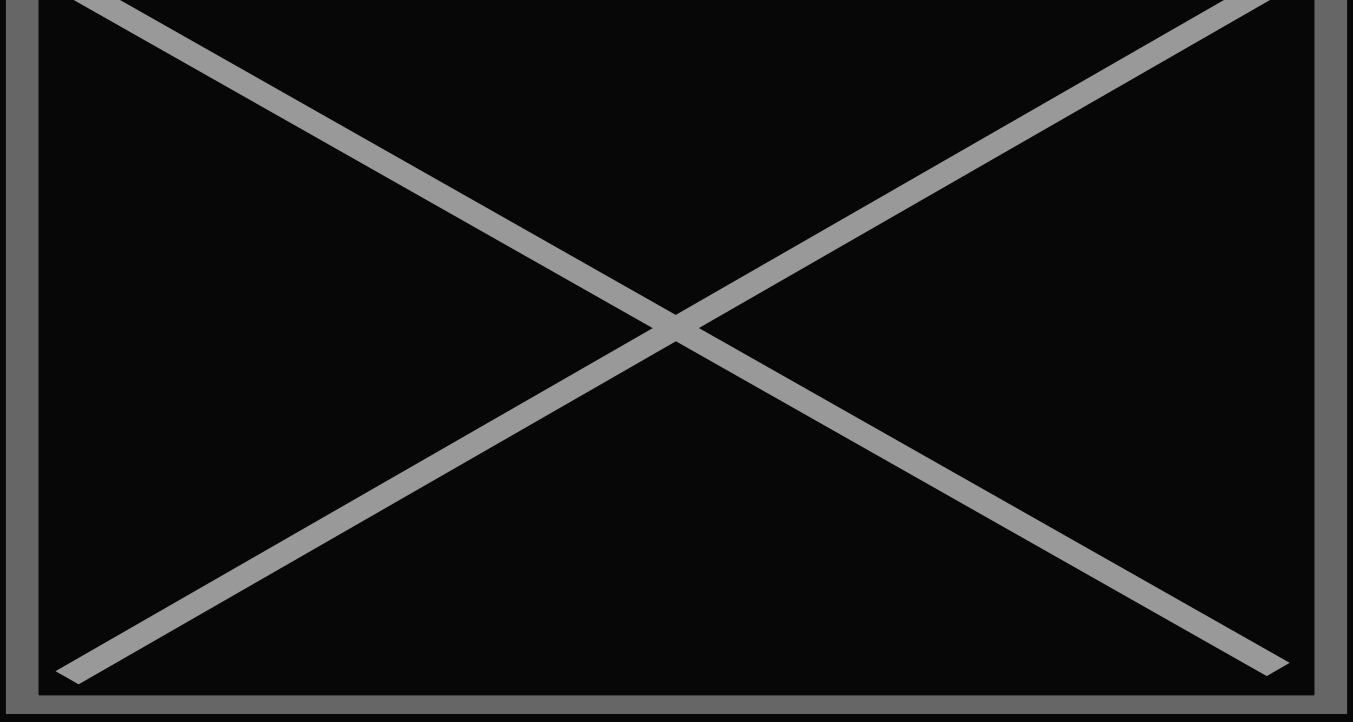
Mario Farulla: assisteremo a un downgrade della spesa media VIDEO

maxresdefault-65aa618c

Parlare con Mario Farulla, barmanager di Baccano di Roma, ti dà un’iniezione di positività

Per nulla stressato dall’isolamento forzato per l’emergenza coronavirus, Farulla sta sfruttando questo periodo per recuperare energia e prepararsi alla riapertura. E non ha mia cucinato così tanto.
GUARDA IL VIDEO

Mario Farulla, come vivi a livello psicologico i provvedimenti per contrastare la diffusione del coronavirus?
La verità? Sto bene. Ho il tempo per riposarmi, per stare con la mia fidanzata, per leggere e vedere serie Tv. E poi cucino come non mai!



Da un punto di vista pratico come ti stai preparando al ritorno a Baccano?
Mi dedico allo studio, che non è mai abbastanza. Inoltre, sono in contatto quotidiano con lo staff, con cui mi confronto su idee e nuove modalità di servizio e di organizzazione degli spazi in vista delle possibili misure provvisorie che potrebbero essere richieste ai locali in fase di apertura delle attività.

A cosa ti riferisci?
Per esempio, è possibile che venga richiesta una distanza maggiore tra gli ospiti. In caso, all'inizio bisognerà sacrificare qualche posto a sedere. Ma è prematuro parlarne, aspettiamo il decreto e poi valuteremo.

Come che pensi che cambieranno le esigenze dei clienti in termini di spesa?
Inevitabilmente assisteremo a un downgrade della spesa media. Sarà utile pensare a proposte in linea con le esigenze di spesa e, soprattutto, lavorare ancora di più.

Quanto tempo ti aspetti che durerà la chiusura delle attività non indispensabili? E per quanto tempo ritieni sia sostenibile da un punto di vista economico la chiusura dei locali?
Non possiamo reggere più di in paio di mesi chiusi. Ma credo che fino al prossimo autunno non vedremo i turisti. L'ultima cosa che apriranno penso saranno le frontiere.