Reinventare gli interni per accogliere e rassicurare

reinventare-gli-interni-1-cb4dfd9b

Dentro o fuori? Con l’arrivo della stagione più fredda sarà questo il dilemma che dovrà affrontare ogni operatore del fuori casa. Dunque fioriscono le soluzioni per rendere gli interni sicuri, ma anche accoglienti e rassicuranti. Dalle più tecnologiche, come il guardaroba smart in grado di igienizzare, rinfrescare, deumidificare ed eliminare le pieghe dei capi spalla durante la giacenza al ristorante o in camera d’hotel alle più di design. Dopo un’estate all’insegna di aria aperta e dehors occorrerà ripensare gli spazi interni. “La vita all’esterno anche nei locali pubblici è diventato un “must” purtroppo anche per merito dell’emergenza pandemica. Le attività pubbliche hanno dovuto bloccarsi per qualche mese e la ri-interpretazione degli spazi collettivi è diventato una necessità per poter vedere andare avanti la propria attività – dice **Stefania Gallina**, direttore marketing di **Gaber** -. Il cliente finale predilige le aree esterne, e anche se si va verso la stagione invernale la riorganizzazione è d’obbligo”. Anche se si continuerà a puntare sull’arredo esterno il layout dovrà tenere conto delle nuove esigenze per accogliere e rassicurare il cliente. Coniugando esigenze diverse come comfort, praticità e tessuti da esterno impermeabili e completamente e facilmente pulibili. “La sopravvivenza dei locali pubblici passa per il cambiamento della mentalità dei ristoratori. Dal consumatore sono apprezzati i locali che dimostrano pulizia e sensibilità verso la salute pubblica. In primis sono i ristoratori che devono applicare con i propri dipendenti precauzioni atte a garantire la sicurezza sanitaria nel luogo di lavoro, e poi vi è la sicurezza del cliente. L’emergenza Covid va ad intaccare quella che era la situazione di alcuni locali, soprattutto piccoli, che prima in poco spazio racchiudevano diversi coperti. Ora la pandemia ridisegna, anche nel mondo della ristorazione, gli spazi. Per dare la possibilità al cliente di vivere l’esperienza del ‘mangiar fuori’ in modo più sicuro, distanziato, e preservando anche la propria privacy”. Guarda al futuro post Covid anche **Pedrali**, che il 28 aprile ha ripreso la completa capacità produttiva delle tre unità produttive e del magazzino robotizzato. “Ora più che mai è stato possibile constatare che gli investimenti degli ultimi 15 anni in automazione e digitalizzazione rappresentano oggi una componente vincente e strategica” dicono dall’azienda. Su fronte delle nuove collezioni Pedrali partecipa a “Elle Decor Fab Food. The new spaces and rituals”, la prima mostra

virtuale inaugurata da Elle Decor Italia, firmata da Vudafieri Saverino Partners, on air fino 29 novembre sul sito **https://fabfood.elledecor.it/** che intende analizzare gli spazi dedicati ai riti della tavola e ai nuovi scenari dell'alimentazione. Pedrali partecipa allo spazio che rappresenta la nuova socialità Cook & Share, un'idea di tavola condivisa ma con la dovuta attenzione alle regole della prossimità. "La nuova collezione 2020 è fatta di prodotti versatili che, in un anno in cui si è reso necessario fronteggiare l'emergenza Covid-19, puntano al benessere, al comfort e alla sostenibilità senza rinunciare all'estetica e all'elevata qualità, a un design pulito e a una palette di colori pastello che riportano alla mente realtà sospese e rassicuranti, capaci di trasmettere un desiderio di bellezza e di sogno".