietto da visita** capace di racchiudere la filosofia del locale.

Le regole per un dehor perfetto

Dehor uguale successo assicurato? In realtà non funziona proprio così: bisogna studiare nei minimi dettagli la sua struttura per ottenere i risultati desiderati. Essendo una sorta di proseguo delle sale

interne, la scelta dell'arredamento per il dehor dovrà essere in armonia e continuità con esse, altrimenti si snaturerà l'identità dell'esercizio commerciale.

In questa fase particolare attenzione dovrà essere posta anche ai materiali: i pezzi d'arredo, stando all'aria aperta per tutta la stagione estiva, avranno l'onere di essere **resistenti all'umidità, alla luce, al sole e all'acqua** (anche se [riguardo quest'ultima](#), almeno per quest'anno, pare non ci siano troppi pericoli).

Prima ancora di pensare a quale stile di arredo meglio si addice al locale, è importante non sottovalutare lo spazio esterno effettivamente a disposizione. Seppur vero che l'obiettivo del dehor è incrementare il numero di avventori, una zona troppo affollata che lascia le persone impossibilitate di muoversi in libertà può far perdere parecchi punti. Inoltre meglio evitare mobili troppo pesanti e ingombranti, soprattutto se l'area a disposizione è piccola, altrimenti in caso di riorganizzazione del dehor potrebbero insorgere grosse difficoltà. Funzionale ed estetica per il successo degli spazi esterni l'**illuminazione**, capace di conferire un tocco di magia alla zona. Anche qui, a seconda dello stile del locale, sono tanti i modi in cui si può "giocare" con le luci per ottenere l'atmosfera desiderata e più in linea con l'immagine mostrata.

Infine, per collocare tavolini e sedie una buona idea potrebbe essere realizzare una **pavimentazione sopraelevata**: in questo modo non solo verranno delimitati gli spazi, ma si metterà in atto un vero e proprio **isolamento termico** dal terreno, aiutando i clienti a trovare quel momento di ristoro tanto cercato.

Coperture a prova di caldo

Come già accennato, la calura estiva può rivelarsi un'insidia difficile da debellare. Se già al tramonto e alla sera la situazione può apparire sotto controllo, sicuramente non è piacevole per gli avventori dei locali pranzare sotto il sole cocente di luglio. Per offrire riparo e un'area confortevole alla propria clientela bar e ristoranti possono attrezzarsi con i dehors e le **coperture per esterni di Tendaflex**, che consentono anche di ampliare gli spazi e dare vita a nuovi coperti, incrementando le loro possibilità di successo. Le strutture esterne da utilizzare possono essere le più disparate: tra queste ci sono le **pergole**, strutture in alluminio o legno spesso corredate da un **telo in PVC**, perfetto per l'estate e ottimale in città perché svolge una funzione isolante contro smog e rumori. Facili da installare, le pergole non richiedono alcun tipo di intervento di muratura, e permettono di creare uno spazio luminoso e arioso. Ottimali per la stagione estiva anche gli **ombrelloni** che risultano essere, oltre che comodi e orientabili, anche poco ingombranti.

Per bar e ristorante che dispongono di un'area giardino, una struttura leggera che può rivelarsi in linea con il contesto è il **gazebo**, da completare nell'eventualità ai lati con tende rimovibili.

A seconda di dove si trova il dehor la scelta delle tende può ricadere su tessuti chiari per favorire un ambiente più luminoso, o scuri per una zona molto ben ombreggiata.

I **sistemi di copertura** hanno un ruolo importante nel rendere accogliente ed esteticamente gradevole il dehor di un locale, aspetto più che mai necessario per aiutare i clienti ad affrontare questa estate caldissima.

This entry was posted on Thursday, July 28th, 2022 at 7:00 am and is filed under [Varesotto](#)
You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a

response, or [trackback](#) from your own site.