Ripartire dopo il Covid: la parola al maestro Iginio Massari

art1-4dcd4556

Attenzione al cliente, rimodulazione degli spazi, servizi di delivery. Per il Maestro Iginio Massari sono alcune delle strategie per ripartire. Massari dimostra come sia possibile, nonostante le difficoltà, pensare al futuro con azioni concrete. “Purtroppo dobbiamo convivere con qualcosa che nessuno ha voluto, ma ci siamo e siamo pronti a partire. Dovremo trovare nuovi orizzonti attraverso i sentieri della ricerca e della tecnologia, e per questo la prossima occasione espositiva di Host significherà percorrere la storia umana: ritroveremo la magia dei contatti umani e di una produzione innovativa. È necessario dare priorità alle piccole e medie realtà del mondo della ristorazione, della pasticceria e gelateria con tutte le precauzioni del caso. In questo ci viene in aiuto la tecnologia per sanificare e igienizzare gli spazi produttivi, di vendita e di fruizione. Ma non solo. È possibile delimitare gli spazi con strutture di plexiglass che permettano di ridurre i contatti seguendo una logica comportamentale che può dare grandi risultati”. È necessario potenziare la propria idea imprenditoriale per trasformarla in una opportunità. “Siamo ripartiti con una produzione ridotta, puntando sulla formula del delivery, un sistema che sta avendo successo in città come Milano e Torino. E desideriamo riaprire il prima possibile. Nella nostra realtà operiamo da sempre con mascherine e guanti, sanificando gli ambienti costantemente per evitare contaminazioni”. La ripartenza sarà dunque possibile con accorgimenti architettonici studiati ad hoc per ogni spazio, sistemi di sanificazione, ma anche con un aiuto concreto a sostegno di realtà imprenditoriali che si sono già adeguate alle normative e non aspettano altro che riaprire i battenti.

I professionisti di Food e pubblici esercizi uniti per ripartire