

Checkliste

Terrasses & espaces extérieurs

365
JOURS
PAR AN

TERRASSES & ESPACES EXTÉRIEURS

LUSINI: LA CLÉ DE VOTRE SUCCÈS

Les terrasses et les espaces extérieurs ont de plus en plus la côte et ce phénomène date de bien avant la crise sanitaire. Profiter d'un verre, d'un déjeuner ou d'un dîner en terrasse n'est plus réservé à la saison estivale. Les clients ont pris l'habitude de s'installer à l'extérieur même lorsque les températures commencent à baisser. Ouvrir un espace extérieur peut alors

devenir pour vous une vraie opportunité de développement. C'est pour quoi nous avons réuni dans cette **checkliste, tout ce que vous devez savoir avant de vous lancer.** Agencement, produits, réglementation, communication, personnel... vous trouverez de nombreux conseils pour réussir votre nouvelle activité.



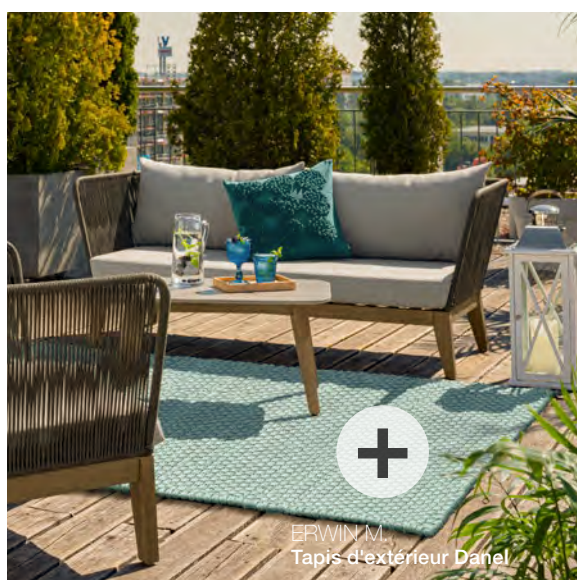
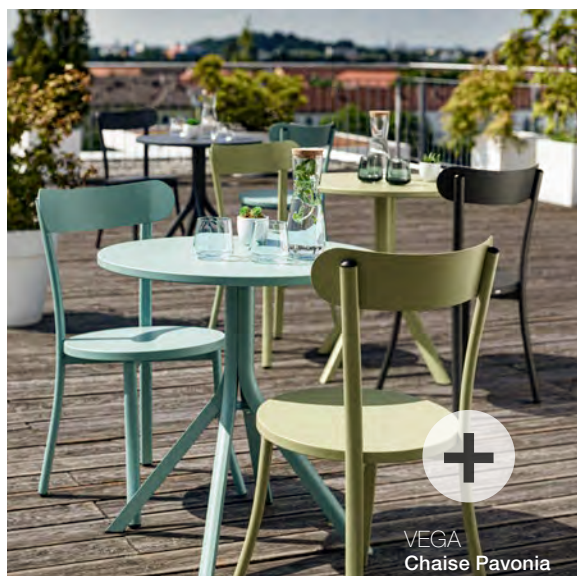
VEGA
Plateau de table
Luigi



VEGA
Chaise Filea



365 JOURS PAR AN



Notre Service Client est
joignable 6j/7 de 8h à 18h

France 03 67 67 47 13
Belgique 2 273 62 76
Luxembourg 28 38 30 17
service.client@lusini.com

WhatsApp France 06 31 10 43 87*
Belgique/Luxembourg +33 6 45 86 11 68*

*Du lundi au vendredi de 9h à 17h uniquement par
message WhatsApp.

Se poser les bonnes QUESTIONS

Avant de vous lancer, il est indispensable de vous poser les bonnes questions.

QUEL ENDROIT CHOISIR ?

Cour, jardin, terrasse sur le trottoir ou dans une zone piétonne, quel que soit l'endroit que vous souhaitez exploiter et aménager, vérifiez que les axes de circulation pour vos clients et votre personnel soient sûrs et bien délimités. Si vous ouvrez toute l'année, aménagez un espace où vos clients seront à l'abri de la pluie et des UV.

CHOIX DU CONCEPT

Votre espace extérieur est-il le simple prolongement de votre intérieur avec le même style et la même offre ou est-il complètement différent ? Proposez-vous de la restauration le midi et/ou le soir avec la même carte ? Quel que soit votre concept, veillez à ce que les espaces intérieur et extérieur forment un ensemble harmonieux même si le style ou l'offre sont différents. Les clients ne doivent pas être déstabilisés.

Important : gérer votre espace extérieur comme une 2^{ème} activité.



QUELS SONT LES BESOINS EN PERSONNEL ?

Le service en extérieur, surtout s'il n'était pas prévu au départ, nécessite de repenser son organisation et ses équipes. Faut-il embaucher de nouveaux serveurs ou faire appel à des intérimaires ? Les équipes en cuisine sont-elles assez nombreuses pour absorber les commandes supplémentaires ? **Il vous faudra estimer le surcroît de travail pour adapter vos effectifs en conséquence.**



LOI ET RÉGLEMENTATION

Avant de créer votre espace extérieur, vérifiez la législation en vous rapprochant de la mairie de votre ville. Si votre terrasse doit occuper une partie de l'espace public, vous devez respecter un certain nombre de règles très strictes.



COMBIEN DE CLIENTS POUVEZ-VOUS ACCUEILLIR ?

Le mobilier que vous allez installer dépend du style de votre espace extérieur. Pour visualiser votre agencement, n'hésitez pas à dessiner un croquis. Si vous souhaitez recevoir des clients même en cas de mauvais temps, définissez un nombre de place en fonction de vos espaces abrités.

A QUELLE DISTANCE SE TROUVE LA CUISINE ?

Pensez aux distances que vos équipes auront à parcourir entre la terrasse et la cuisine. Si celle-ci est trop éloignée, pourquoi ne pas installer une cuisine d'extérieur ou un vaisselier ? Pensez aussi aux dessertes sur roulettes, idéales pour débarrasser les tables.

365 JOURS PAR AN



QUEL REVÊTEMENT POUR LE SOL ?

En fonction de l'endroit où vous installez votre espace extérieur, vous serez peut-être amenés à refaire le sol. Nous vous conseillons de toujours faire appel à un professionnel qui pourra vous conseiller. En effet, entre du gravier facile d'entretien et peu sensible aux aléas climatiques et des pavés très esthétiques mais plus contraignants à l'entretien, le choix des revêtements de sol est large.

LES CONDITIONS TECHNIQUES SONT-ELLES TOUTES RÉUNIES ?

Existe-t-il des raccordements l'électricité et à l'eau ? Le réseau Wifi est-il performant ? Un bon réseau wifi peut fidéliser les clients. Quels sont les nouveaux outils numériques à ma disposition ?

Bien définir SON CONCEPT

CONCEPT

Mobilier lounge, chaises, fauteuils, chaises de bar, tables, plateaux et pieds de table, chaises longues... le choix en matière de mobilier extérieur est si large que vous pouvez laisser libre cours à votre imagination. Décliné dans de nombreux styles et matières et toujours dans l'air du temps, le mobilier extérieur vous permet de créer selon vos besoins, un espace bar, restauration ou de détente tout à votre image. N'hésitez pas à ajouter une touche encore plus personnelle à votre installation en jouant avec des éléments de décoration comme des coussins, des lanternes ou des photophores.

N'oubliez pas les plantes vertes pour procurer une sensation de fraîcheur, des tapis d'extérieur et séparateurs de terrasse pour délimiter vos espaces et offrir plus de confort et d'intimité à votre clientèle.



ERWIN M.
Tapis d'extérieur
Danel



ERWIN M.
Coussin décoratif

DESIGN

MATÉRIEL



VEGA
Fauteuil Tomeo



MATÉRIAUX

Que vous ouvriez votre espace extérieur uniquement en été ou bien toute l'année, soyez attentifs à la qualité du mobilier et des accessoires. Privilégiez toujours des matériaux adaptés à un usage en extérieur (résistance aux UV et aux intempéries, aux déchirures, aux moisissures, séchage rapide, etc) et des modèles faciles à vivre (matériaux légers et faciles d'entretien, chaises et tables empilables ou pliantes, etc). Pour protéger votre clientèle des UV et des petites averses, investissez dans des parasols résistants (centrés, inclinables ou déportés) ou installez des auvents ou voile d'ombrage. Enfin pour rester flexible et agencer votre terrasse selon vos besoins et selon la saison, optez pour du mobilier facile à déplacer.

lusini.com

BESOIN EN PLACE

Le choix du mobilier, en particulier des tables, dépend du style de votre établissement mais aussi du type de restauration que vous proposez. S'il s'agit d'un café, vous pouvez choisir de petites tables que vous pourrez placer les unes contre les autres. En revanche si vous dirigez un restaurant, votre choix se portera sur des [tables](#) plus grandes et surtout plus espacées pour offrir plus d'intimité à vos clients.



VEGA
Chaise de bar Amelia



Bien s'équiper pour TOUTES LES SAISONS



VEGA
Parasol
Esparto



VEGA
Chauffage radiant
Taria

B

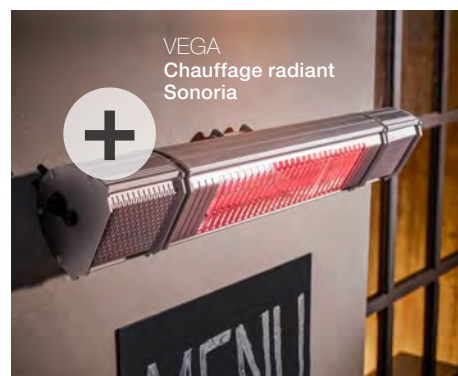
PROTECTION

En été, pensez à protéger vos clients des UV, du vent mais aussi de l'humidité. Ainsi la chaleur et les gouttes de pluie n'empêcheront pas vos hôtes de passer un moment agréable en terrasse.

CHAUFFAGE

Même lorsque les températures commencent à baisser, vos clients aiment s'attarder en terrasse. Veillez à leur bien-être en leur proposant un plaid en maille polaire ou en fausse fourrure et pensez à vous équiper d'un chauffage radiant infrarouge. Attention le chauffage des terrasses est très réglementé. **Veillez à toujours vous tenir au courant.**

[Plus d'infos sur notre site](#)



VEGA
Chauffage radiant
Sonoria



VEGA
Banc 3 places
Artless

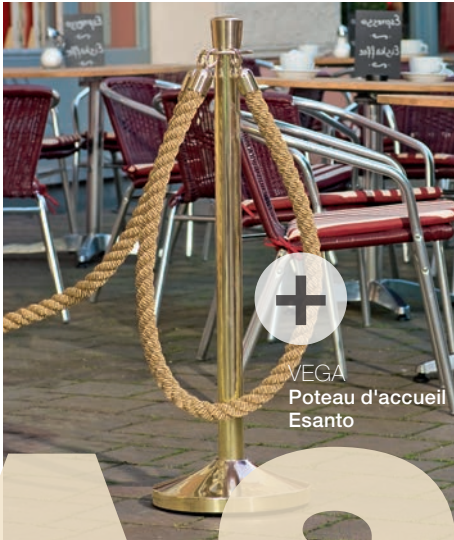


ERWIN M.
Plaid
Bergen

MOBILIER

Ambiance lounge, branchée ou « guinguette », bar, salon de thé ou restaurant, organisation d'événements... le choix de votre mobilier doit être en adéquation avec votre style et le concept de votre activité. Pensez également au côté pratique. Optez pour du mobilier pliant ou empilable, facile à ranger et stocker.

[Découvrez notre mobilier extérieur](#)



VEGA
Poteau d'accueil
Esanto



VEGA
Bar lumineux
Ampelio

ASICS

SÉPARATEURS DE TERRASSE

Si votre terrasse est installée sur un trottoir ou une zone piétonne, vous pouvez protéger vos clients du bruit, du passage et de la pollution en installant des séparateurs de terrasse. Ils ont l'avantage d'être modulables et de pouvoir être personnalisés avec votre logo. Vous pouvez également créer des espaces d'intimité pour vos clients en installant entre les tables de grandes plantes. A la fois esthétiques et reposantes, elles offrent aussi une bonne protection contre le bruit.

[Plus d'infos sur notre site](#)



VEGA
Séparateur
Metropolitan

TENUES POUR LES ÉQUIPES

Le service en extérieur par tous les temps peut-être éprouvant pour vos équipes. Veillez à leur confort avec des [vêtements](#) confortables et fonctionnels. Prévoyez des tenues faciles à vivre composées de plusieurs couches de vêtements pour permettre à vos collaborateurs de s'adapter plus rapidement aux variations de températures. N'oubliez pas les [chaussures](#), qui en plus d'être confortables, doivent répondre à des normes de sécurité très strictes. Et enfin, faites [personnaliser vos vêtements](#) pour renforcer votre image auprès de votre clientèle.

[Plus d'infos sur notre site](#)



JOBELINE
Veste
Grid

ÉCLAIRAGE

Les clients adorent flâner en terrasse même à la nuit tombée. C'est le moment de créer votre propre ambiance en jouant avec les éclairages. Disposez des lanternes et photophores, des lampes à LED ou du [mobiliier lumineux](#). Laissez libre cours à votre imagination. Non seulement vous mettez en lumière votre terrasse, mais vous pouvez aussi attirer le regard de nouveaux clients.

[Plus d'infos sur notre site](#)



VEGA
Lampe à LED
Gunda

CUISINE EN PLEIN AIR

La cuisine en plein air est très en vogue et peut présenter de nombreux avantages. Elle met en scène vos cuisiniers et transforme l'acte de cuisiner en véritable spectacle avec ses couleurs et ses odeurs. Il existe un large choix de modèles de plaques de cuisson : avec cuisson au gaz, au grill ou en céramique. En plus elles sont le plus souvent mobiles grâce à leurs roulettes.

DESSERTS

La desserte est l'alliée indispensable pour les espaces extérieurs, si tant est que vous puissiez l'installer et la déplacer aisément. Vous pouvez par exemple, y dresser un buffet de desserts, y disposer les boissons ou vous en servir pour débarrasser les tables.

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

Si vous disposez d'un espace extérieur assez grand, vous pouvez y installer une vitrine réfrigérée pour y stocker les boissons fraîches ou les sauces, vinaigrettes, beurre etc. Vous avez ainsi tout à portée de main. Il existe de nombreux modèles adaptés à chaque besoin.



JOBELINE
Tablier à bavette
Natural Born Griller



VEGA
Desserte
Aventura

VAISSELIER

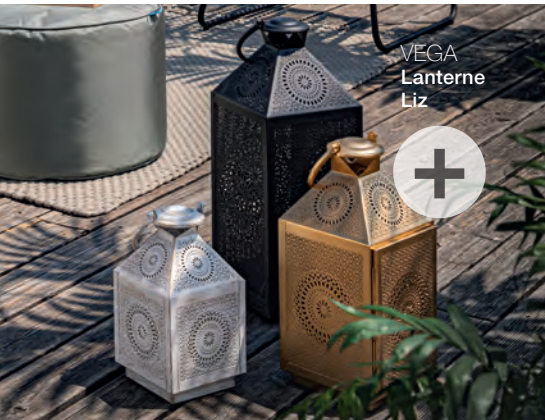
Un vaisselier extérieur permet à vos collaborateurs d'avoir accès rapidement aux ustensiles et aux accessoires dont ils ont besoin et de s'épargner des allers-retours entre la terrasse et la salle. Les [vaisseliers](#) et les [chariots de service](#) sont disponibles dans une large gamme de matériaux et de dimensions.



VEGA
Chariot de service
Gorgone

S
R
E
L
E
S
S
A
I

AMBIANCE



VEGA
Lanterne
Liz

DÉCO

La décoration est importante car elle définit votre style, vous démarque des concurrents et crée une ambiance chaleureuse, propice à la détente. Vous pouvez prolonger votre intérieur jusqu'en terrasse en gardant le même style de décoration ou créer une rupture en changeant de thème.

Découvrez nos accessoires déco



ERWIN M.
Linge de table Floralie



ERWIN M.
Coussin
Bergen

TEXTILES

Si vous optez pour du [linge de table](#) et des [galettes de chaise](#), vérifiez bien qu'ils sont bien résistants aux UV et sèchent rapidement. N'hésitez pas à disposer des coussins décoratifs pour créer une ambiance chaleureuse. Ajoutez un tapis d'extérieur pour une ambiance cosy ou lounge. Et dès que les températures commencent à baisser, pensez à proposer à vos hôtes des plaids chauds et douilletts. Ils profiteront ainsi plus longtemps de votre terrasse.

Découvrez nos textiles

VAISSELLE

Proposez-vous le même menu en terrasse qu'en salle ? Si ce n'est pas le cas, pensez à passer en revue votre vaisselle pour vous assurer que celle-ci soit bien adaptée à votre carte.

Découvrez notre vaisselle

DÉCORATION VÉGÉTALE

La décoration végétale, très tendance, offre de nombreux avantages. Elle purifie l'air et permet de réduire le volume sonore tout en apportant une sensation de bien-être. En fonction de la disposition de votre terrasse, vous pouvez créer un patio ou des séparateurs entre les tables. Si vous n'avez pas la main verte, vous pouvez opter pour des [plantes artificielles](#) plus vraies que nature. **Attention elles sont réservées à une utilisation en extérieur couvert.**

AMBIANCE SONORE

Si vous souhaitez diffuser de la musique, sachez que le choix du style de musique importe tout autant que le respect de la réglementation encadrant sa diffusion. Pensez également au confort de vos clients, en veillant à créer une ambiance sonore en adéquation avec le style de votre établissement qui ne soit ni trop répétitive ni trop forte.

COMMUN



Conseil

Créez sur votre site internet une landing page entièrement dédiée à votre terrasse ou espace extérieur.

COMMUNICATION

Pour mettre toutes les chances de votre côté et vous faire connaître auprès de clients potentiels, mettez l'accent sur la communication. Affichez un message sur l'ouverture de votre terrasse directement sur la vitrine de votre établissement ou sur un pupitre ou [chevalet de trottoir](#).

Vous pouvez aussi vous appuyer sur une communication imprimée via une campagne d'affichage locale (mobilier urbain, transports, abris-bus...), l'impression de flyers à distribuer dans la rue. Vous pouvez également acheter des emplacements publicitaires dans la presse locale. Si vous disposez d'un site internet, pensez à rajouter un QR code afin que vos futurs clients

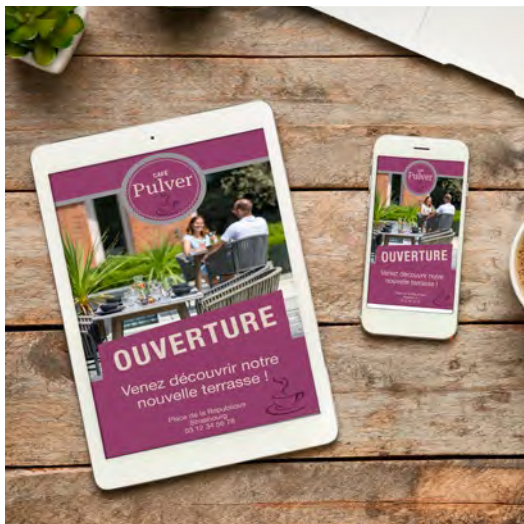
puissent accéder directement à votre site.

En effet, aujourd'hui une communication efficace passe aussi par internet et les réseaux sociaux. Créez un site internet avec le maximum d'informations (horaires d'ouverture, menu, événements etc). Travaillez le ciblage et utilisez des mots clés pertinents. Vos futurs clients vous retrouveront ainsi bien placé dans le résultat de leur recherche sur internet. Si vous disposez déjà d'un fichier clients, envoyez une newsletter.

Utilisez notre solution digitale gratuite [4yourquests.fr](#) pour générer une carte-menu, enregistrer les réservations et commandes directement en ligne.



COMMUNICATION



RÉSEAUX SOCIAUX

Une image vaut mieux que mille mots ! Mettez en valeur votre terrasse en publiant vos plus belles photos sur votre site et les réseaux sociaux.

Conseil

Mettez en avant vos spécialités Maison pour vous démarquer.

VEGA
Pupitre
Cortéo

CONCEPT

Concepts extérieur et intérieur identiques ?

Ouverture :

- ☐ annuelle
- ☐ saisonnière
- ☐ certains jours de la semaine

Horaires d'ouverture :

- ☐ matin
- ☐ midi
- ☐ après-midi
- ☐ soir
- ☐ toute la journée

Service :

- ☐ avec service (niveau de service)
- ☐ self-service

Offre menu :

- ☐ carte restreinte
- ☐ carte de saison

Catégorie :

- ☐ Bar
- ☐ Café/glacier
- ☐ Brasserie ...

SURFACE

Quel est l'endroit qui convient le mieux, comment est l'état du sol, quelles sont les dimensions ?

- ☐ Terrasse
- ☐ Trottoir
- ☐ Cour
- ☐ Jardin
- ☐ Nouvelle construction
- ☐ Propriété privée
- ☐ Location
- ☐ Zone urbaine

Quelle est la disposition de l'espace ?

- ☐ Places assises, places debout
- ☐ Scène
- ☐ Zone de service
- ☐ Cuisine
- ☐ Zone de dégagement
- ☐ Zone fumeur

Quelle est la capacité d'accueil ?

A quelle distance se situe la cuisine ?

- ☐ Circulation du personnel
- ☐ Cuisine extérieure
- ☐ Installation d'une vitrine ou d'un comptoir
- ☐ Utilisation d'une desserte

Conseil

Observez ce que proposent vos concurrents, ce qui existe déjà et ce qui manque.

Toutes les conditions techniques sont-elles réunies ?

- ☐ Raccordements à l'eau et l'électricité
- ☐ Wifi

Lois et réglementations

- ☐ L'espace est-il public ou privé ?
- ☐ Faut-il demander un permis ?
- ☐ Qu'en est-il de la loi sur la protection contre les nuisances ?
- ☐ Suis-je en mesure de respecter la réglementation ?
- ☐ Des concessions sont-elles envisageables ?

AMÉNAGEMENT

Quel est le mobilier adapté à mon concept ?

- ☐ Mange-debout
- ☐ Sièges (pliables, empilables)
- ☐ Mobilier lounge
- ☐ Bancs en bois
- ☐ Bar
- ☐ Tables pour 2
- ☐ Grandes tables
- ☐ Signalétique

Protection contre les UV, le vent et la pluie

- ☐ Parasol (centré, déporté)
- ☐ Marquise
- ☐ Auvent
- ☐ Tonnelle, Pergola
- ☐ Voile d'ombrage

Protection contre le froid ?

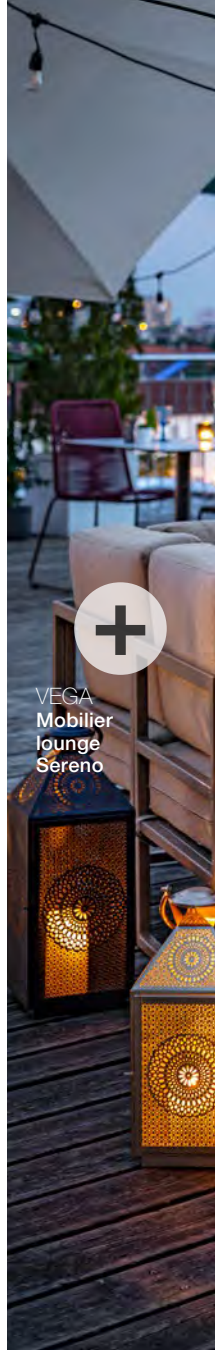
- ☐ Coussins chauffants
- ☐ Chauffage radiant infrarouge
- ☐ Plaid

Protection contre le bruit et le vent

- ☐ Plantes vertes
- ☐ Séparateur de terrasse

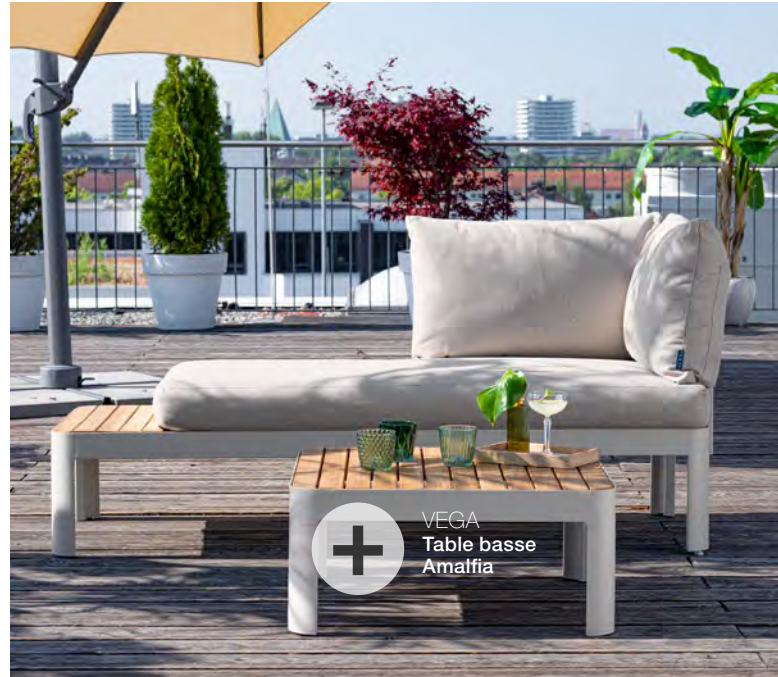
Conseil

Prévoyez un retro-planning pour ne rien oublier et être fin prêt le jour J de l'ouverture.



VEGA
Mobilier
lounge
Serenio

365
JOURS
PAR AN



CHECKLISTE

Éclairage

- ☐ Lampes à poser
- ☐ Lanternes, photophores
- ☐ Guirlandes lumineuses
- ☐ Bougies ou bougies LED

PERSONNEL

- ☐ Adapter les plannings en fonction des besoins
- ☐ Faire appel à des intérimaires
- ☐ Choisir des tenues adaptées à votre concept
- ☐ Faire personnaliser les vêtements
- ☐ Prévoir des chaussures adaptées à l'extérieur

Conseil

Dessinez un plan de votre terrasse pour évaluer sa capacité d'accueil.
Repensez votre organisation de travail avec vos équipes et augmentez si besoin les effectifs.

COMMUNICATION

Quelle clientèle ciblez-vous ?

- ☐ Clientèle quotidienne
- ☐ Clientèle de passage
- ☐ Clientèle touristique
- ☐ Clientèle de l'événementiel
- ☐ Clientèle d'habitues

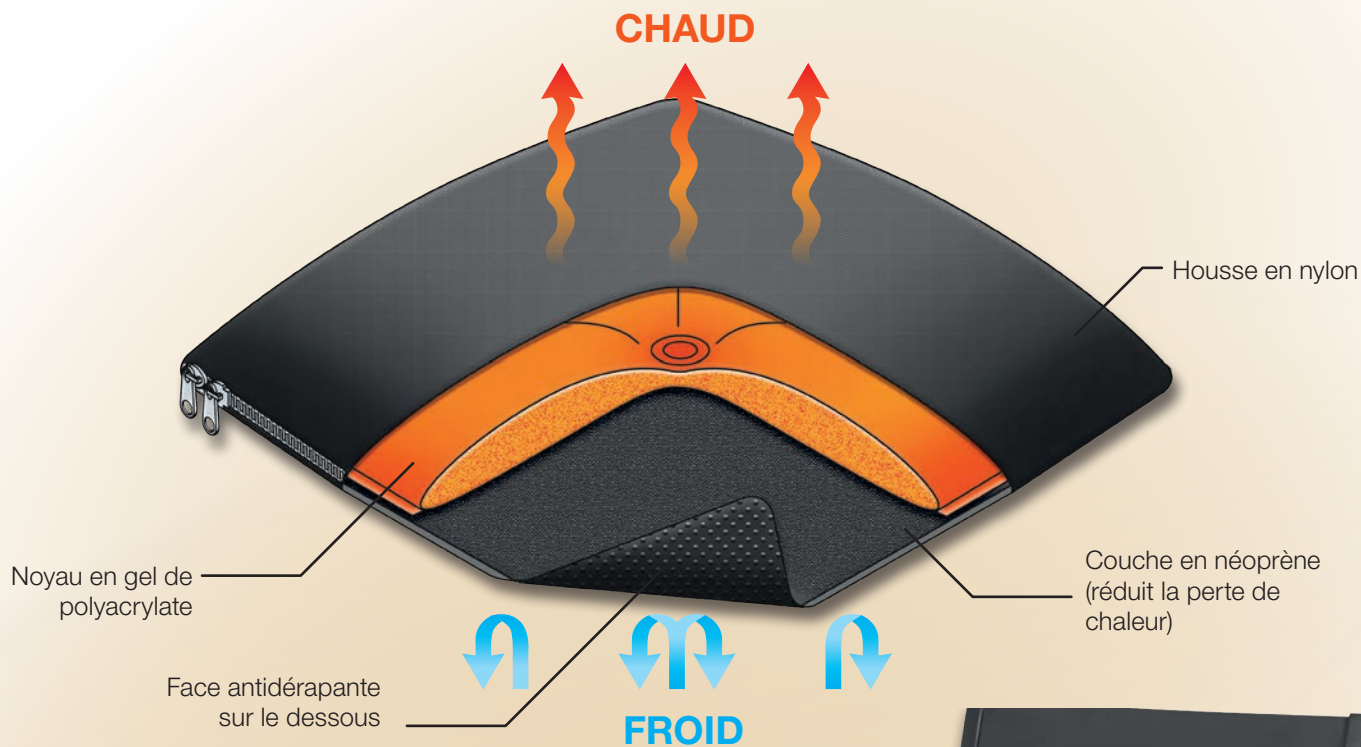
Prévoyez-vous une fête d'inauguration ?

Campagnes de communication à mettre en place

- ☐ Mise à jour du site internet
- ☐ Posts sur les réseaux sociaux
- ☐ Insertions presse
- ☐ Affichage dans votre établissement

Conseil

Prévoyez des tenues faciles à vivre avec plusieurs couches de vêtements pour permettre à vos collaborateurs de s'adapter plus rapidement aux variations de températures.



Confort d'assise toute l'année

Proposez un confort optimal à vos clients en toute saison grâce à notre galette de chaise chauffante ou rafraîchissante. Son noyau en gel de polyacrylate permet de varier la température d'assise. Résistante et s'adaptant à de nombreuses chaises, elle est facile d'entretien et lavable.

Réf. 30106554



LUSINI

LUSINI France
67961 Strasbourg cedex 9
France

Suivez-nous sur les réseaux sociaux !



LUSINI France - Aéroparc 1 - 4, rue Icare - 67960 Entzheim France - RCS STRASBOURG TI 422 876 383
00031 - Capital 1 750 000 € - Offre valable dans la limite des stocks disponibles - Réservé aux professionnels
de l'hôtellerie-restauration. Retrouvez nos Conditions Générales de Vente sur www.lusini.com.



Magazine



Retrouvez sur notre site, dans la rubrique Magazine, les tendances du moment ainsi qu'une foule de conseils et de guides pour vous inspirer et vous accompagner dans votre activité.

lusini.com