

# MEDIDAS DE MESAS MÁS RENTABLES PARA RESTAURANTES



## ÍNDICE DEL ARTÍCULO

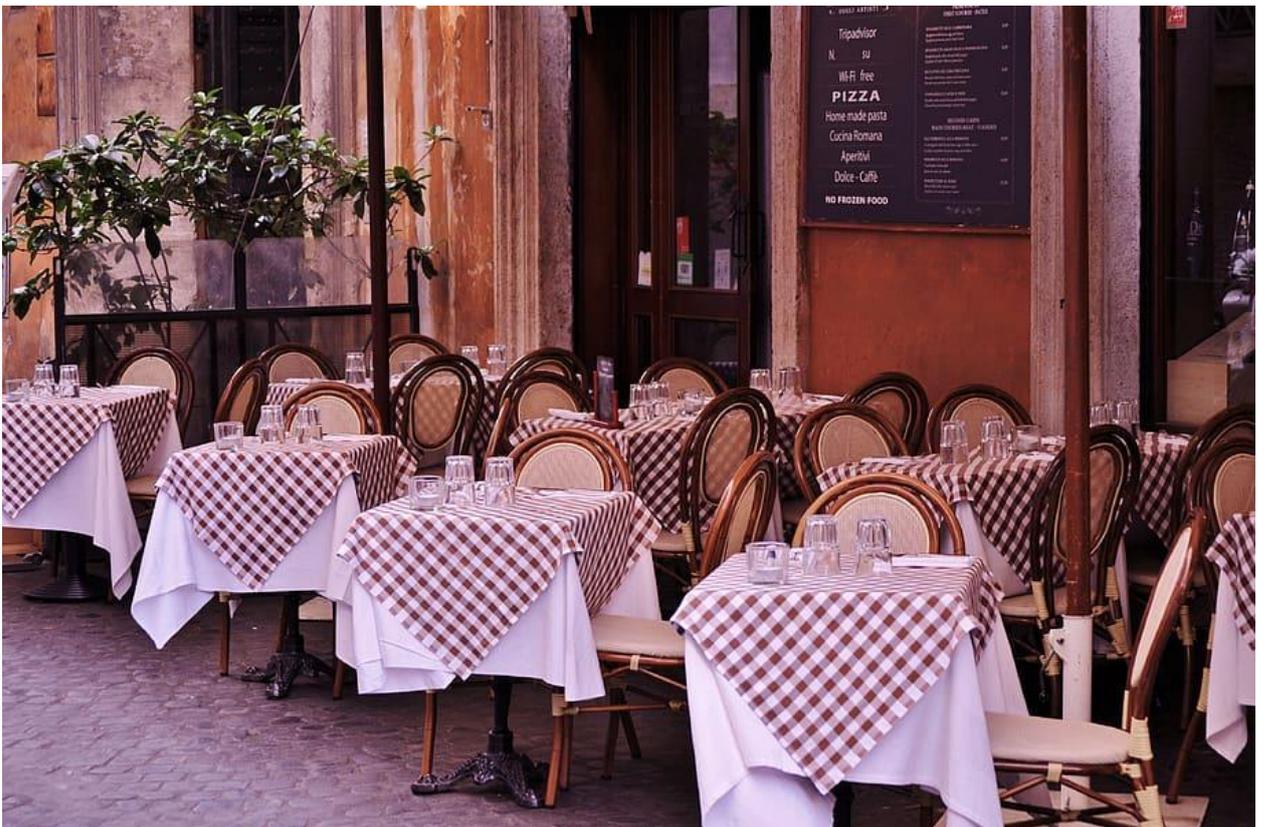
- [1. Cómo elegir las medidas de mesas de restaurante que necesitamos](#)
- [1.1. Capacidad del restaurante](#)
- [1.2. Tipo de restaurante y clientela](#)
- [1.3. Espacio entre las mesas del restaurante](#)
- [1.4. Mesas con espacio a su alrededor](#)
- [1.5. Espacio disponible para los camareros y personal de servicio](#)
- [2. Medidas de mesa de restaurante según el número de comensales](#)
- [3. ¿Por qué es importante elegir bien las medidas de la mesa de restaurante?](#)

Las medidas de mesa para restaurante no son una cifra más, sino algo que debes tener muy presente desde el principio, a la hora de montar un restaurante o si estás pensando en reformarlo.

Muchas personas consideran que este tipo de información puede ser un detalle sin mucha importancia y que se puede dejar para el final. Pero la realidad es que las medidas de las [mesas para restaurantes](#) pueden **condicionar muchos otros factores determinantes del plan de negocio**:

- Cuántas mesas caben en el restaurante
- Cuántas sillas necesitaremos
- Cuánta gente puede comer en nuestro comedor simultáneamente
- El número de camareros que necesitamos para servir
- El espacio disponible para el servicio
- El personal de cocina necesario

Saber las medidas de las mesas de restaurante nos va a permitir calcular todos estos aspectos fundamentales para la comodidad de los comensales y prestar un buen servicio.



# Cómo elegir las medidas de mesas de restaurante que necesitamos

---

Aunque no existe ninguna regla sobre las medidas de mesas para restaurante, si existen algunos estándares que se pueden establecer como base, en función de ciertas consideraciones.

## Capacidad del restaurante

Antes que nada, hay que tener muy claro cual es el **espacio disponible de tu restaurante y cuántas mesas pueden caber en él**. A la hora de establecerlo, no solo hay que considerar la dimensión del espacio sino también los elementos estructurales como columnas, arcos, puertas, etc., que de alguna manera puede entorpecer la distribución de las mesas.

## Tipo de restaurante y clientela

Según el tipo de restaurante que tienes en mente para tu negocio, la **distribución de las mesas** (y en consecuencia, sus medidas) van a cobrar más o menos importancia.

- Si quieres ofrecer a tus clientes un espacio donde comer de forma agradable y con una sobremesa prolongada, es importante **crear espacios íntimos para que los clientes se sientan cómodos**. En este caso, hay que respetar las distancias entre comensales o incluso aislar espacios con elementos separadores como plantas.
- En cambio, si tienes pensado un **restaurante de rotación rápida** como puede ser un local de comida preparada o de tapas, donde muchas veces se come de pie, la distribución de las mesas pasa a tener menos importancia. Y es que es probable que en muchas de las ocasiones los clientes ni siquiera se queden a comer en tu local. Por esto, colocar mesas en espacios centrales y más visibles desde todo el restaurante no va a suponer ningún problema.

## Espacio entre las mesas del restaurante

La comodidad de los clientes es algo que debe primar, ante todo. Y la realidad es que muchos de ellos no se sienten cómodos

si tienen otras mesas (y otros comensales) muy cercanos. De hecho, **esta sensación de incomodidad puede influir en la percepción que puedan tener de la comida y del servicio.**



Por eso, no te la juegues. Una gran distancia entre mesas puede hacerte perder ingresos al tener menos espacio para los clientes, pero puede ayudarte a afianzar la clientela. Según los estándares, **es recomendable dejar una distancia mínima de casi 60 cm entre las mesas.**

## Mesas con espacio a su alrededor

¿Cuántas veces nos ha pasado no poder levantarnos adecuadamente de la mesa de un restaurante para ir al baño? Es importante para la comodidad de los clientes que se puedan levantar de su silla sin chocar con el cliente de detrás o cualquier otro mueble. Deja que haya un **espacio suficiente alrededor de las mesas para facilitar el libre movimiento de los comensales.**

## Espacio disponible para los camareros y personal de servicio

No solo hay que pensar en la comodidad de los clientes sino también en que los camareros trabajen a gusto, sin preocuparse de pasar por detrás de una mesa sin que se les caigan platos, bandejas o una botella de vino. Por eso es importante **dejar una distancia de entre 70 y 90cm para los pasillos de circulación.**

Si necesitas aprovechar al máximo tu espacio disponible podrías rebajar esta distancia a una distancia mínima de entre 40 y 45 cm. Mientras que, si dispones de un amplio espacio, la distancia puede ampliarse a partir de los 60cm hasta 1 metro.

## Medidas de mesa de restaurante según el número de comensales

---



Llegados a este punto, debemos tener muy en cuenta las medidas de la mesa de restaurante donde el cliente pueda comer a gusto. Debe tener espacio suficiente para beber agua, cortar la comida, dejar delante la botella de vino o el

cesto con el pan, mover las piernas...todo ello, sin estar pegado a la persona que tenga al lado o delante.

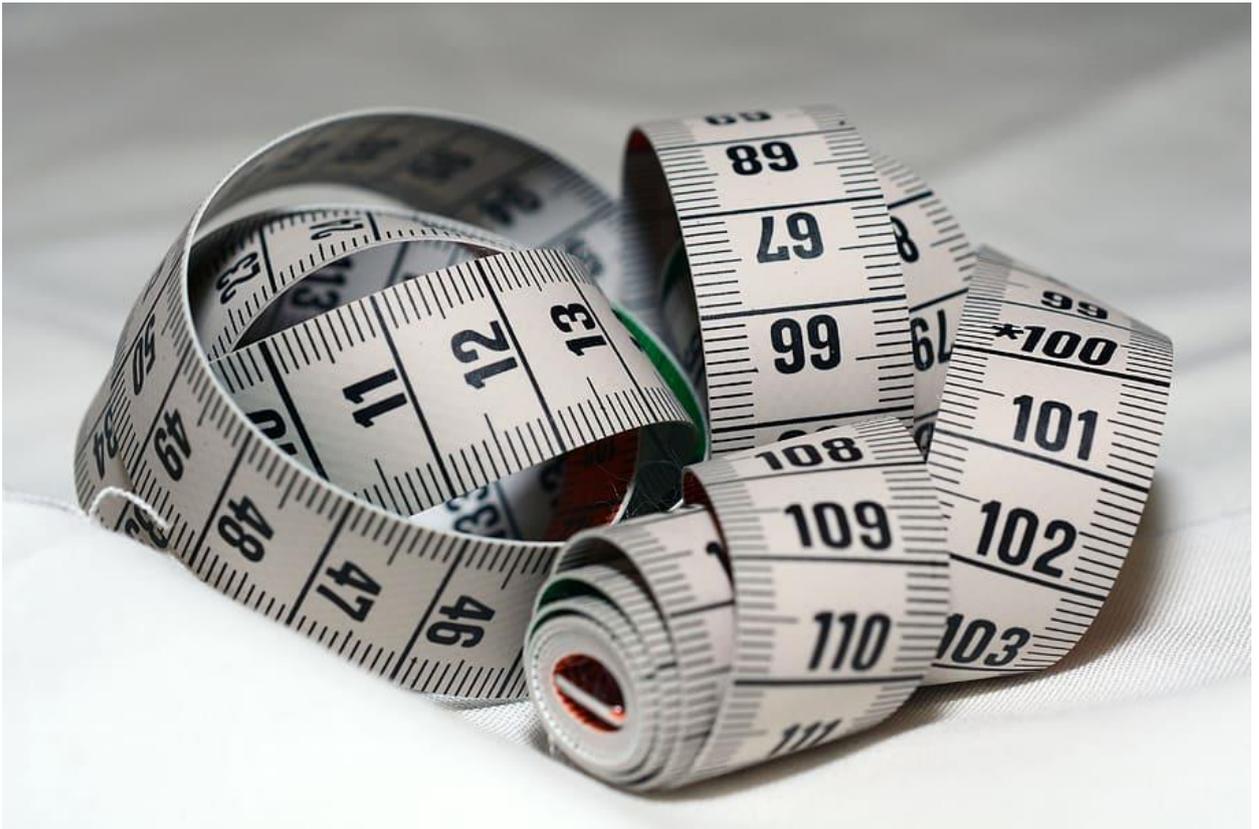
- **Mesa de restaurante individual:** Si tenemos mesas para un único comensal, según los estándares el ancho de la mesa deberá ser de un mínimo de 60 centímetros y 60-80 centímetros de profundidad.
- **Mesa de restaurante para dos personas:** Cuando vayan a estar sentados dos personas la distancia mínima estandarizada es de 75 centímetros. Aunque una solución muy socorrida es la de juntar dos mesas individuales.
- **Mesa de restaurante para cuatro personas:** La mayoría de los restaurantes cuentan con mesas para 4 personas por si tienen que albergar un pequeño grupo, y en el caso de no disponer de suficientes, recurren a la unión de mesas para dos. Las dimensiones para una mesa de estas características serían de 90 centímetros

Para un total de 4 o más personas, las mesas redondas u ovaladas son muy adecuadas, con un diámetro de 90 a 120cm.

¿Por qué es importante elegir bien las medidas de la mesa de restaurante?

---

Sherri E. Kimes y Stephani Robson, de la Universidad de Cornell, realizaron hace algunos años un estudio sobre la importancia del tipo de mesa de un restaurante y su ubicación en relación con la satisfacción de los clientes. Para ello, examinaron los aspectos medibles como la duración de los comensales y su gasto medio según estos parámetros.



Las conclusiones eran muy claras: si no dejas una distancia mínima adecuada entre las mesas disponible los clientes no se sentirán cómodos y difícilmente repetirán en tu restaurante. Por el contrario, una distancia excesiva también supone un problema, ya que no estarías aprovechando el espacio adecuadamente. En ambos casos, estarías perdiendo ingresos.

.