

Pandemia Covid-19

Si schimbările care vor
apărea în HoReCa



Introducere

La ora actuala, Romania a depasit cifra de 100.000 de cazuri de coronavirus, dintre care peste 41.000 de vindecati si peste 4000 de decese, cifre ingrijoratoare pentru o tara cu o populatie de 19,41 milioane de locuitori. Mai ales din cauza faptului ca masurile de distantare sociala impuse de catre autoritati, nu sunt intotdeauna respectate.

Dintre toate industriile care activeaza in tara noastra si nu numai, pandemia de Covid-19 a afectat cel mai puternic domeniul HoReCa. Activitatea acestor business-uri a fost pur si simplu inghetata: hotelurile si-au inchis usile, restaurantele au incercat sa se adapteze si sa livreze mancare la domiciliu, aeronavele au ramas la sol, iar toti oamenii s-au confruntat cu o criza fara precedent.





Sebastian Mindroiu

Senior Interior Designer si fondator al PickTwo Studio.

Chiar daca o parte dintre restrictii au fost ridicate si avem posibilitatea de a ne bucura de vacante, sectorul HoReCa este inca puternic zguduit, iar singura modalitate prin care isi pot continua activitatea este sa implementeze o serie de masuri care sa respecte distantarea sociala si recomandarile autoritatilor, si sa spere ca perioada cea mai dificila a trecut.

Revenind la sectorul HoReCa, stim cat a fost afectat, stim care sunt masurile pe care trebuie sa le respectam si stim ce trebuie sa facem in viitorul apropiat. Intrebarea este: cum va fi aceasta industrie afectata pe termen lung? La aceasta intrebare ne poate raspunde numai un om care activeaza in acest domeniu, si anume Sebastian Mindroiu, Senior Interior Designer si fondator al PickTwo Studio.



Stiai ca?

83%

*A fost pierderea la nivel
national.*

Al industriei Horeca raportat la 2019.

PickTwo Studio

Studioul de design isi desfasoara activitatea cu preponderenta in domeniul HoReCa, astfel ca odata ce pandemia a lovit tara noastra, PickTwo Studio avea mai multe proiecte in desfasurare. Unele dintre acestea au stagnat, insa la cele in stadiu avansat, lucrarile au continuat. Atunci, echipa de designeri a analizat care este impactul pandemiei asupra amenajarilor spatiilor publice si au intocmit un scurt ghid in care au prezentat cateva predictii.

”In momentul in care a aparut perioada de lockdown si intreaga problema cu Covid, practic obiectul muncii pentru noi a disparut. Proiectele la care lucram si in care eram implicati in momentul respectiv, s-au pus on hold sau au fost oprite. Atunci, in calitate de arhitecti, designeri de interior, ne-am dat seama ca ar fi important sa ne asumam o privire in viitor a ceea ce se va intampla si cum se vor transforma aceste spatii. Din acest motiv ne-am uitat la diverse tipuri de functiuni si am trecut prin restaurante, hoteluri, spatii de retail, zona de sali de sport – practic toate tipurile de activitati care au mai multi clienti si am vazut cum s-ar putea ele transforma in conditiile de distantare sociala si bineinteles, cu ajutorul tehnologiei, pentru ca erau cele doua lucruri care practic vor fi prezente in viata noastra de zi cu zi”, spune Sebastian Mindroiu. Si pentru ca in astfel de momente, informatia veridica este foarte importanta, Sebastian Mindroiu a fost de acord sa ne vorbeasca despre impactul pandemiei asupra amenajarilor si industriei HoReCa.

“Ideea asta (n.r. a articolului) a venit din privirea pe care am aruncat-o asupra domeniului turistic. Ne gandeam noi ca oamenii vor fi reticenti din motive obiective sau din teama de virus. Vor fi reticenti sa se aglomereze in spatii mari, spre exemplu in statiuni sau in hoteluri foarte mari. Acum ceea ce s-a intamplat in ultimele doua – trei luni de vara nu confirma neaparat acest lucru, dar cred ca un procent din turisti au fost reticenti si au preferat sa-si petreaca timpul sau vacantele intr-un fel remote. Si de aceea ne-am gandit la glampinguri, un fel de ansambluri de corturi mai posh sau mai dragute putin. Partea de rulote este foarte interesant de explorat si inclusiv concediile pe barca. Am vazut ca s-au purtat foarte bine vara asta, datorita faptului ca s-au facut grupuri mici de oameni care s-au testat inainte. Ideea din spatele propunerii noastre a fost ca se vor sparge oamenii in zone mai mici, sau in grupuri mai mici, astfel incat sa nu interactioneze mase mari de oameni.



E un lucru care s-ar fi intamplat oricum in evolutie, dar pandemia a accelerat lucrurile. Ce observam ca si trend in piata de restaurante, si asta se intampla in ultimii cinci ani, este ca exista o trecere de la restaurante generaliste, care serveau 50 sau 70 de tipuri de produse, la restaurante care sunt mai mult single product. Ceea ce inseamna ca apar restaurante care sunt axate doar pe pizza, doar pe taco sau au doar un specific care il ridica la rangul de produs deosebit, vedeta”.





Industria restaurantelor

Prima predilectie ar fi faptul ca restaurantele se vor concentra mai mult pe mancare si mai putin pe atmosfera, marile spatii reinventandu-se astfel incat sa fie reorganizate in multiple zone de gatit. Se vor crea zone pentru igienizare in diferite zone ale restaurantelor, astfel incat sa nu se aglomereze spatiul.

Restaurantele cu servire rapida vor prospera, iar cele care promoveaza o mica interactiune client-personal vor castiga teren. Va fi nevoie de restaurante fast-dinning, un mix intre fast-food si fine-dinning. Aici, baietii de la PickTwo spun ca "restaurantele care ofera un produs foarte bun din punct de vedere al calitatii, vor vrea sa serveasca si repede si vor face pasul catre aplicatii de delivery, pentru ca nu-si vor mai permite sa aiba clienti inauntru.

Si atunci se creeaza o combinatie intre oameni care fac un produs la nivel de arta, si tot ce inseamna servit un produs foarte repede, eventual acasa pe canapea. In plus, clientii vor avea predispozitia sa comande lucruri emblematice. O sa-ti mai poti face acasa o salata de vinete, dar nu-ti poti face un anume taco sau o anume pizza pe care ai mancat-o undeva in oras. Atunci predispozitia va fi sa comanzi acele lucruri care chiar sunt foarte speciale, sau reprezinta o experienta pe care ai avut-o inainte”.



Sali de sport



Acestea vor trebui sa se reinventeze, astfel incat sa poata facilita interactiunea dintre cat mai putine persoane. Vestiarele vor deveni individuale, phone-booth style. Work-out-ul online va creste, iar pachetele personalizate de tip trainer-to-client vor creste. Se vor dezvolta rutine de instruire specializate pentru fiecare client, pod-gym-urile vor creste, la fel ca si desfasurarea activitatilor sportive in aer liber.



Hotelurile

Din cauza faptului ca restrictiile de calatorie vor fi in vigoare, hotelurile trebuie sa devina mai atragatoare pentru clientii locali. Statiunile izolate vor fi in voga, iar turistii se vor orienta cat mai mult catre zonele cat mai putin aglomerate. Se preconizeaza o crestere a statiunilor de tip Glamping, care promoveaza revenirea la natura si viata simpla. Vor inregistra o crestere si turismul cu rulote sicamping.

”Cred ca am trecut de la un pol la altul sau de la o extrema la alta. Dintr-o societate care nu avea niciun fel de problema si niciun fel de masura de distantare sociala, am trecut dintr-o data la a sta inchisi in casa si probabil ca 95% din oameni nu vor sa accepte chestia asta si le este greu sa se distanteze. Dar pe masura ce virusul traieste in societate, cred ca un numar din ce in ce mai mare se va obisnui sa aiba masuri de distantare sau sa aiba un anumit grad de protectie prin folosirea mastilor ca masura de precautie”.

Calatoriile virtuale, precum muzeele de tip VR vor creste, iar check-in-ul in hoteluri se preconizeaza ca se va realiza fara personal.

Retail si mall-uri



Comenzile online vor creste si isi vor face aparitia si se vor dezvolta magazinele de tip AR/ VR. Clientii vor avea posibilitatea sa incerce diferite tinute fara a trebui sa paraseasca locuinta. Asa cum am vazut si in aceasta perioada, comenzile online pentru produse alimentare si consumabile vor creste, business-urile vor fi nevoite sa se adapteze acestor nevoi.



Birouri

Birourile sunt unele dintre cele mai afectate spatii publice. Facilitatile de tip vor deveni obisnuite, printre care birourile de tip hub care vor deveni frecvente. Angajatii isi vor putea rezerva o sala de sedinte sau o zona de conferinte. Companiile vor investi in design spectaculos, servicii personalizate pentru angajati si cele mai noi tehnologii. Birourile vor deveni spatii care sporesc creativitatea grupului si bunastarea angajatilor.

“Cred ca peste un an de zile, cand se va termina totul, vor fi mult mai multi oameni care vor lucra de acasa. Desigur cu diverse grupuri sau firme care vor reveni la birou si la activitatile de dinainte, dar cred ca va tine foarte mult de preferintele si de siguranta pe care o vor avea oamenii. Nu ma astept sa fie un switch mult mai mare sau un procent ridicat de oameni care vor lucra de acasa, dar ma astept sa fie o adoptie mai accelerata decat ar fi fost inainte”, adauga Sebastian Mindroiu de la PickTwo Studio.

Parcuri si spatii in aer liber.



Oamenii vor petrece mult mai mult timp in aer liber, astfel ca vor creste serviciile ce tip food trucks, chioscuri alimentare, spatii pentru igienizare, inchirieri de echipamente sportive etc. Fermele si gradinile urbane vor creste, pe masura ce interesul pentru alimentele provenite din surse locale va creste. In ceea ce priveste achizitia de apartamente, clientii cer deja constructorilor si angajatilor din real estate apartamente spatioase, cu balcoane sau case cu spatii verzi



Evenimente si concerte.

PickTwo preconizeaza ca evenimentele se vor muta in spatiul virtual si se vor remarca prin efecte vizuale, audio s.a.m.d. Teatrele se vor muta online, evenimentele private vor fi mai mici si mai semnificative.

Biserici

Vor aparea unitati individuale de rugaciune sau capele mici.





Locuintele 2.0

Munca de acasa devine noul normal si se va exista o predispozitie pentru casele mai mari, mai degraba decat apartamente. In alegerea apartamentelor, sunt necesare mai multe camere si terase mai mari. Locuintele vor fi construite din materiale durabile, eco-friendly. Locuintele 2.0 va produse apa si energie, aceasta va avea un sistem de filtrare a aerului si va fi ventilata in mod natural.

Vor fi implementate sisteme de management a deseurilor mici, pe masura ce va creste atentia pentru durabilitate. Locuinta 2.0 va fi bine compartimentata, cu spatii inchise, dar cu multe incaperi dedicate diferitelor activitati.

Cat despre ceea ce inseamna sa iti muti activitatea acasa: "Noi am trecut la work from home si lucram de acasa inca de la inceputul pandemiei. Probabil vom face acest lucru pana la finalul anului. Ne-a fost destul de usor pentru ca foloseam un sistem centralizat pentru care aveam toate proiectele, stadiul lor, practic toate lucrurile erau cumva intr-un sistem, si atunci doar am dus comunicarea in zona de online. Dar proiectarea se facea deja pe computer. Mai avem tot ce i nseamna intalniri de santier care trebuie sa le facem. Ne lipseste comunicarea si colaborarea pe care o aveam in birou, insa incercam sa o suplinim cat se poate prin Zoom, Skype, dar cred ca nu o sa ne ducem la birou mai devreme de sfarsitul anului", spune Sebastian Mindroiu, Senior Interior Designer in cadrul PickTwo Studio.





Din ceea ce observam la ora actuala, cel puțin societatea românească este mai predispusă către întoarcerea la normal, decât spre a face schimbări și spre a se adapta la problemele actuale. Sebastian spune că: "ne uităm împreună cu clienții noștri la măsuri care se implementează și în restul Europei, precum extinderea teraselor pe domeniul public – asta ar fi una din măsurile care le-ar ajuta să supraviețuiască. Din păcate, iarna asta va fi foarte grea pentru industria HoReCa, mai ales datorită lipsei teraselor sau a posibilității de a mai sta afară. Dacă nu se vor redeschide, probabil că în primăvara 2021 o să avem mult mai puține restaurante care vor supraviețui. Deja oamenii care lucrau în industrie au fost nevoiți să se reorienteze, pentru că nu pot sta pe somaj tehnic atâta timp. Sunt totuși venituri foarte mici și asta înseamnă practic o depopulare. Chiar dacă, să presupunem că s-ar redeschide restaurantele de mâine și presupunem că am avea clienți așa cum erau în vara anului trecut, ar fi aproape imposibil, deoarece nu există personal. Oamenii s-au recalificat, sau orientat către altceva, deci lucrurile sunt oricum grele. Cu siguranță vor mai fi locații care vor închide și anul viitor".

Pandemia a avut un impact socant si fara precedent asupra societatii, atat din punct de vedere economic, cat si psihologic. Acest impact s-a vazut si va continua sa se vada in comportamentul oamenilor de acum incolo. Consumatorii vor regandi cum vor cheltui banii si se vor asigura ca nu vor mai afecta mediul intr-un mod negativ. Se preconizeaza ca viitorul se va concentra mai mult pe individ. Ego-urile vor prospera, pe masura ce globalizarea se va pierde. Cat despre industria HoReCa, "toata lumea spera ca se va rezolva intr-un fel sau altul, insa blocajul nu ajuta pe nimeni. Exista incertitudine si pentru restaurante si, cu siguranta, exista incertitudine si pentru toti oamenii care lucreaza. La noi in tara sunt undeva la 400.000 de angajati in domeniul HoReCa", afirma Sebastian Mindroiu, Senior Interior Designer si fondator al biroului PickTwo Studio.

