

el desafío:

Cuando la pandemia de COVID-19 dejó a los restaurantes de todo el país al borde de la bancarrota, el restaurante Tavern 52 sobrevivió con su negocio de comida para llevar. “La comida para llevar ha sido la salvadora constante de nuestro negocio”, dijo el propietario del restaurante Charles Sharp, quien perdió el 53% de su negocio a causa de la pandemia en 2020.

Finalmente, cuando se le permitió al restaurante ofrecer servicios en el salón con un aforo de entre el 25% y el 50% de su capacidad de 192 asientos, no hubo un aumento en las ventas. “La gente todavía se sentía incómoda cenando en un ambiente cerrado porque estaba preocupada por la calidad del aire que circula”, explicó. “Entonces, aunque pudimos aumentar nuestra capacidad, nuestro negocio de comidas en el salón era muy malo”.



CASO DE ESTUDIO

Proyecto | *Restaurante Tavern 52*
Ubicación | *Mendenhall, PA*
Producto | *Sistema de purificación de aire VidaShield UV24™*

1 877 276-7876
armstrongceilings.com (seleccione: Español)

BPCS-6496M-321

la solución:

Con la reciente instalación de los nuevos sistemas de purificación de aire VidaShield UV24™ en el restaurante, Sharp cree que podrá llevar su negocio de comidas en el salón de regreso a su nivel sólido previo al COVID. El sistema de cielo acústico desarrollado por Armstrong Ceiling & Wall Solutions mejora la calidad del aire interior mediante el uso de la tecnología comprobada de limpieza de aire con luz ultravioleta (UV-C) para eliminar y reducir continuamente el nivel de virus, bacterias y hongos en el aire de una habitación. El sistema funciona aspirando aire a una cámara autónoma patentada escondida en el pleno del cielo acústico donde el aire se trata de forma segura con tecnología de limpieza de aire con luz ultravioleta. Luego, el aire más limpio se recircula a la sala.

Los sistemas de 2' x 4' se instalan en cielo acústico sobre el comedor principal de 3,000 pies cuadrados, con una unidad adicional instalada en un comedor más pequeño. A medida que se corrió la voz sobre los nuevos sistemas de purificación de aire del restaurante, el negocio comenzó a mejorar y, tres semanas después de la instalación de dichos sistemas, Sharp indicó que el negocio de comidas en el salón del restaurante aumentó en un 40%.

A medida que las restricciones pandémicas sobre la capacidad se flexibilizan y Sharp pueda agregar más clientes a su salón, espera que, en 2021, su negocio regrese al 82% de sus ventas anteriores a la COVID.

“Los sistemas de purificación de aire están atrayendo a la gente”, afirmó Sharp. “(Los clientes) comentan que sienten que el aire es más fresco y limpio. Se sienten más seguros”.

Sus empleados también se sienten más seguros cuando interactúan con los clientes, lo que hace que la experiencia sea más placentera para todos. “A mis empleados les encantan (los nuevos sistemas de purificación de aire) porque saben que están trabajando en un entorno más seguro”.

La instalación de los nuevos sistemas Armstrong ha cambiado “el campo de juego” en el restaurante, según Sharp. “Ahora tengo una mejor circulación de aire y un aire más limpio dentro de mi campo de juego, que es donde se sientan mis clientes y donde trabajan mis empleados”.