Horeca UK: prospettive post-lockdown

scritto da Emanuele Fiorio | 10 Giugno 2020

Nel primo semestre 2020 **le perdite nella Top 100 dei gruppi di ristorazione del Regno Unito sono aumentate del 94%** raggiungendo 151 milioni di sterline rispetto ai 78 milioni di perdite del primo semestre 2019.
Il **trend peggiorativo** è in atto da inizio 2019, si prevede che questa tendenza continuerà visto che i ristoranti dovranno affrontare le difficoltà della riapertura, pur rispettando le linee guida sociali di distanziamento.

Il Governo ha annunciato che i ristoranti potrebbero essere autorizzati a riaprire il 4 luglio, anche se ciò ridurrebbe la capacità di garantire l'allontanamento sociale.
Ciò nonostante molti ristoranti potrebbero non essere finanziariamente sostenibili con le regole di distanziamento sociale in vigore.

Peter Kubik di UHY Hacker Young ha dichiarato: "Il settore della ristorazione è stato messo sotto enorme pressione da questa crisi e dal lockdown.
La flessibilità sulle regole di distanziamento sociale sarà

fondamentale sia per garantire che i clienti godano della loro esperienza, sia per far sì che i ristoranti rimangano redditizi.
I ristoranti devono essere pronti ad importanti investimenti per affrontare il periodo post-lockdown. È essenziale che comincino a mettere in atto **misure di gestione della liquidità** il prima possibile per assicurarsi di avere abbastanza capitale circolante".

Inoltre è prevista un'**ondata di insolvenze** nel settore della ristorazione. Per rimanere solvibili, è probabile che alcuni ristoranti cercheranno di ridimensionare le proprietà delle filiali, di tagliare i menu e di effettuare ulteriori esuberi.

I gruppi industriali hanno fatto pressione sul Governo per ottenere regole più pratiche di distanziamento sociale e per garantire che la riapertura dei ristoranti sia finanziariamente sostenibile. Ad esempio, una riduzione ad un metro di distanza tra i clienti, invece dei 2 metri proposti.

Ulteriori precauzioni che i ristoranti potrebbero dover mettere in atto includono pannelli divisori in plexiglass al bar e la fornitura di DPI (dispositivi di protezione individuale) per il personale. Tuttavia, queste misure sono state respinte in quanto potrebbero ridurre l'attrattiva di andare al ristorante.
I ristoranti che saranno in grado di riaprire potrebbero sostenere **costi aggiuntivi** per esperti in grado di fornire valutazioni di rischio e capaci di garantire le regole di distanziamento sociale. Dovranno contrattare personale professionale per pulire i locali con regolarità, fornire disinfettante per le mani ai clienti e DPI al personale interno e passare dai pagamenti in contanti ai soli pagamenti contactless.