



**Proposte per la riapertura
delle Attività di ristorazione**

31 marzo 2021

Premessa

Il Presidente del Consiglio Draghi anticipando le misure che andranno in vigore dopo il 7 aprile ha dichiarato che, anche nelle zone arancioni le attività di ristorazione, in special modo bar e ristoranti continueranno ad essere soggette a severe limitazioni nell'orario di apertura e potranno svolgere attività di asporto e consegna a domicilio.

Le Confederazioni dell'artigianato da tempo sollecitano il Governo e il Comitato Tecnico Scientifico, a consentire la riapertura in sicurezza delle attività di ristorazione,

L'evidenza epidemiologica non consente di imputare a bar e ristoranti e alla ristorazione in genere, la trasmissione del virus che è rimasta a livelli particolarmente elevati anche da prima di Natale, da quando queste attività sono praticamente chiuse.

Quanto anticipato dal Presidente Draghi sta solo a significare che dopo un anno siamo nella stessa situazione di un anno fa.

Nel frattempo i ristori e i sostegni per il settore sono stati del tutto inadeguati a compensare le perdite subite e il blocco dei licenziamenti nasconde una realtà ben più amara che purtroppo costringerà le imprese che non ce la faranno comunque di chiudere.

Chiediamo che venga fatto ogni sforzo affinché non sia raggiunto il punto di non ritorno. Altri mesi di chiusure senza alcuna certezza per il futuro andrebbero ad infliggere un nuovo e ancor più doloroso colpo al settore della ristorazione.

Il solo comparto degli eventi rischia di vedere sfumati quasi due anni di fatturato, dal momento che la pandemia sta stravolgendo l'intera programmazione 2021.

Il senso di responsabilità deve essere di tutti in egual misura.

Piano vaccini – i Ristoratori fra le categorie prioritarie

L'unica possibilità di poter riaprire in sicurezza è accelerare la vaccinazione della popolazione secondo le priorità e le regole disposte con il Piano nazionale.

Le Confederazioni dell'artigianato tuttavia esprimono il forte auspicio che, terminata la vaccinazione delle fasce esposte a maggiore rischio (anziani e persone fragili), possa essere prestata una attenzione particolare anche agli addetti (titolari e personale) delle categorie economiche come la ristorazione che hanno subito le maggiori restrizioni.

È indispensabile che si possa procedere al ritmo di almeno 500 mila vaccinazioni giorno, già dalla prima decade di aprile.

Anche alla luce dell'implementazione della campagna di vaccinazione sarebbe, pertanto, fondamentale consentire ai ristoranti ubicati nelle cosiddette “zone gialle”, capaci di documentare la rigida osservanza delle misure imposte dalla normativa vigente, di poter riprendere la propria attività anche durante le ore serali.

L'esigenza di bilanciare salute e iniziativa economica nel campo della ristorazione

La chiusura di un altro mese può valere, da sola, una parte dirimente del fatturato. Il che vuol dire che la sopravvivenza di molte attività della ristorazione è messa duramente alla prova. **Non è secondario segnalare, inoltre, come ciò determini una concatenazione di effetti, in grado di incidere in negativo su più rami dell'agroalimentare, ergo del *Made in Italy*.** Si stima che soltanto l'invenduto concernente vini ed alimenti abbia raggiunto, lo scorso anno, un valore pari a 9,6 miliardi di euro. Una filiera – quella dell'agroalimentare – cui si collega il destino di circa 4 milioni di posti di lavoro.

È tempo, dunque, di individuare un rigoroso assetto di regole, suscettibile di far ripartire in sicurezza quel sostanzioso raggruppamento di imprese che operano nel campo della ristorazione e degli eventi. L'unica richiesta che quest'ultime eccepiscono è la certezza di poter tornare a svolgere la propria attività con un certo grado di regolarità. **Le aperture ad intermittenza costituiscono un ostacolo per l'ordinaria pianificazione del lavoro, che si struttura - come è ovvio che sia - sull'acquisto e la trasformazione di prodotti che per loro natura presentano carattere di deperibilità.**

La salute, quale diritto fondamentale del singolo e, insieme, interesse dell'intera collettività, non verrebbe in alcun modo scalfita. L'apparato giustificativo in vigore appare, infatti, deficitario sotto il profilo motivazionale. Attraverso la stretta applicazione degli indirizzi definiti dal legislatore è ben possibile assicurare, per esempio, il distanziamento dei posti a sedere, la limitazione degli accessi e la registrazione dei nominativi di ogni singolo cliente.

Le proposte di integrazione alla scheda tecnica contenente indirizzi per il settore della ristorazione

L'obiettivo è quello di fornire degli spunti e delle specifiche in ordine alle linee guida ed alle indicazioni operative valide per il settore della ristorazione. Segnatamente, si tratta di istruzioni intese a rendere omogenea la regolamentazione delle attività afferenti alla ristorazione nella cornice di quelle Regioni collocate in cosiddetta "fascia gialla".

È per prima cosa doveroso incrementare l'efficacia delle misure precauzionali da adottare e ciò al fine di contrastare la diffusione del virus SARS CoV-2 nel contesto dei locali di somministrazione e consumo sul posto di cibi e bevande. In parallelo, questo *addendum* di prescrizioni muove nella direzione di consentire alle dette attività il prolungamento degli orari di apertura dei locali.

Gli orari e le modalità di accesso ai locali per una riapertura serale in sicurezza

Importa partire da un dato di natura fattuale. Dopo lunghi mesi di consolidamento delle buone prassi comportamentali maturate dai cittadini e *a fortiori* di affinamento delle misure di prevenzione per come predisposte da chi opera nel settore della ristorazione, lo stadio di convivenza con il virus ha raggiunto un considerevole livello di consapevolezza. Le attività di ristorazione (fra cui bar, ristoranti, pub, gelaterie, pasticcerie), potenziati i canoni anti-contagio, equipaggiati gli spazi interni e conferita la formazione al personale, hanno immagazzinato la giusta esperienza, collaudando un modello di lavoro vieppiù virtuoso. A ragion veduta, si può oggi affermare che le citate attività siano acconce e preparate ad espletare in sicurezza i propri servizi e ciò anche nell'arco di una fascia oraria più ampia rispetto a quella attualmente conosciuta. È ipotizzabile che questa venga estesa, si dà articolarsi dalle ore cinque del mattino fino alle ore 23.00.

Appare, cioè, opportuno che i prossimi provvedimenti del Governo riconoscano la possibilità di usufruire - a partire dalle ore 18.00 - di un ulteriore intervallo di tempo per l'esercizio delle attività inquadrabili nella ristorazione. E ciò alla duplice condizione che risulti in ogni caso esperibile il consumo al tavolo e che l'ingresso al locale avvenga, in un orario congruo (es. entro le ore 21.00), solo su prenotazione. La chiusura dei locali alle ore 23.00 implicherà - com'è ovvio che sia - il dilazionamento di un'ora dell'inizio dell'orario di "coprifuoco".

All'atto pratico, **la prenotazione dovrà fungere da strumento imprescindibile per poter accedere ai locali dell'attività, parimenti, il mezzo per poter effettuare i dovuti accertamenti.** Essa presupporrà il rilascio delle seguenti informazioni: nome, cognome e numero di telefono di chi materialmente prenota il tavolo, il numero di persone che avrà accesso e la dichiarazione circa lo stato di convivenza dei commensali.

Resta inteso che al medesimo tavolo non possono sedere più di 4 persone. Allorché conviventi, si potrà raggiungere un numero di persone non eccedente il limite di 8.

Per concludere, è il caso di porre in rilievo come la documentazione attinente alla registrazione di chi, in concreto, entra nel locale in qualità di cliente dovrà essere conservata dall'esercizio limitatamente ai 14 giorni successivi. Così da poter essere trasmessa all'Autorità competente, nell'eventualità in cui ne emerga la materiale esigenza.

Grafico 1. Di seguito si riporta un fac-simile di autocertificazione che potrebbe assurgere da modello ai fini dell'accesso al locale del singolo cliente

<p style="text-align: center;">FAC SIMILE – Autocertificazione anti-contagio da COVID-19 ai sensi del DPCM [...]</p> <p>Attestazione resa in conformità a quanto previsto dalle linee guida per l'informazione agli utenti e le modalità organizzative per il contenimento della diffusione del Covid-19 relativamente alla ristorazione</p> <p>Il sottoscritto _____</p> <p>Nato a _____ il _____</p> <p>Residente a _____ Via/Piazza _____</p> <p>Documento di identità _____ Nr. _____</p> <p>Recapito telefonico _____</p> <p>Consapevole delle conseguenze civili e penali previste per le dichiarazioni mendaci ai sensi delle leggi vigenti</p> <p style="text-align: center;">DICHIARA</p> <p>(anche per il/i minori di seguito indicato/i in qualità di rappresentante del/dei medesimo/i _____)</p> <ul style="list-style-type: none">• di non essere affetto da COVID-19 e/o di non essere stato sottoposto a periodo di quarantena obbligatoria di almeno 14 giorni;• di non accusare sintomi riconducibili al COVID-19 quali, a titolo esemplificativo, temperatura corporea superiore a 37,5°C, tosse, raffreddore e di non aver avuto contatti con persona affetta da COVID-19 negli ultimi 14 giorni;• di non provenire nei 14 giorni precedenti da aree di rischio;• l'impegno a rinunciare all'ingresso nel locale e a informare l'Autorità sanitaria competente nell'ipotesi in cui qualsiasi dei predetti sintomi emergesse prima dell'accesso al locale o si verificasse entro 8 giorni da esso. <p>Si autorizza il trattamento dei dati personali ai sensi e per gli effetti del Regolamento (UE) 2106/679 in materia di protezione dei dati personali e la conservazione della presente dichiarazione fino al termine dei 14 giorni successivi alla fruizione del servizio.</p> <p>Luogo e data _____</p> <p style="text-align: right;">Firma _____ (per esteso e leggibile)</p>
--

L'adeguamento dei criteri guida preordinati al servizio di somministrazione di pasti e bevande

Acquisita l'opportunità di dilatare gli orari di apertura dei locali, di modo da conseguire e familiarizzare con un graduale ritorno alla normalità, vale la pena adeguare, allo stesso tempo, ciò che riguarda i criteri guida che informano la regolare estrinsecazione dell'attività. Fermo restando che quanto non espressamente considerato dalle proposte di aggiornamento delle linee guida è da ritenersi pienamente condivisibile in termini di invariata attualità, purché sussistano – beninteso – gli indispensabili prerequisiti di compatibilità e concordanza, si illustrano gli indirizzi per come rimeditati alla luce degli sviluppi del quadro generale.

In questo quadro riteniamo valide le indicazioni contenute nelle Linee Guida della Conferenza Regioni.

Le cerimonie e gli eventi: un pezzo di economia che reclama immediata programmazione e ripartenza

La pandemia si è abbattuta alla stregua di una scure sulla possibilità di celebrare in regime di ordinarietà riti (religiosi e civili), cerimonie pubbliche (es. matrimoni) ed eventi (es. congressi, convegni, ecc.). In breve, ha finito per travolgere – almeno in un primo momento – le ordinarie circostanze di normalità, in carenza delle quali l'impraticabilità di ogni forma di manifestazione collettiva in presenza è divenuta conseguenza ineluttabile, con quel che ciò comporta in termini di radicale interruzione di un pezzo significativo di economia inestricabilmente collegato alla rete degli eventi. Urge ragionare, allora, in termini predittivi, se si vuole rifuggire l'improvvisazione e sminare il terreno da quegli impedimenti che allontanano l'agognato lieto fine.

Non appare più rinviabile, quindi, l'avvio di un confronto franco e trasparente sul versante della immediata ripresa delle cerimonie. Tale proposta è limitata al momento alle cerimonie civili e religiose, e agli eventi intesi come congressi, convegni e simili, perché possono essere considerate già a partire dal 6 aprile, paragonabili al pranzo al ristorante, quindi in zona gialla con l'applicazione dello specifico protocollo di sicurezza.

D'altra parte, è consigliabile che ci si attrezzi sin d'ora per studiare un formato organizzativo suscettibile di essere replicato con successo in ordine a quelle manifestazioni che presuppongono lo svolgimento di banchetti e *buffet*, nonché l'effettuazione di servizi *catering*. Scandagliare subito gli aspetti problematici della materia, allo scopo di convergere agilmente sulle soluzioni, è la cura per cominciare a riprogrammare il nuovo anno. I motori della filiera reclamano, a buon diritto, la loro accensione.

In particolare proponiamo la modifica del Capo III art. 16 comma 2 Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 02 marzo 2021 che riporta nuovamente il "divieto di feste nei luoghi al chiuso e all'aperto, ivi comprese quelle conseguenti alle cerimonie civili e religiose".

È necessario poter prevedere già dal prossimo Decreto **la separazione tra cerimonie e feste**, che vengono erroneamente accomunate nelle disposizioni vigenti. Questa separazione consentirebbe di considerare correttamente la cerimonia come evento organizzato, quindi consentito in zona gialla con l'applicazione dello specifico protocollo di sicurezza.

In particolare sottolineiamo gli elementi generali di differenza

- 1)Le feste private fanno capo a persone fisiche, non si riferiscono ad un'azienda che organizza l'attività e non si riferiscono ad alcun protocollo, per cui non possono essere regolamentate;
- 2)La cerimonia è un'attività organizzata, che deve sottostare ai protocolli previsti per il settore. La sicurezza della cerimonia deve essere in capo ad un'impresa che organizza e gestisce l'evento.

L'aggiornamento delle istruzioni utili allo svolgimento in sicurezza dei banchetti

Nel rispetto delle misure di carattere generale che concernono la ristorazione e in ottemperanza agli specifici protocolli che interessano lo svolgimento dei riti, seguono alcune proposte finalizzate a mantenere lo schema di indirizzi predisposto, nell'autunno scorso, da Regioni e Province autonome.

- Occorre informare le Autorità competenti – tramite apposito preavviso da inviare almeno 7 giorni prima – circa il giorno, l'ora, il luogo e la ragione dell'evento, pena l'irrogazione di specifica sanzione e lo scioglimento dell'evento. In ossequio ad un generale potere amministrativo di controllo sul rispetto dei limiti allo svolgimento delle cerimonie, la cui materiale conformità è da valutare alla luce dei rischi connessi al contagio, nella comunicazione è necessario indicare le generalità degli organizzatori e il numero di persone presenti. In ogni caso, quest'ultimo dato potrà essere aggiornato con successiva comunicazione fino al giorno antecedente l'evento.
- Gli organizzatori predispongono l'elenco di coloro che risultano invitati all'evento, in guisa di consentire l'accesso limitatamente a tali soggetti. Tutte le procedure di ingresso dovranno essere organizzate in modo da evitare assembramenti, dovrà essere prevista la possibilità di effettuare l'attesa in luogo adeguato con spazi sufficienti al mantenimento del distanziamento interpersonale favorito anche dall'apposizione di adeguata segnaletica verticale ed orizzontale. Ove possibile sarà necessario prevedere percorsi differenziati tra ingresso ed uscita.
- Il personale addetto e gli invitati potranno accedere alla cerimonia religiosa condizionatamente alla previa compilazione dell'autocertificazione anti-contagio da COVID-19 (si veda grafico 1).
- Limitatamente ad un periodo di 14 giorni successivo all'evento, gli organizzatori conservano: a) l'elenco dei partecipanti; b) le relative autocertificazioni; c) lo schema riepilogativo in merito alla disposizione dei posti assegnati.
- Il numero di partecipanti, comunque non superiore a duecento, dovrà essere commisurato alla capienza del luogo di esecuzione del banchetto, tenuto conto delle regole di distanziamento interpersonale.

- I tavoli devono essere disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro e mezzo di separazione tra gli ospiti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. Al medesimo tavolo non possono sedere più di 4 persone. Allorché conviventi, si potrà raggiungere un numero di persone non eccedente il limite di 8.
- Per le aziende addette ai servizi ristorativi e di *catering*, si consiglia il ricorso periodico a procedure di *screening* del personale, onde evitare eventuali focolai all'interno dei contesti di lavoro.
- **L'attività di ballo è esclusa fino a che il piano vaccini non darà sostanziale sicurezza per lo svolgimento**

DOCUMENTO UNITARIO DELLE CONFEDERAZIONI DELL'ARTIGIANATO

