Ristorazione, Coronavirus e Interior Design

foto1-8785011f

Con il Coronavirus che entra prepotentemente nelle nostre vite e la voglia di riprendere la nostra quotidianità viene spontaneo chiedersi quale sarà il futuro del settore della ristorazione. **Andremo ancora a cena fuori?**

Abbiamo analizzato diversi studi internazionali ed italiani sull'impatto della pandemia nel settore della ristorazione, tra cui un interessante articolo pubblicato da Rakuten Ready che ha interrogato un campione di persone sul futuro impatto del Coronavirus sulle loro uscite al ristorante. Quanto emerge lo troviamo applicabile anche al mercato italiano secondo i dati in nostro possesso.

Oltre il 50% di noi cambierà le abitudini a causa del Coronavirus, evitando il ristorante e i luoghi affollati, privilegiando *home deliveries* o cene a casa, in famiglia, per un periodo di tempo non ben identificabile ma che durerà alcuni mesi.

Le statistiche delineano i tratti somatici di quella che sarà una delle più grandi sfide per il settore della storia recente con un calo stimato in Italia del 70% almeno nel primo semestre 2020, pari ad oltre 7 mld di euro.

L'interior design nel futuro della ristorazione

Viene naturale porsi questa domanda a chi fa di questo il proprio mestiere, ma in realtà tocchiamo un punto molto più importante di quanto si possa immaginare.

E' chiaro infatti che sarà fondamentale rivedere la gestione dei propri spazi per restare proficuamente nel business per i prossimi mesi, e forse anni, per far fronte alle norme imposte dal distanziamento sociale.

Restylit ad esempio, startup italiana dell'interior design online, nelle ultime 7 settimane di lockdown, ha sperimentato un importante aumento di traffico verso i loro portali (+ 50% circa) e il moltiplicarsi di richieste di intervento provenienti da ristoratori italiani più o meno strutturati intenti a ragionare su

come mantenere profittevole il loro business nei mesi a venire.

L’interior design viene quindi in nostro soccorso in questo delicato contesto storico, per la necessità dei ristoratori di rinnovare i propri locali ampliandone gli spazi o creandone di nuovi per evitare la perdita di coperti imposti dalla distanza sociale, la quale imporrà spesso quanto meno una nuova disposizione dei percorsi e dei tavoli, fino all’intera disposizione del locale.

Per quanto riguarda gli interni sarà necessario trovare soluzioni intelligenti ricavando **nicchie e utilizzando arredi salva spazio**, oppure ancora **soppalchi e trucchi architettonici**. L’interior design sarà quindi fondamentale per lo studio di ogni centimetro prezioso.

Ma andando verso la bella stagione, sono moltissime le richieste ricevute da **Restylit** per progettare e arredare gli **spazi esterni**, quegli spazi cioè dove i clienti si sentiranno al sicuro e dove sfruttare al 100% le potenzialità. Assisteremo sicuramente a uno spostamento marcato delle attività verso l’esterno dei locali ancor più che in passato, durante la bella stagione e non solo.

Attenzione però, questi spazi non devono essere trascurati e arredati approssimativamente, non si tratta infatti di conquista dello stesso ma bensì di cura e studio. Dovranno assolutamente rappresentare l’anima della location tanto quanto l'interno. A maggior ragione se dovremo fare i conti con COVID-19 ancora a lungo, magari fino all’autunno, e volessimo continuare a sfruttare gli spazi esterni come già succede in tante città del mondo (vedi Parigi).

Sarà una delle missioni più importanti di ristoranti e bar del nostro Paese quella di garantire un’esperienza all’altezza del passato dove la location aveva ricoperto via via un’importanza sempre maggiore nella valutazione complessiva di un locale, dobbiamo assolutamente alzare gli standard dei nostri dehor, giardini privati e spazi esterni in generale.

Da sottolineare un trend curioso e incoraggiante per il periodo, ovvero la risposta di molti attori del settore, non solo interessati all’interior design come pilastro della strategia dei prossimi mesi, ma anche per l’apertura verso la progettazione online, a “causa” dell’impossibilità di rivolgersi de visu a qualcuno. Un volano forse che potrà innescare interessanti sviluppi per il settore avvicinando molti addetti ai lavori all’interior design, grazie alla possibilità di contenere il costo di un intervento con la progettazione online.

Ci sarà un pre e un post Coronavirus, l’abbiamo capito subito; a noi però il compito di trasformare in opportunità questa durissima sfida come sta avvenendo per tantissime altre persone pronte a ricominciare.

E quanto mi costa?

Domanda lecita e pertinente in un momento finanziariamente complesso.

Ricordiamoci però di un concetto molto importante: investire durante le crisi, quelle potenzialmente letali per un business, è sempre la strategia vincente. Certo, bisogna investire nella giusta direzione ma quanto detto finora crediamo sia particolarmente pertinente con il periodo storico.

Parlando di un intervento di interior design, le opportunità per ottenere grandi risultati e consulenze di livello senza spese folli ci sono tutte. Ad esempio, un'azienda di interior design online come Restylit, e altre, consente di abbattere significativamente il costo medio di un progetto di alto livello a seconda della portata dell'intervento (da un soft restyling di arredo a una vera e propria ristrutturazione).

Ma c'è di più, per una risposta rapida ed immediata Restylit ha appena creato una sezione all'interno dello shop online dedicata al settore dell'hospitality dove acquistare complementi d'arredo con il supporto gratuito di un proprio interior designer, dalle 9 alle 22 e weekend compresi.

Le possibilità dunque ci sono, l'importante è cominciare subito ad investire per costruire il prossimo futuro.

Alcuni consigli pratici per un ristorante post Coronavirus

Tra l'innumerevole mole di informazioni che circolano online e offline, abbiamo riassunto i consigli a nostro avviso più utili e immediatamente realizzabili. Alcuni spunti su cui metterci subito la testa per essere pronti alla riapertura.

Automatizzare: necessario per quante più operazioni possibili, come ad esempio dispositivi di presa d'ordine automatica ai tavoli magari con chat incorporata per chiedere info direttamente allo staff, incentivando quanto più possibile i pagamenti contactless via carta o app.

Igienizzare: ogni luogo del proprio ristorante ma soprattutto tavoli e sedie alla fine di ogni prenotazione. Disporre dispositivi igienizzanti e disinfettanti ad ogni tavolo perché i clienti si sentano più sicuri.

Nuovi canoni di servizio per lo staff: definire un nuovo codice di comportamento e di servizio all'interno del locale, assicurandosi che tutto lo staff lo rispetti e lo faccia rispettare. Sarà necessario che gli ospiti abbiano il corretto spazio vitale in ogni momento, la famosa distanza sociale, perché avranno il diritto di sentirsi al sicuro e rilassarsi con la propria famiglia o gli amici in un periodo così

stressante, almeno per qualche ora.

Un nuovo business plan: sappiamo che sarà necessario distanziare i tavoli e questo significherà dover gestire più turni e creare momenti di consumo che prima non esistevano, ad esempio proporre un brunch domenicale. Il marketing e la comunicazione dovranno seguire tutto questo rinforzando il messaggio più importante ad ogni occasione: l'esperienza del pre Coronavirus sarà la stessa del post per quanto riguarda la qualità del cibo, del bere e della location; sarà semplicemente vissuta ancora più in sicurezza!

Il team di Restylit.com

www.restylit.com

www.shop.restylit.com

info@restylit.com