Informacja prasowa z dnia 21.05.2021

**Wyczekiwane otwarcie lokali gastronomicznych pomimo postpandemicznych obrażeń**

Po długich miesiącach lockdownu, od połowy maja znów możemy z przyjemnością usiąść
w restauracyjnych ogródkach. Natomiast już niebawem, bo jak informuje rozporządzenie rządu,
29 maja, po niezwykle pozytywnie przyjętym przez restauracyjnych bywalców odmrożeniu gastronomicznych ogródków, nastąpić ma pełne otwarcie gastronomi. Tym samym restauratorzy będą mogli przyjmować swoich gości nie tylko na świeżym powietrzu, ale również w środku lokali.

To bardzo dobry czas nie tylko dla gości, ale przede wszystkim dla właścicieli restauracji, przed którymi wiele pracy i wyzwań, aby wszystkimi możliwymi siłami odbudować na nowo formę swojego biznesu, tę sprzed początku pandemii. Zapewne wielu z nich zadaje sobie pytanie, czy to jest w ogóle możliwe, ponieważ jak wiadomo, branża gastronomiczna ucierpiała przez pandemię w najbardziej możliwy sposób z uwagi na jej zamrożenie, a te lokale, którym udało się dzięki ciężkiej pracy i odrobinie szczęścia przetrwać, są w trudnej sytuacji, co zresztą nikogo nie dziwi.

Zapewne odrobinę łagodniej mogły odczuć ten kryzys restauracje zlokalizowane w dużych miastach, gdzie klienci częściej niż w mniejszych miejscowościach, zamawiali jedzenie na wynos lub z dostawą
do domu, co oczywiście cieszyło właścicieli tych lokali, choć nie uchroniło od strat. Jak większość z nich informuje, z uwagi na brak możliwości serwowania posiłków stacjonarnie w lokalach, przychód zmniejszył się o około 90 % w stosunku do tego co zarabiali przed pojawieniem się pandemii.

Z wielką nadzieją i optymizmem patrzy się w przyszłość branży gastronomicznej, biorąc pod uwagę jak ochoczo i z jak wielką przyjemnością goście zawitali do miejsc, za którymi tęsknili, aby skosztować swoich ulubionych dań wprost z kelnerskiej tacy, czy też wypić gorącą kawę, czując jej unoszący
się aromat w miejscu innym niż własne mieszkanie.

O tym z jaką radością i tęsknotą, za gwarem gastronomicznych ogródków, goście odwiedzili zlokalizowaną na warszawskim Wilanowie włoską restaurację Milanovo, wspomina jej właściciel, Maciej Lubiak: „*Nie trudno się dziwić, że po tak długim zamknięciu, ograniczeniu w dostępie nie tylko do restauracji, kawiarni, czy barów, ale i do wielu innych miejsc i płaszczyzn naszego życia, tęskniliśmy za tym co lubimy, czego zwyczajnie potrzebujemy każdego dnia, a co zostało nam zabrane przez
tą jakże trudną dla wszystkich pandemiczną sytuację i idące za nią działania. Kontakt z drugim człowiekiem, relacje, spotkania przy kawie, czy pysznym jedzeniu i rozmaite aktywności to niezwykle istotne elementy naszego życia codziennego. Nie sposób poradzić sobie bez nich w dłuższym czasie, lub próbować szukać alternatyw i substytutów w okrojonej wersji, gdzie nie będzie najważniejszego
 – drugiego człowieka, śmiechu, gwaru, radości. I właśnie tego nam wszystkim tutaj w Milanovo brakowało najbardziej każdego dnia od ponad pół roku, obecności Gości, spotkań z nimi, wymiany wzajemnych opowieści i opinii. Goście przybyli do naszego ogródka tłumnie już pierwszego dnia,
gdy było to możliwe, widać i słychać było zadowolenie i tę ulgę, że powoli wychodzimy na prostą, a ten postpandemiczny marazm zostaje gdzieś z tyłu. Z uwagi na dużą wagę, jaką przykładamy do wszelkich obostrzeń, co widać w naszej restauracji każdego dnia, Goście czują się u nas bezpiecznie i swobodnie, a na tym zależy nam najbardziej. Jestem przekonany, że przed nami wiele czasu ciężkiej pracy,
ale wierzę, że wspólnymi siłami uda się z czasem zapomnieć o tych „obrażeniach i turbulencjach”, jakimi doświadczył nas ostatni rok”.*

Pomimo wielu bankructw na gastronomicznej mapie Polski, ale i całego świata, oraz ogromu doznanych strat, otwarcie restauracji bardzo cieszy zarówno ich właścicieli jak i klientów. I mimo nadal obowiązujących sanitarnych obostrzeń dotyczących, obłożenia tylko połowy dostępnych stolików, zachowania odpowiedniej, mierzącej co najmniej 1,5 m odległości, lub zastosowania odpowiedniej przegrody pomiędzy stolikami, odwiedzających jest bardzo dużo i wszystko wskazuje na to, że ten trend będzie się utrzymywał. A już za kilka dni, bo w najbliższą sobotę 29 maja, w lokalach gastronomicznych gości będzie jeszcze więcej, na co z pewnością liczą wszyscy przedsiębiorcy i właściciele lokali gastronomicznych, ponieważ przed nimi wiele pracy i wysoko postawiona poprzeczka, którą miejmy nadzieję, uda się im przeskoczyć mimo postpandemicznych obrażeń.

Wszystkie zapytania prasowe prosimy kierować do agencji PR:

Agencja Magnifico Marketing & PR Consultants

T: +48 506909469
E: diana@magnifico.com.pl