**Krzesła i fotele do restauracji - na co zwrócić uwagę podczas ich wyboru?**

**Klienci, przekraczając próg naszej restauracji, zwracają uwagę przede wszystkim na wygląd wnętrza. Nie mogą jeszcze ocenić nas poprzez jakość i smak naszych dań, dlatego kierują się tzw. "pierwszym wrażeniem". Jak wybrać krzesła i <strong>fotele do restauracji</strong> aby prezentowały się estetycznie, ale przede wszystkim - były praktyczne?**

**Najważniejszymi elementami w wystroju każdej restauracji są oczywiście stoły i krzesła. Dziś skupimy się na tym, na jaki kwestie zwrócić szczególną uwagę, wybierając krzesła i *fotele do restauracji*.**

**Przede wszystkim czystość!**

Restauracje są miejscami, w których spożywa się jedzenie. Łatwo więc dochodzi do zabrudzenia stołów oraz krzeseł. Najważniejszym czynnikiem, którym powinniśmy się kierować wybierając fotele do restauracji, jest łatwość ich czyszczenia. Utrzymanie krzeseł w czystości zaprocentuje zadowoleniem klientów. Nikt przecież nie chciałby jeść przy wybrudzonym stole czy siedzieć na poplamionym fotelu. Dlatego właśnie, wybierając [fotele do restauracji](https://www.demico.pl/krzesla-fotele,c923), kierujmy się przede wszystkim materiałem obicia.



**Wygodne fotele do restauracji**

Po zwróceniu uwagi na kwestię utrzymania mebli w czystości, warto zastanowić się nad wygodą. Restauracja jest miejscem, do którego przychodzimy jeść, ale również się zrelaksować. Nie będzie to możliwe na twardym i niewygodnym krześle. Doskonale sprawdzą się wygodne fotele, dopasowane wysokością do wybranych stołów.