

La restauración y el coronavirus: adaptarse o morir

Noticias 24hs | 28-07-2021 | 18:42



Contemporánea

Ya hace más de un año y medio que hemos tenido que convivir con la pandemia del Covid-19. El coronavirus ha llegado a nuestras vidas dispuesto a cambiar de arriba a abajo muchos de los procesos sociales y cotidianos que ya teníamos como establecidos, y lo cierto es que la sociedad ha trabajado duramente durante estos meses no solo para modificar hábitos, conductas o tendencias, sino también para adaptarse a los nuevos procesos.

El nuevo contexto influenciado por el Covid se ha hecho latente en todos los ejes sociales. Pero, obviamente, hay ámbitos que se han visto especialmente afectados, uno de ellos la hostelería: las reformas de restaurantes para aclimatarse a las nuevas exigencias, por ejemplo, han sido una tarea muy habitual en estos últimos tiempos. En este sentido, las nuevas -y flexibles- medidas higiénicas y de prevención han supuesto un auténtico reto para los restauradores, que en muchos casos han tenido que modificar totalmente sus locales.

La habilitación de las zonas de terraza, la creación de espacios más abiertos o la reestructuración de los baños para poder evitar, así, el contacto con las manos. Estos son solo algunos ejemplos de las adaptaciones más comunes que se han tenido que realizar durante el último año y medio, unos trabajos diversos que dejan entrever la importancia de un servicio global que incluya todo el proceso, pero también todas las opciones higiénicas posibles: desde los materiales impermeables hasta el aislamiento eficaz o el buen sistema de ventilación del establecimiento respectivo.

La diversidad de trabajos ha provocado que empresas como Contemporanea, compañía de reformas integrales en Granollers -y con posibilidad de desplazarse-, tengan una relevancia notoria en estos días. Así pues, dicha empresa ha tenido que trabajar a fondo para ofrecer a los clientes soluciones ?touchless? eficaces, pero también trabajos específicos de interiorismo o arquitectura, con un buen equipo de profesionales coordinado y que cuenta con una larga experiencia en el sector.

La restauración post-Covid

En cierto modo, Contemporanea ha trabajado intensamente estos últimos meses para dibujar la restauración resultante de la pandemia. En este sentido, y más allá de la digitalización, factor clave para minimizar el contacto, hay distintos elementos que adquirirán importancia gradual. Uno de

los cuales son las terrazas, teniendo en cuenta que facilitan el distanciamiento social y la ventilación: de hecho, la reserva de mesas en el exterior continúa siendo una prioridad. La ampliación de dichos espacios, además, también hace que los interiores en cierto modo se vacíen, a pesar de que son unos lugares que también han conseguido adaptarse, en su gran mayoría, a las exigencias de los nuevos tiempos.

Autor: Redacción