

Sì alla consumazione al banco, no al buffet: così riaprono bar e ristoranti. Ascom Genova: “Ora ci sono le premesse per ripartire”

di **Katia Bonchi**

16 Maggio 2020 - 15:28



Genova. “Ci sono le premesse per dare la facoltà ai nostri imprenditori di poter riaprire le proprie attività in sicurezza e salubrità per la clientela, per il proprio personale e per loro stessi”. E’ soddisfatto presidente di Fepag/Fipe Confcommercio Genova, **Alessandro Cavo**, soprattutto viste le premesse date dalle linee guida indicate qualche giorno fa dal comitato tecnico-scientifico dell’Inail. “Queste concordate fra le Regioni sono **finalmente linee guida applicabili** - dice - a differenza delle prime che gettarono il terrore presso i nostri imprenditori che consideravano assolutamente inattuabili”.

Si ma siamo in attesa di due importanti documenti, ovvero l’ordinanza della regione ligure annunciata dal governatore Toti e il decreto legge approvato stanotte dal consiglio dei ministri che sancirà come sia possibile riaprire lunedì seguendo le linee guida dalla conferenza delle Regioni.

Per quanto riguarda bar, ristoranti e attività di ristorazione le linee guida della Conferenza delle Regioni prevedono la possibilità di rilevare la temperatura corporea dei clienti impedendo l’accesso in caso di temperatura > 37,5 °C. Negli esercizi con posti a sedere occorre privilegiare l’accesso tramite **prenotazione**, mantenere l’elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni.

Negli esercizi che non dispongono di posti a sedere, occorrerà far entrare un numero limitato di clienti per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione. Laddove possibile, privilegiare l’utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici).

I tavoli devono essere disposti in modo che le sedute garantiscano il **distanziamento**

interpersonale di almeno 1 metro di separazione tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli. La **consumazione al banco** è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro, **vietato invece il buffet**.

I camerieri dovranno indossare le **mascherine** e anche i clienti ma non quando saranno seduti al tavolo. La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani, che devono anche essere messi a disposizione dei clienti.

Per i **menù** occorrerà favorire la consultazione online sul proprio cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere.