

Aujourd'hui, les espaces extérieurs des entreprises de restauration sont tout aussi importants que les espaces intérieurs. Ils sont devenus des espaces qui doivent être agréables et paisibles pour les clients, il faut donc veiller à la sensation de confort et de bien-être qu'ils procurent.

Sommaire



- [Les parasols destinés au secteur de la restauration offrent une multitude de modèles et de combinaisons.](#)
- [Nous pouvons distinguer une série de caractéristiques des parasols destinés à l'hôtellerie et à la restauration :](#)
- [Où placer les parasols pour l'hôtellerie et la restauration ?](#)
 - [De quoi devons-nous tenir compte pour placer des parasols sur notre terrasse de restauration ?](#)
 - [Dimensions physiques sur le plan.](#)
 - [Hauteur au-dessus du sol.](#)
 - [Règlement.](#)
- [Parasols pour les terrasses de bar et de restaurant dans l'hôtellerie et la restauration](#)

Les parasols destinés au secteur de la restauration offrent une multitude de modèles et de combinaisons.

Les parasols destinés à l'hôtellerie et à la restauration sont constitués de trois parties différentes :

Base du parasol :

Elle sera le support de notre parasol, selon votre choix le parasol peut être mobile (base plate, base à roulettes, base rechargeable) ou fixe (base encastrée, bases de jardin).

Mât :

Partie verticale de la structure du parasol, déporté et à mât central, son matériau sera choisi en fonction du poids de couverture. Les principaux sont l'acier inoxydable, l'aluminium renforcé ou le bois.

Tissu pour parasol :

Partie supérieure de la protection du parasol pour l'hôtellerie et la restauration. Il est important de le choisir car c'est l'élément en contact avec l'environnement dont on veut protéger les clients. Il faudra choisir correctement tant le matériau que le grammage pour que notre parasol soit le plus optimal possible. Il est courant de choisir des matériaux de toile en polyester ou en acrylique.

Nous proposons des textiles de la plus haute valeur et qui ont une longévité élevée s'ils sont correctement traités et manipulés.

Chaque matériau possède des propriétés différentes et convient à des utilisations spécifiques. Nous serons heureux de vous renseigner.

Nous pouvons distinguer une série de caractéristiques des parasols destinés à l'hôtellerie et à la restauration :

Dans la fabrication des parasols, il existe une avancée technologique totale pour l'amélioration de ce produit. Non seulement ils montrent cette amélioration du point de vue technique, mais le design et le style y sont de plus en plus présents.

- Utilisation de matériaux étanches.
- Matériau doté d'une protection solaire avancée.
- Résistance aux hautes températures.
- Personnalisation aisée des matériaux et des dimensions.
- Installation et stockage améliorés.
- Entretien facile.
- Durabilité à tout moment de l'année.
- Combinaison avec d'autres équipements de confort.

Où placer les parasols pour l'hôtellerie et la restauration ?

Les parasols peuvent être placés dans n'importe quel espace extérieur d'une entreprise de restauration, qu'il s'agisse de patios, de jardins, de terrasses, pour autant que le conseil municipal l'autorise.

La chose la plus importante et principale pour choisir le bon parasol est d'analyser l'espace où nous voulons le ou les placer.

De quoi devons-nous tenir compte pour placer des parasols sur notre terrasse de restauration ?

Dimensions physiques sur le plan.

Dimensions en projection plane de l'espace à couvrir avec les parasols. Délimitation réelle de l'espace, mobilier existant, marches, points particuliers, etc.

Hauteur au-dessus du sol.

Les parasols présentent un volume en hauteur, il est donc important de connaître leur effet réel sur l'espace disponible. En fonction de la localisation de l'entreprise d'hôtellerie et de restauration, il existe diverses réglementations qui affectent ce facteur.

Règlement.

De nombreuses terrasses occupent des espaces sur la voie publique. Il est essentiel de savoir quel type de réglementation s'applique à ces espaces afin que les parasols choisis les respectent.

Une fois ces facteurs analysés, [MAY](#) vous présentera différentes options en fonction de votre budget et des modèles de parasols possibles qui feront que votre choix final sera totalement réussi et unique pour l'espace extérieur de votre entreprise hôtelière où nous vous présenterons :

- Planimétrie finale de la terrasse avec les différentes options de parasols possibles.
- Modèles spécifiques sélectionnés.

- Un budget détaillé pour chacun d'entre eux.

Parasols pour les terrasses de bar et de restaurant dans l'hôtellerie et la restauration

Les types de parasols les plus courants pour les restaurants et les bars sont fabriqués en acier inoxydable ou en aluminium anodisés de haute qualité , comme le [parasol professionnel SCHATTELLO](#) , ce qui les rend plus faciles à déplacer, tant pour les repositionner sur la terrasse que pour les ranger. Ils auront des dimensions plus petites que les parasols destinés à d'autres espaces plus grands, car la zone où ils doivent être placés sera davantage délimitée physiquement ou par des réglementations locales.

Idéalement, le tissu utilisé pour bloquer le soleil doit être hydrofuge, c'est-à-dire qu'il doit non seulement couvrir les rayons du soleil, mais aussi repousser l'eau ; c'est l'une des raisons pour lesquelles ce type de dispositif est le plus utilisé sur les terrasses des restaurants.

Il est important de choisir une base de parasol adaptée aux besoins d'une terrasse de restaurant, car il existe des bases qui permettent une meilleure mobilité, tant pour le moment de la journée où elles sont utilisées que pour le moment où il faut ranger l'équipement. Comme la base du parasol doit avoir un certain poids pour pouvoir fonctionner, il est essentiel de choisir le matériau qui apportera le plus d'harmonie à la terrasse du restaurant.