Come riprogettare gli spazi dei locali pubblici dopo la pandemia?

covid-restaurant-b822e749

Investire durante la crisi. Questa è la frase più ricorrente che sentiamo in questi ultimi giorni. E uno degli investimenti che sembra assolutamente irrinunciabile è proprio quello legato all'architettura dei locali. Partiamo dalla richiesta più importante: il distanziamento sociale. Se per un locale ampio questo rappresenta, seppur con una perdita di coperti, una soluzione possibile, per pdv di piccole dimensioni questo rappresenta un problema serio. A questo si aggiunge il problema del lockdown, che non ha permesso per diverso tempo a chiunque di spostarsi dalla propria abitazione. Ecco quindi il boom di richieste al sito di progettazione Restylit.com, una piattaforma gestita da architetti e consulenti di interior design che h24 sono in grado di evadere qualsiasi richiesta sia in Italia che all'estero. Li abbiamo sentiti per farci spiegare quali soluzioni adottare per ottemperare alle nuove disposizioni di distanziamento sociale richieste ai pdv horeca.

Ripensare ai locali. A quali soluzioni ricorrere?
Prima una breve riflessione: ci è sempre più chiaro che da questa situazione non si potrà uscire se non con tutte le forze verso la medesima direzione. Quelle politiche, con aiuti e agevolazioni anche burocratiche per il settore, quelle dei ristoratori che devono investire ancor più nelle loro attività. Infine, quelle dei consumatori che dovranno aiutare il più possibile il sistema a ripartire per dare un'iniezione di fiducia e slancio all'economia. Siamo anche noi quindi in attesa delle decisioni governative per capire come dovranno attrezzarsi gli operatori del settore. È chiaro, però, che i locali di piccola metratura dovranno essere ancor più bravi degli altri a riorganizzarsi a 360° per far fronte alle future difficoltà. Dal lato pratico, lo spettro dei possibili interventi in questa situazione è talmente ampio che deve essere valutato caso per caso per trovare soluzioni su misura in virtù dei progetti di business e budget del singolo imprenditore. Gli interventi architettonicamente più "impattanti", che vanno poi a cambiare il look di un locale (e quindi perché non sfruttare quest'occasione per rinnovare), sono sicuramente la creazione di soppalchi, gli interventi impiantistici per ottenere un adeguato ricambio d'aria, la modifica dei serramenti principali (ingresso e bagni) con sistemi automatizzati. In questo

momento, però, le richieste che arrivano dal mercato suggeriscono di porre forse l'attenzione su tutta quella serie di interventi più immediati e accessibili da poter realizzare facilmente in poco tempo. Tra questi: il ripensamento del layout del locale e delle sedute, in virtù delle future normative, l'utilizzo di separé in plexiglass, e la cura degli spazi esterni per renderli una vera esperienza per i propri ospiti. Ricordiamoci, infatti, che solo chi continuerà a investire nella location, e quindi nell'experience da offrire ai clienti, potrà sopravvivere. Il rischio è farli diventare luoghi asettici, senz'anima.

Partiamo quindi dai soppalchi. Possono essere fatti in qualsiasi pdv? Quali sono i rapporti aeroluminosi da rispettare?
I soppalchi possono essere realizzati solo in un locale che ne presenti i requisiti. Esistono precise normative igienico sanitarie ed edilizie da rispettare. Le più importanti riguardano le altezze minime "per piano" e le dimensioni del soppalco, che non può in genere superare il 50% della superficie del locale.

Come possono essere realizzati (materiali), in quanto tempo e quali sono i costi minimi?
I costi dipendono da vari fattori ma generalmente si tratta di prezzi al mq non esageratamente elevati, dipende ovviamente dalla dimensione del locale! Le installazioni sono in genere molto rapide, a maggior ragione se si utilizzano prefabbricati in legno.

Servono specifiche autorizzazioni?
Sì. Servono sempre specifiche autorizzazioni dal Comune che gli operatori dell'impresa esecutrice dei lavori possono agilmente richiedere. Ricollegandoci però alla considerazione iniziale, dobbiamo auspicarci un intervento governativo in grado di semplificare (e di molto) tutta la burocrazia edilizia, per aiutare le decine di migliaia di imprenditori del settore.

Lo abbiamo visto fare in Cina, vi sono paratie che potrebbero fare al caso nostro. Quali soluzioni vi sembrano le più fattibili?
Le realizzazioni in plexiglass potrebbero venire in nostro soccorso, ma sicuramente non come nelle immagini che arrivano dalla Cina o le proposte di "box" chiusi in spiaggia. Non dimentichiamoci che un locale è sempre un luogo di svago e serenità dove le persone vogliono vivere un'esperienza rilassata. Non credo si andrebbe serenamente al ristorante se costretti a mangiare separati da una lastra di plastica dal proprio partner o amico. E poi, sarà davvero utile ai fini medici?

Su cosa quindi possiamo ragionare?
Spingendoci un po' più in là, abbiamo iniziato a individuare alcune soluzioni funzionali ed estetiche per utilizzare i separé in plexiglass.

Ad esempio, al bancone di un bar/ristorante, dove di solito si servono caffè, aperitivi, e dove usualmente si trova la cassa, anziché un asettico quadrato di plastica forato, perché non far scendere dal soffitto una lastra di plexiglass lavorata in linea con lo stile del locale?
Ma è anche divertente pensare di giocare con veri e propri elementi di plexiglass di grandi dimensioni per separare i tavoli creando giochi geometrici e giochi di luce, che diventino anche nuovi percorsi all'interno del locale. Questa strada è percorribile per molti esercizi commerciali salvo le metrature molto piccole.

Un'idea di costi?
Si parte da poche decine di euro fino a qualche centinaio per le realizzazioni più standard. Stiamo ancora studiando i separé di più grandi dimensioni per la divisione dei tavoli, ma i costi non sembrano eccessivi. Abbiamo incontrato aziende in grado di consegnare queste lavorazioni in 3 o 4 giorni. Riteniamo i tempi di attesa molto ragionevoli, ma dipenderà dal numero di richieste ricevute nelle prossime settimane!

E poi ci sono i dehor. Quali modifiche fare rispetto a quelli già in essere in diversi pdv, considerando sempre il problema del distanziamento sociale… Costi?
Lo spazio esterno, per chi ne dispone, sarà un'importante risorsa per affrontare i prossimi mesi, perché all'esterno il distanziamento sociale diventa più semplice ed efficace. Il trucco qui sta nel creare spazi che rispecchino lo stile degli interni, magari con un pizzico di innovazione. Tavoli e sedie di design mixati a un sapiente gioco di luci possono bastare per un effetto wow che incentivi l'instagrammabilità della location. Nei prossimi mesi, ci troveremo a frequentare molti locali dotati di spazi esterni di classe dove vivere momenti di relax e raccontarlo ad amici e parenti. Noi proponiamo ad esempio un pacchetto con costi piuttosto accessibili: consulenza e realizzazione con una media che va dai 2.500 ai 10.000 euro (per realizzare dehor da sogno). Il costo varia ovviamente a seconda dei coperti, della tipologia d'arredo e della base da cui si parte (se possibile valorizziamo quanto già disponibile).

Parliamo di asporto. È immaginabile studiare una sorta di 'ghost kitchen' che non vada a sovrapporsi a quella in uso per il cliente che mangia all'interno del pdv?
L'idea è molto bella e ne abbiamo sentito parlare da diversi nostri clienti in giro per il mondo. Anche qui però la normativa non viene in nostro aiuto, è piuttosto complesso, considerata la metratura media dei locali italiani, poter realizzare una ghost kitchen. Bisogna forse iniziare a ragionare su turni anche in cucina o una migliore organizzazione.

Si potrebbero anche studiare frigo vetrine che conservino piatti pronti per il take away…
Anche in questo caso l'idea è molto bella, ma forse poco funzionale per la difficoltà e i costi di realizzazione, che in genere non sono affatto bassi per le frigo vetrine.

Ritorniamo un attimo a tavoli e sedie. Pensare di cambiare quelli esistenti con soluzioni salvaspazio?
Le soluzioni salva-spazio non sono legate tanto al complemento d'arredo in sè ma piuttosto alla riorganizzazione dell'intero ambiente. Nel cambio di tavoli e sedie l'attenzione è da spostare più che altro sul rinnovare il look del proprio locale. Più importanti dei tavoli, che più volte abbiamo salvato, sono sedie, luci e complementi di decor.

Voi siete uno studio che fa progettazioni online. Ci spiega come funziona e quali sono i costi?
Quello che facciamo in Restylit è interior design online, che per noi significa rendere accessibile e immediato il supporto di un architetto d'interni di talento, esperto del settore. Ogni cliente ha a sua disposizione un nostro consulente che, da remoto, cura il progetto. I canali di comunicazione principali sono ovviamente Skype, Whatsapp e telefonate. Ci si può rivolgere a noi per riprogettare o progettare il look dei propri spazi con una cifra che va dai 15 ai 50 euro al mq circa, ma anche gratuitamente con uno shop online dove ricevere un supporto in tempo reale dal nostro team h24 nell'acquisto dell'arredo più adatto.

Avete anche un servizio di 'post produzione', ossia vi occupate anche delle relative autorizzazioni, individuazione dell'impresa che potrà eseguire il lavoro e monitoraggio (magari in remoto) della realizzazione del progetto?
L'individuazione dell'impresa è solitamente demandata ai nostri clienti poiché, nella maggior parte dei casi, conoscono già professionisti pronti a intervenire con i quali si è instaurato un rapporto di fiducia, che è molto importante in questo caso.

Un servizio attivo in tutta Italia?
In tutta Italia e in tutta Europa con tempi di progettazione che vanno dai 7 ai 30 giorni a seconda della complessità.