Verso nuovi modelli di servizio. L'importanza di spazi e atmosfera

Con l'aiuto di due esperti, Massimo Feruzzi e Giacomo Pini, proviamo a delineare le soluzioni che potranno permettere ai ristoranti di ripartire meglio

Di **Andrea Mongilardi** - 27 Aprile 2020

Foto di Alexander Belyaev da Pixabay

Ripensare il servizio al ristorante non sarà solo un obbligo; al di là delle normative che saranno imposte per un periodo transitorio adesso difficilmente prevedibili, ci sarà da tenere in considerazione il cliente e le sue (cambiate) esigenze: «Gli italiani hanno assimilato timori e reticenze nei confronti di qualsiasi altra persona - spiega **Massimo Feruzzi**, amministratore unico di Jfc, società di consulenza turistica e territoriale -; il loro, il nostro **modo di agire sarà fortemente condizionato dalla paura del contagio**. Le persone, **soprattutto gli under 50, clienti con maggiore capacità di spesa, usciranno in misura minore da casa**, cercando di riavviare momenti di socializzazione all'interno delle proprie abitazioni, con persone conosciute. Coloro coloro che ricominceranno – con lentezza – a frequentare ristoranti e locali pubblici lo faranno **preferendo quei luoghi "mentalmente sicuri"** dove, in sostanza, è garantito spazio vivibile e relax mentale».

La revisione degli spazi

Massimo Feruzzi di Jfc

«Per prima cosa - spiega Feruzzi - occorrerà **eliminare tutte quelle modalità di servizio autogestite dal cliente, come possono essere free flow e buffet**, perché mettono "spalla a spalla" clienti tra loro sconosciuti, creando una situazione di possibile disagio. Con l'estate in vista, bisognerà assolutamente **conquistare spazi all'esterno, dove trasferire tavoli e sedute**. Questo accorgimento è utile sia perché all'esterno è possibile avere maggiore spazio (quindi anche più spazio tra i tavoli), sia perché restare all'aperto permette di non percepire il senso di chiusura, di aria consumata e viziata».

Edicola web

Facebook

Ristoranti redazione
giovedì

Anche durante la chiusura o in condizioni di lavoro mutate, Instagram può essere d'aiuto ai ristoratori per mantenere i rapporti con la clientela, condividere gli articoli a magazzino, offrire sconti, pubblicizzare ristobond, ma anche rafforzare il proprio impegno nei

Twitter

Ristoranti
@Ristoranti_web

La nuova iniziativa che da voce ai protagonisti del settore in una serie di interviste e videointerviste per conoscere, in questi momenti di forzata chiusura, cosa progettano e cosa auspicano #chiusimanonfermi #semprepresenti #buoneregoleristorantiweb.com/featured/iotid…

Quanto all'interno del ristorante: **«Occorrerà ridurre il numero dei coperti e/o delle sedute**, al fine di dare maggiore ariosità all'ambiente. Questa azione consente da un lato di garantire più spazio a ogni singolo cliente, dall'altro di **ridurre rumore e confusione**. Anche **l'aspetto del relax mentale è essenziale per trasmettere elementi di serenità»**.

protagonisti del
ristorantiweb....