La ripartenza a ostacoli di bar e ristoranti

Distanziamenti, orari differenziati, protezioni e massima attenzione all'igiene: ecco le prescrizioni che dovranno seguire gestori e clienti

di **Giovanni Rossi**
ROMA

Sarà un'altra Italia. Molto diversa da quella cui eravamo abituati. Il Belpaese che apre il sipario lunedì 18, a 70 giorni dal lockdown per Coronavirus scattato il 10 marzo, sdoganerà una realtà completamente rivoluzionata. Dove tutti i cittadini ripartiranno da zero e dovranno imparare nuove regole di coabitazione e convivenza. Una specie di rieducazione di massa solo parzialmente anticipata dai divieti di questi mesi (allentati 10 giorni fa). Da lunedì, progressivamente, cambierà tutto. Il problema è che ancora non si sa come. Il caos regna sovrano. A oggi nessun annuncio dal governo, mentre ogni Regione appare indaffarata a scrivere il proprio futuro a colpi di ordinanze (però tuttora in gestazione). Le categorie sono sul piede di guerra. Temono che i costi della profilassi antiepidemica ricadano per intero sulle proprie spalle. Le linee-guida elaborate da Inail e Iss per la ristorazione (4 metri quadri per cliente, vedi schedine in pagina) sono ritenute non praticabili da tutte le sigle sindacali. **«La dimensione** media di un ristorante, in Italia, è di 80 metri quadrati. Secondo le linee guida, una capienza sufficiente per sole 20 persone – dichiara il numero uno di Fiepet Confesercenti Giancarlo Banchieri –. Si tratta di una condizione antieconomica che impedisce di riavviare l'attività a meno di non raddoppiare i prezzi: ma anche questo ci porterebbe alla chiusura. Al danno si aggiunge la beffa: non ci sono le condizioni per riaprire, ma non si può licenziare. Una situazione insostenibile». **Ieri** pomeriggio, durante un acceso incontro al Mise, Rete Imprese, Confesercenti, Confcommercio, Cna, Casartigiani e Confartigianato – presenti anche Cgil, Cisl e Uil – hanno gridato che i previsti protocolli sanitari sono «insostenibili». «A queste condizioni stiamo chiusi. Preferiamo aspettare qualche settimana perché le condizioni sanitarie cambino», dicono i rappresentanti della Movida romana (400 locali uniti nel pollice verso alle linee guida Iss-Inail). Il ministro Patuanelli prende nota delle forti criticità e rimette la questione al vaglio dell'esecutivo. Il 18 maggio si avvicina e l'Italia è in alto mare.

CONTO ALLA ROVESCIA E PREOCCUPAZIONI

I commercianti temono i costi, i sindacati sono sul piede di guerra: «Linee guida impossibili da seguire A molte attività conviene non riaprire»

© RIPRODUZIONE RISERVATA

RISTORANTI

Almeno due metri tra ogni tavolo

1 Le barriere divisorie

La distanza tra i tavoli dovrà essere essere di almeno 2 metri, fatta salva la facoltà di prevedere anche barriere divisorie.

2 Gel e salviette all'ingresso

All'ingresso del locale ogni cliente troverà gel e salviette per la sanificazione. Terminato il servizio al tavolo, tutte le superfici entrate in contatto con la clientela andranno igienizzate.

3 Spariscono i menù di carta

I menù cartacei spariranno. Andranno sostituiti da lavagna stile osteria, fogli monouso o specifiche app per ordinazione.

4 Più turni e niente assembramenti

Il layout di tutti i ristoranti andrà rivisto prevedendo uno spazio-cliente non inferiore a 4 mq. Servizio a più turni e prenotazioni eviteranno assembramenti.

5 Anche i clienti con mascherina

I clienti dovranno indossare le mascherine sia al bagno, sia durante il pagamento alla cassa, sia in caso di mobilità all'interno del locale.

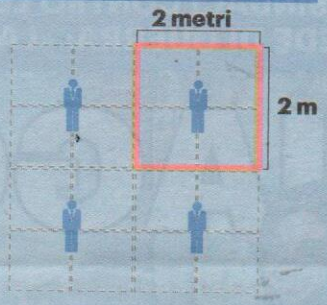
6 I condimenti meglio monodose

Per facilitare il mantenimento della massima igiene, sono preferibili condimenti monodose. Oliere, acetiere e saliere andranno igienizzate dopo ogni pasto.

Il protocollo a tavola

LA CAPIENZA

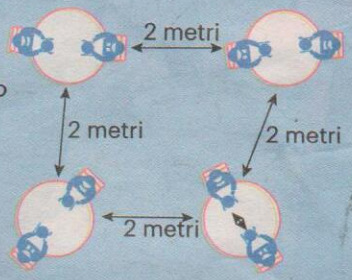
1 cliente ogni 4 mq fatto salvo la possibilità di adozioni di misure organizzative come, ad esempio, le **barriere divisorie**



LE DISTANZE

A tavola **menu monouso** o alternativi (lavagne, app) Favorire soluzioni che privilegiano l'uso di **spazi all'aperto**

Allo stesso tavolo **distanziamento** adeguato **tra i clienti**



IL SETTORE DELLA RISTORAZIONE IN ITALIA

PRIMA DEL DPCM DEL 10 APRILE	DOPO IL DPCM DEL 10 APRILE
circa 1,2 milioni di lavoratori	1,1 milioni di lavoratori sospesi

108.000 sono rimasti attivi

Fonte: linee guida Inail-ISS aggiornato il 12 Maggio 2020

NOMOS L'Ego-Hub

LE CERIMONIE RELIGIOSE

Volontari per controllare gli ingressi In chiesa si entrerà uno alla volta

A partire dal 18 maggio, regole ferre anche per le messe e le altre celebrazioni religiose. Tra queste, mascherine obbligatorie per tutti, accessi individuali, distanziamento pari ad almeno un metro laterale e frontale, ingresso contingentato e regolato da volontari con guanti e mascherine. Il sacerdote dovà avere i guanti durante la distribuzione della Comunione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

BAR

Aperitivo al banco un lontano ricordo

1 Personale in guanti e mascherina

Baristi e camerieri dovranno accogliere gli avventori con mascherina chirurgica e, per tutte le attività compatibili, anche indossando guanti in nitrile.

2 Seduti come nei ristoranti

Per il servizio ai tavoli dovranno essere rispettate le misure spazio-cliente previste dalle nuove norme per la ristorazione.

3 Sarà proibito ogni tipo di buffet

I patiti dell'aperitivo comunitario al banco, dove ognuno spizzica nello stesso piattino, dovranno arrendersi alla sparizione di ogni forma di buffet (come avverrà anche nei ristoranti).

4 Caffè in piedi, ma a distanza

Il caffè si potrà consumare in piedi anche all'interno del bar, ma il gestore dovrà monitorare il flusso clienti e assicurare il distanziamento.

5 Ricambio d'aria e tavolini all'aperto

Ogni esercizio dovrà porre particolare attenzione alla areazione dei locali con ricambio di aria tramite porte e finestre. Il servizio ai tavoli esterni sarà incoraggiato.

6 Pannelli alla cassa

Le casse dei bar, cosiccome quelle dei ristoranti e dei negozi in genere, dovranno essere ripaate con dei pannelli di plexiglass.

ALBERGHI

Letto sanificato per ogni cliente

1 Entrate e uscite differenziate

In attesa di ricevere indicazioni, Federalberghi ha stilato le sue linee guida, suggerendo di differenziare i percorsi di entrata e uscita dalle strutture

2 Camerieri protetti

Gli addetti delle strutture alberghiere dovranno indossare guanti (se necessario) e mascherine

3 Chiavi igienizzate

Le chiavi e il portachiavi delle stanze devono essere igienizzate o sostituite a ogni cambio di ospite

4 Stanze pulite con prodotti ad hoc

Le stanze, comprese tutte le superfici, dovranno essere sanificate ogni volta che ci sarà un cambio di ospite con prodotti specifici per eliminare il virus

5 Al ristorante in sicurezza

I tavoli del bar o del ristorante secondo Federalberghi devono essere distanti tra di loro almeno un metro. Inail e Iss hanno raddoppiato la misura

6 Buffet anti virus

Gli alimenti esposti nei buffet vanno protetti. Nel caso non sia possibile installare protezioni anti droplet, gli ospiti dovranno usare le mascherine

NEGOZI DI ABBIGLIAMENTO

Con la mascherina anche in camerino

1 Un acquirente e due addetti

Per i locali fino a 40 metri quadrati può accedere una persona alla volta, oltre a due operatori. La fasce orarie di apertura saranno ampliate.

2 Entrate e uscite differenziate

Per locali di dimensioni superiori a quaranta metri quadrati l'accesso è regolamentato in funzione degli spazi, differenziando, dove possibile, i percorsi di entrata e di uscita.

3 I dispositivi di protezione

Mascherine per addetti alla vendita e per i clienti anche e con particolare attenzione nei momenti di prova dei prodotti.

4 Gel all'ingresso e in ogni locale

Ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per la disinfezione in particolare, all'ingresso, vicino ai camerini, nei pressi dei banconi, accanto a casse e sistemi di pagamento.

5 Abiti e scarpe, ok alla prova

La prova di vestiti e scarpe sarà consentita, ma il cliente deve essersi prima lavatole mani e deve indossare la mascherina durante la prova.

6 Si possono toccare i prodotti

Non esiste evidenza scientifica della permanenza del virus sugli indumenti. La sanificazione può essere gestita secondo la prassi stabilita da ogni singolo negozio.

Come si entrerà nei negozi

Aperture e chiusura
Orari da rimodulare in apertura

Presenza di due addetti alla vendita più un cliente nei locali grandi da 20 a 40 metri

20 metri quadrati

40 metri quadrati

120 metri quadrati

Massimo 4 persone nei locali fino a **120 metri quadrati**

Massimo sei persone nei locali fino a **200 metri quadrati**

Addetti alle vendite e clienti devono avere mascherine e guanti e devono garantire una distanza di 1 metro e 80

1 metro e 80 centimetri

L'Ego-Hub

I PAGAMENTI

Carte di credito e bancomat più sicuri per evitare i contagi

Sia nei negozi di abbigliamento sia nei parrucchieri, nelle barberie e nei centri estetici, per pagare verrà consigliato l'uso di carte elettroniche. Sostanzialmente, visto il rischio di contagio nel maneggiare denaro contante e passarselo all'atto del pagamento, diventerà fondamentale l'uso del contactless. Anche se, ancora, non è chiaro se sarà obbligatorio.

PARRUCCHIERI E CENTRI ESTETICI

Barba e capelli su appuntamento

1 La prenotazione sarà obbligatoria

Parrucchieri e centri estetici dovranno svolgere attività esclusivamente su appuntamento e con orari flessibili per limitare l'afflusso dei clienti.

2 Un cliente alla volta

Il protocollo ammetterà un cliente ogni 25 metri quadri: se la superficie del locale è inferiore si potrà accedere uno alla volta.

3 Rispettare distanze di almeno due metri

Le postazioni di lavoro all'interno delle strutture potranno essere organizzate e utilizzate in modo da garantire sempre una distanza di almeno due metri tra persone.

4 Per tutti guanti e mascherine

Mascherine e guanti obbligatori per lavoratori e clienti. I lavoratori dovranno indossare anche copri scarpe e camici monouso.

5 Sanificare spazi e strumenti

Dopo ogni singolo servizio, postazioni, superfici, attrezzature e gli strumenti dovranno essere accuratamente igienizzati con l'utilizzo di idonei prodotti sanitari.

6 I trattamenti per ora vietati

Per gli estetisti resta vietata l'esecuzione di trattamenti che prevedano un contatto diretto con la bocca, le narici o gli occhi del cliente.