



Fecha publicación: 03/03/2002

## **NOTAS SOBRE ARQUITECTURA**

### **LA RACIONALIDAD EN EL DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN DE LOCALES MIXTOS**

Las heladerías tendrán que hacer más cómoda y placentera la vida de sus clientes.

No solo se trata de ofrecer un servicio, a las personas, sino de sumar servicios compatibles que nos ayuden al aumento de ingresos del local.

Como ya hemos explicado a nuestros clientes la inclusión de distintos rubros compatibles entre si, nos ayudarán a ampliar la facturación del local.

Hablemos de heladerías, que sumándole además un servicio de café, se logrará que la gente consuma más y se cree una permanencia, siendo la mejor publicidad a la hora de captar clientes.

“Un claro ejemplo, que hemos proyectado son las heladerías Sharbet (Chivilcoy, provincia de Buenos Aires, Argentina), en el cual el cliente nos comunicó que en su local, tenía una marcada división de público por la noche; siendo su superficie generosa, lo cual nos permitió darle la siguiente solución.”

El local contaba con una infraestructura de Heladería & Cafetería (más relegada), lo cual le mejoramos su estética y funcionamiento nocturno y le anexamos un área “lounge” y un escenario para espectáculos en vivo, además de la inclusión de bebidas alcohólicas con Helados y Champagne.

Lo cual hoy en día su facturación se vio incrementada en un 40 %.

Aquí tenemos dos posibles escenarios y puntos de vista a tener en cuenta para analizar cual es el correcto.

- A) Las que fuerzan los precios. (Descuidando innecesariamente el servicio, el local y la presentación del producto).
- B) Los que optimizan el servicio y cuidan sus ventas.



**Autor:** Arq. Guillermo Linero Macé

*Estudio Linero Macé*

[www.lineromace.com.ar](http://www.lineromace.com.ar)