

Fascículo de Capacitación

Rosental

Sección especial coleccionable



Editado por
el Departamento
de Capacitación y
Asistencia al Cliente.

6

La decisión de crecer

Este es el primero de una serie de artículos en los cuales desarrollaremos, desde el punto de vista de la arquitectura y el diseño, los pasos en la transformación de un almacén tradicional al autoservicio, clarificando algunos temas que seguramente deberán resolver aquellos que se hayan decidido por la transformación.

Se analizará la problemática interna del local:

- ampliación
- lay-out
- equipamiento
- iluminación;

y la problemática externa:

- fachada
- ingresos
- vidrieras;

y el diseño de elementos publicitarios:

- marquesinas
- carteles de ofertas
- indicadores
- logotipos, etc.

En este primer artículo abordaremos las cuestiones que deberán tener en cuenta aquellos minoristas que

hayan decidido ampliar el local. La ampliación es, indefectiblemente, una de las primeras etapas a encarar en la reconversión, ya que en la mayoría de los casos se requerirá mayor espacio físico.

En este punto se presentan dos posibilidades:

a) la construcción de mayor superficie cubierta (obra nueva).

b) la redistribución de superficies existentes (incorporando depósitos, o partes de la vivienda u otros sectores del inmueble).

Es muy común encontrar pequeños autoservicios o almacenes en los cuales parte del depósito o sectores de la vivienda pueden afectarse al uso del negocio incorporando dichas superficies al local.

Estudiado un posible lay-out, se estará en condiciones de efectuar la ampliación **criteriosamente**, siguiendo pautas trazadas y

encarando las obras en forma gradual: **Etapabilidad** (de suma importancia en épocas de crisis).

Una vez comenzada la obra o reforma en el caso **a) (obra nueva)**, se deberá tener en cuenta que lo que se edifique deberá integrarse junto con lo existente conformando una **unidad** (un sólo local), lo cual se logrará cuidando que haya coherencia en la elección de materiales, colores y equipamiento.

En el caso **b) (reciclaje)** aparecerán seguramente con mayor frecuencia que en el caso a), paredes a demoler, que serán suplantadas por vigas y columnas, como así también diferentes alturas de los techos, ventanas a cerrar, etc.

Reviste gran importancia la ubicación de las columnas en la distribución del nuevo local. No es bueno que aparezcan en cualquier lado; sería deseable que estén sobre los bordes, libe-

rando así todo el ancho del local para poder organizar el equipamiento sin inconvenientes. Esto no siempre es posible, ya que en muchos casos habrá que adintelar paredes de carga y entonces aparecerán inevitablemente alguna que otra columna. Si sucede ésto, lo mejor será incorporarlas al equipamiento (góndolas), tratando de mantener despejadas las circulaciones.

El mismo problema se suscita con las **vigas**: Cuando sea necesario adintelar una pared mediante una viga y ésta no quede oculta bajo un cielorraso suspendido, su aparición debería coincidir con un cambio de zona (dividir zona fría y caliente), o diferenciar áreas como fiambrería, panadería, carnicería, etc., aprovechando las diferencias de alturas y ubicando la línea de mostradores en coincidencia con la viga.

Vemos así cómo la definición del **"lay-out"** y **"la obra"** deben estudiarse simultáneamente y una será el resultado o consecuencia de la otra.

Con respecto a las dife-

rentes alturas de **techos**, siempre es aconsejable, sobre todo en locales "chicos", colocar un **cielorraso** que los integre, quedando un único techo continuo. Este deberá brindar sensación de claridad, siendo muchas las opciones existentes en plaza para su resolución. Si se trataba de una edificación antigua, con habitaciones de gran altura (4 mts. o más), una alternativa muy utilizada en dejar las bovedillas de ladrillo a la vista (siempre que estén en condiciones óptimas), lo cual otorga al espacio una sensación más cálida y agradable. Cuando el cielorraso esté muy deteriorado, habrá que tomar previamente los recaudos necesarios para solucionarlo, y luego puede pintárselo de un color oscuro, para que no sea visible una vez colocados los artefactos de iluminación. Es común también la aparición de humedades, en cuyo caso deberá estudiarse la solución más efectiva y económica para eliminarlas.

La **iluminación** (tema que abordaremos especialmente en otro artículo) re-

quiere de una especial atención ya que constituye un punto clave, porque los locales mal iluminados causan depresión anímica en el público y por consiguiente pierden ventas. Existen **dos criterios** para la iluminación del local. Uno consiste en brindar un tipo de luz general, que ilumine con la misma intensidad todos los sectores del local. El otro, se dirige directamente a los productos mediante la colocación de artefactos por encima de las góndolas, reforzando con algún "efecto especial" ciertos lugares a resaltar (punteras, esquinas), y manteniendo la iluminación general del local limitada a lo que llamaremos "luz de trabajo", ésto es la indispensable para realizar tareas de reposición y limpieza cuando el local se encuentre cerrado al público. Por último, con relación al tipo de luz, es aconsejable la utilización de tubos con luz cálida, que si bien tienen un mayor costo inicial el mismo se verá compensado posteriormente por el ahorro de energía que producen.