

¿Cómo aprovechar al máximo las terrazas en hoteles y restaurantes?

Publicado en 2018-11-08 00:00:00 por Lic. Amina Sandoval



Los espacios al aire libre en hoteles y restaurantes se han convertido en un atractivo para los clientes cuando se utilizan como elegantes terrazas de grata convivencia mientras consumen los especiales alimentos y bebidas que el lugar tiene para ofrecerles. Pero, ¿cómo incrementar el confort en estas áreas aprovechando al máximo su potencial?



Los espacios al aire libre en hoteles y restaurantes se han convertido en un atractivo para los clientes cuando se utilizan como elegantes terrazas de grata convivencia mientras consumen los especiales alimentos y bebidas que el lugar tiene para ofrecerles. Pero, ¿cómo incrementar el confort en estas áreas aprovechando al máximo su potencial?

Factores como el sol, la lluvia y el viento suelen terminar con el encanto de las terrazas por los inconvenientes que estos les generan a los clientes.

Los **toldos** y **pérgolas** son alternativas muy prácticas y convenientes, pues además de proporcionar protección contra los elementos climatológicos, crean elegantes y agradables ambientes exteriores que provocan sensaciones de espacio y libertad en los clientes, haciendo más placentera su visita a los establecimientos que les ofrecen estos espacios. Existen varios modelos de toldos y pérgolas, cada uno con características que se adaptan a las necesidades de hoteles y restaurantes. Están disponibles en una amplia gama de materiales, tan variados y resistentes que ofrecen una mezcla de elegancia y oportuna protección.

En este artículo te presentamos algunas soluciones inteligentes, estéticas y funcionales que incrementarán la calidad de la experiencia de tus clientes en estas atractivas áreas de tu negocio:

- **Toldos para sol y lluvia:**