

## TUTTA TAVOLA

Tra le persone un metro di distanza  
Via libera ai buffet

PAG. VII

**DI NUOVO A CENA FUORI.** Poche le novità per le riaperture di questi locali rispetto alla Fase 2. I numeri restano in rosso, con un calo del fatturato di oltre il 50 per cento

# Tavoli ancora lontani e ok al buffet

Per i ristoranti, le pizzerie e i bar rimane invariata la distanza di un metro tra le persone  
I clienti non potranno comunque toccare il cibo comune che verrà servito dal personale

Luca Mazzara

Si riparte, ma che fatica. Non tanto per le regole da seguire e per le precauzioni da mettere in atto, ma soprattutto per numeri ancora lontanissimi da quelli del periodo precedente all'esplosione del Covid 19.

Il settore della ristorazione rimane uno di quelli più colpiti, tra fatturati in calo pesantissimo e addirittura attività che hanno deciso di chiudere i battenti. Il crollo delle attività di bar, trattorie, ristoranti, pizzerie e agriturismi ha avuto un effetto negativo a valanga sull'agroalimentare nazionale, con una perdita di fatturato di oltre un miliardo - stima Coldiretti di pochi giorni fa - per i mancati acquisti in cibi e bevande, con una riduzione record che arriva addirittura al 53 per cento del fatturato nella ristorazione nelle prime tre settimane di apertura.

Secondo Coldiretti nonostante la riapertura permane una situazione di difficoltà nei locali per una diffidenza diffusa, per la chiusura degli uffici con lo smart working e per l'assenza totale dei turisti italiani e stranieri.

Nella cosiddetta Fase 2 si stabiliva che bar, ristoranti, pizzerie e gelaterie dovevano disporre i tavoli in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno un metro di separazione tra i clienti. Lo stesso decreto governativo stabiliva che la consumazione al banco era consentita solo assicurando la distanza interpersonale di almeno un metro tra i clienti. La consumazione a buffet non era invece consentita. Per i clienti vige l'obbligo di indossare la mascherina tutte le volte che non si è seduti al tavolo. Il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina, rendendo disponibili prodotti igienizzanti per i

clienti e per il personale anche in più punti del locale, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, da pulire più volte al giorno.

Va sempre privilegiato l'accesso tramite prenotazione, mantenendo l'elenco dei soggetti che hanno prenotato per 14 giorni. Vanno privilegiati gli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno un metro.

La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo. Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non

## Contactless

**Il sistema di pagamento contactless o pagamento senza contatto - fortemente raccomandato da tutti in questo periodo è un sistema che permette di effettuare acquisti tramite carte bancarie di credito o di debito, portachiavi, carte intelligenti e altri dispositivi, inclusi telefoni mobili, per mezzo delle tecnologie RFID e NFC. Le carte contactless, a differenza delle carte tradizionali, dotate di banda magnetica o microchip, non richiedono l'inserimento fisico della carta nel lettore, ma è sufficiente l'avvicinamento, a patto di non superare una certa soglia di distanza.**

igienizzati (saliere, oliere). Per i menù va favorita la consultazione online sul cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata e disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere.

Per quanto riguarda la Fase 3 sono state confermate in linea generale le diverse modalità previste nella Fase 2, con qualche integrazione. La distanza minima di un metro tra i clienti potrà essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i tavoli. Diventa possibile organizzare una modalità a buffet - anche con porzioni monodosi - mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per i clienti di toccare il cibo.

Anche per quanto riguarda le cerimonie gli ospiti dovranno indossare la mascherina negli ambienti interni (quando non sono seduti al tavolo) e all'esterno, qualora non sia possibile rispettare la distanza di almeno un metro. ●

**L'Arena**

**Inizia la Fase 3, così Verona riparte**

**La nuova vita**

STRATEGIE SU MISURA PER LA GESTIONE  
DEI CREDITI PROIBIZIONATI

GRUPPO IMBASCINO

www.imbascino.com

**LAFASE 3**

**La ristorazione**

**Tavoli ancora lontani e ok al buffet**

**Più spazio per la logistica**



# La ristorazione



Distanza di un metro da rispettare nei ristoranti