



Italia a Tavola

Seleziona lingua Powered by Google Traduttore

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Martedì 20 Ottobre 2020 | aggiornato alle 08:43 | 68649 articoli in archivio

[HOME](#) [TENDENZE e MERCATO](#) [HORECA e TURISMO](#)

di **Alberto Lupini**
direttore



Come tenere aperti bar e ristoranti Le nuove regole col mini coprifuoco

Primo Piano del 20 Ottobre 2020 | 08:25

Dopo il Dpcm, qualche consiglio per aggiornare l'organizzazione sulle norme anticovid per evitare rischi di sanzioni. Attenzione all'obbligo di indicare all'ingresso la capienza massima. Restano immutati gli obblighi di distanziamento e mascherine, nonché la possibilità di fare asporto e delivery fino alle 24.

Un metro di distanza tra i tavoli e mascherine al personale di sala e cucina. Accessi differenziati, dove possibile, per i clienti in entrata e quelli in uscita. **Pagamenti preferibilmente digitali direttamente al tavolo.** Monitoraggio quotidiano delle condizioni di salute dei dipendenti, pulizia e sanificazione dei locali. **Gel igienizzante** a disposizione di tutti. **Registrazione** dei dati anagrafici di chi ha prenotato e, possibilmente, di tutti i clienti. A queste misure che i ristoratori italiani hanno da tempo adottato, sulla base di protocolli regionali che si rifanno a quello stilato a suo tempo dalla **Fipe**, ora si aggiungono nuovi obblighi come la **chiusura per tutti alle 24** e l'**interruzione dei servizi al bancone in piedi dalle 18**, orario da cui si può stare in locale solo se c'è posto a sedere (**massimo 6 persone ad ogni tavolo**). E i gestori devono indicare in un cartello qual'è può essere la **capienza massima**. Si tratta di nuove costrizioni che limitano la già difficile attività di **bar e ristoranti**, ma va anche ricordato che siamo forse l'unico Paese in Europa che al momento riesce a mantenere l'attività di accoglienza. E di questo risultato va dato atto alla Fipe che, soprattutto dopo l'incontro della scorsa settimana col premier **Giuseppe Conte**, è riuscita a contrastare i progetti dei più oltranzisti che avrebbero voluto o chiudere tutto o, al massimo, garantire aperture fino alle 22.





Alla fine i **ristoranti** si sono "**salvati**", come detto, rispetto alle proposte degli oltranzisti che li volevano chiudere alle 22. Si tratta di una questione che ha fatto discutere a lungo il Governo con le Regioni e con il **Comitato tecnico scientifico, visto l'obiettivo**, condiviso da tutti, di evitare un'espansione dei contagi. La soluzione raggiunta conferma la chiusura alle 24, con l'aggiunta che restano aperti **senza limiti di orario** gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande presso **ospedali, aeroporti** e, da oggi, anche quelli presso le **aree di servizio** e rifornimento carburante situati lungo le autostrade, con l'obbligo di assicurare la distanza interpersonale di 1 metro. Dalla formulazione risultano ancora esclusi gli esercizi posti all'interno delle stazioni ferroviarie e aree portuali, i quali, dunque, sembrerebbero dover osservare le restrizioni orarie previste per gli ordinari esercizi di somministrazione, potendo, tuttavia, continuare a svolgere i servizi di delivery e take away..

Ma vediamo alcune novità e qualche consiglio molto pfatico per i ristoranti e i bar.

L'OBBLIGO DI INDICARE LA CAPIENZA MASSIMA

Qui non ci si può sbagliare. Il decreto è molto chiaro: ogni gestore ha l'obbligo di esporre **un cartello all'ingresso del locale** in cui si mette, nero su bianco, il **numero massimo di persone** che possono stare nel locale. Il decreto parla di "**ammesse contemporaneamente**". Ora, come tutte le norme in Italia, qui si può generare un equivoco perché in teoria c'è anche il personale di sala che sta nel locale. Per non sbagliare consigliamo di tenere conto dei **posti a sedere** realmente utilizzabili con le norme sul **distanziamento**. Si possono conteggiare anche poltrone magari in sale d'aspetto o se ci sono sgabelli al bancone. L'importante è che i posti siano **distanziati di almeno un metro**. C'è sempre l'eccezione dei congiunti che vogliono stare più vicini, ma per evitare rischi di contestazione, meglio stare sicuri e non eccedere. Il Dpcm non lo chiarisce, ma sembra scontato che questo **cartello** deve essere **ben visibile**, anche per permettere al consumatore di valutare a occhio se entrare o meno.

Riguardo alla capienza massima, ricordiamo peraltro che la Fipe ritiene che la si possa calcolare partendo dalla dimensione del locale e immaginando che ai tavoli siano sempre seduti dei congiunti (o comunque persone che, in base alle disposizioni vigenti, non siano soggetti al distanziamento interpersonale, ad es. accompagnatori di disabili) salvo poi l'onere a carico dell'esercente di garantire il distanziamento di almeno 1 metro tra i clienti che non siano conviventi, oppure non rientrino nel caso sopra indicato. Nelle linee guida della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome dell'8 ottobre, era stato ribadito che quest'ultimo aspetto riguarda la responsabilità individuale.

Nel calcolo si devono tenere conto anche dei posti dei **dehors**, se ci sono, e in quel caso consigliamo di distinguere, nel cartello sulla capienza, fra **posti interni** e **posti esterni**. Questo per evitare eventuali contestazioni. È inutile cercare di fare i furbi calcolando la capienza fra sale interne e spazi all'aperto per poi concentrare tutti i clienti dentro! Come sempre la chiarezza paga e potrebbe essere un segno di serietà che verrebbe riconosciuto dal pubblico.

Attenzione. Per i **bar**, come indichiamo più avanti, pososno essere indicati nel **cartello** all'ingresso, se ci sono, anche gli **sgabelli al bancone**. Opportunamente distanziati (1 metro) fanno diventare il bancone un tavolo. Se un "piccolo" bar non ha posti a sedere con tavoli che garantiscono le distanze, ma ha degli sgabelli ... piuttosto che chiudere alle 18 può indicare il numero delle persone ammesse nel locale. Ma attenzione, se ha 4 sgabelli, e dentro ci sono 5 persone ... può essere sanzionato (pesantemente).

*Teniamo conto che a seconda delle Regioni c'è magari un modo diverso di **calcolare il metro di distanza**. Dal bordo del tavolo? Dal cliente seduto? Se il cameriere passa fra tavoli dove si calcola la sua distanza? Sono aspetti delicati su cui come **Italia a Tavola** abbiamo sempre consigliato di stare un po' "larghi" per evitare possibili sanzioni che al possibile crescere dei contagi potrebbero scattare... Fino a quando saranno in vigore le misure di distanziamento sociale, con le diverse modalità di fruizione dei servizi dei pubblici esercizi, è evidente che non si potrà lavorare a pieno regime. E quindi bisogna adeguarsi ed evitare problemi inutili.*



VIETATE LE FILA FUORI DAI LOCALI

Se restiamo ancora all'ingresso di un locale, ricordiamo che si devono evitare assembramenti di clienti all'ingresso dell'esercizio e all'interno della sala, per un ristorante come per un bar. Più in particolare sono ora vietate anche le fila fuori da un pubblico esercizio. Ciò riguarda in particolare i bar per evitare gli assembramenti tipici della movida. È vero che un gestore non può essere responsabile di ciò che succede fuori dal suo locale, ma non sono state infrequenti le sanzioni che hanno colpito bar o ristoranti. Ed è possibile che nelle prossime settimane ci siano sempre più controlli. È anche per questo che, ove possibile, vanno separati gli accessi di entrata e di uscita e si devono favorire sistemi di prenotazione telefonica e digitale per favorire affluenze controllate e gestibili.

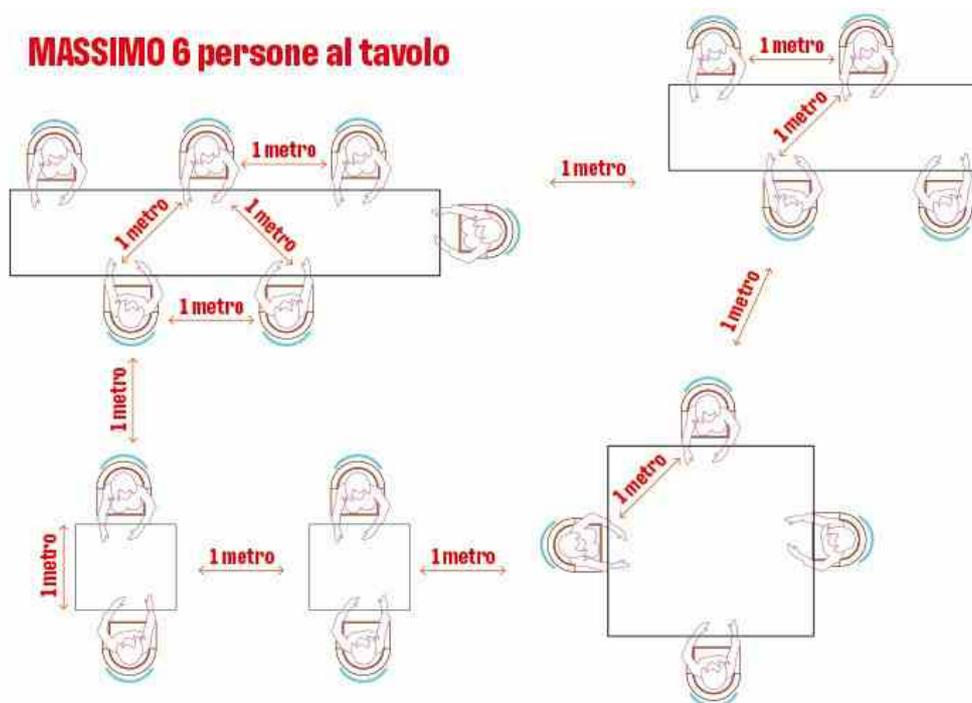




DOPO LE 21 PIAZZE E STRADE VIETATE ALLA MOVIDA

E non è solo questione di fila fuori dai locali. Le autorità, a partire dai **Sindaci**, potranno **bloccare** gli accessi a **piazze** o **strade** dove più facilmente ci sono assembramenti ed è quindi importante garantire che nel proprio locale tutto sia sotto controllo. Un rischio potrebbe scattare per quei locali che hanno magari dei **dehors** ma che la sera, magari per il freddo dell'inverno, potrebbero non essere utilizzati ed essere invece **presi d'assalto da giovani** per riunirsi comunque, con bevande magari portate da casa. Meglio evitare che questo succeda chiudendo in qualche modo questi spazi, così da escludere interventi più negativi delle autorità. Teniamo conto che in caso di permanenza di situazione di movida incontrollata le Regioni potrebbe stringere ulteriormente le maglie e a pagarne il prezzo sarebbero solo i pubblici esercizi alla fine.

MASSIMO 6 persone al tavolo



AL MASSIMO 6 PERSONE PER TAVOLO

E veniamo all'interno dei locali. Ora c'è l'obbligo di **non mettere più di 6 persone per ogni tavolo**. Il buon senso aveva già spinto molti gestori a tenere tavoli il più possibile separati e con pochi

commensali. Ora però scatta una precisa prescrizione che è inderogabile. Nel riorganizzare la disposizione dei tavoli, tenere conto che si deve mantenere la distanza fissa di un metro fra ogni commensale. Questo vale per bar, pizzerie, pasticcerie e ristoranti. **Non c'è deroga per i congiunti.**



DALLE 18 NESSUN SERVIZIO IN PIEDI

Per i bar, i pub e altri locali viene anticipato alle 18 lo stop alla vendita in piedi: si potrà essere serviti solo al tavolo non al bancone. Il decreto della scorsa settimana aveva fatto scattare queste regole dalle 21. Di fatto **salta il rito degli aperitivi** e degli happy hour in piedi. Il servizio al bancone si potrà comunque fare, guadagnando così qualche cliente in più, se al bancone ci saranno sgabelli, distanziati di un metro, che di fatto ricreano un tavolo... Ovviamente non più di 6 visto che altrimenti verrebbe meno l'equiparazione ad un tavolo.



TUTTI LOCALI CHIUDONO ALLE 24 MA C'E' DELIVERY E ASPORTO

Una regola, che penalizza soprattutto i bar e i locali serali, è l'obbligo di **chiudere alle 24**. Qui non ci possono essere deroghe nell'accogliere clienti dopo quell'ora. È da capire in caso di controlli se basterà aver **abbassato la serranda** per completare il servizio di chi è già dentro il bar o il ristorante. Più si cercherà di essere rispettosi della chiusura, più facilmente si eviteranno contestazioni e tutti potranno lavorare con più facilità.

Resta invece sempre **consentita la ristorazione con consegna a domicilio** (delivery) nel rispetto delle norme igienico-sanitarie sia per l'attività di confezionamento che di trasporto, nonché, **fino alle ore 24,00 la ristorazione con asporto**. C'è però il divieto di consumazione nelle adiacenze o sul posto per chi non ha tavoli. Sono previste multe molto salate per gli esercenti che non rispettano le regole.

DELIVERY - I trasportatori devono indossare i DPI richiesti (mascherina protettiva e guanti monouso) ed hanno a disposizione, sul mezzo di trasporto, soluzione disinfettante per le mani. La consegna avviene con modalità che escludono o limitano il contatto con i clienti: i trasportatori non possono entrare nel domicilio, il cibo deve essere lasciato sull'uscio. Favorire sistemi di **pagamento elettronici**. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l'operatore provvede alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell'operazione. Inoltre, in accordo con il cliente, il pagamento tramite contanti avviene senza contatto diretto: il contante verrà lasciato sull'uscio della porta dell'avventore e l'operatore, una volta verificato il pagamento, lascia il cibo e l'eventuale resto e si allontana prima che il cliente apra la porta.

ASPORTO - Al momento della consegna i lavoratori e i clienti sono tenuti ad indossare i DPI richiesti (mascherina protettiva e guanti monouso). **Assicurare modalità che escludono o limitano il contatto con i clienti**. Favorire sistemi di pagamento elettronici. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l'operatore provvede alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell'operazione. Inoltre, se il pagamento avviene tramite contanti, si eviteranno contatti diretti: il contante verrà lasciato dal cliente in un apposito contenitore messo a disposizione dall'esercente, l'operatore, una volta verificato il pagamento, consegnerà il cibo e l'eventuale resto in un contenitore a parte.





COME GESTIRE LA SALA

Vediamo di ricordare ora alcune norme, non modificate dall'ultimo Dpcm, e alcuni suggerimenti che sono sempre validi.

Posizione all'ingresso dispenser con **gel igienizzanti** per la pulizia delle mani dei clienti. Non utilizzare il guardaroba. Dotare il personale di dispositivi di protezione individuale (**mascherine**) e mantenere, nei limiti del possibile, la distanza interpersonale di un metro.

I clienti, che possono essere accompagnati al tavolo, devono avere la **mascherina finché si siedono**. E la devono portare anche quando vanno in bagno, dove si devono evitare assembramenti. È un obbligo del gestore. I bagni a disposizione dei clienti devono avere prodotti igienizzanti per il lavaggio delle mani e *dépliant* con le raccomandazioni delle Autorità sanitarie.

Adottare **menu digitali** su dispositivi dei clienti o, in alternativa, procedere alla igienizzazione dei menu dopo ogni uso.

Igienizzare dopo ogni utilizzo gli oggetti di servizio (cestino del pane, prodotti per il condimento, zuccheriera monodose, ecc.). Favorire l'uso di prodotti monouso. Nel caso mettere a disposizione degli avventori appositi cestini per poter buttare i dispositivi di protezione individuale, nonché altri rifiuti biologici (fazzoletti), o fare servire direttamente dal cameriere.

Usare **systemi digitali di pagamento** direttamente dal tavolo. In ogni caso, alla cassa posizionare adeguata segnaletica orizzontale per distanziamento e protezione.

LAVORI IN BACKGROUND

Lavare in **lavastoviglie** a temperatura adeguata piatti, bicchieri, posate e simili, in modo che possano essere disinfettati, inclusi gli oggetti che non sono stati utilizzati dai clienti in quanto potrebbero essere entrati in contatto con le mani degli stessi. Spetta all' esercente verificare le temperature di lavaggio, così come il corretto dosaggio di detersivi e disinfettanti chimici utilizzati nella lavastoviglie. Se, per qualsiasi ragione, il lavaggio automatico non fosse possibile, nell'eseguire quello manuale si consiglia di utilizzare le procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione, asciugando le stoviglie con tovaglioli di carta monouso.

Mettere in appositi **sacchi per la lavanderia tovaglie**, tovaglioli e altri tessuti per la tavola. Il lavaggio deve assicurare la rimozione di agenti patogeni.





SALE GIOCO CHIUSE ALLE 21

Il Dpcm prevede che le sale giochi siano aperte dalla 8 alle 21. Divieto assoluto di proseguire oltre quell'orario. Anche in questo caso sfugge un po' la ratio perchè l'affollamento è maggiore durante il pomeriggio...



SI FERMA DEL TUTTO IL CATERING: NO A FIERE E CONVEGNI (OLTRE ALLE SAGRE) - DISCOTECHE CHIUSE

Una nuova batosta per le aziende di **catering**, che hanno confermato il limite di **30 persone** per evento, ma che si troveranno con ancora meno lavoro dopo che il Dpcm ha **vietato meeting, convegni e fiere** non nazionali o internazionali. Analogamente sono state bloccate le sagre. In ogni caso restano confermate per i banchetti le regole del distanziamento e delle mascherine.

Il DPCM conferma anche la sospensione delle attività di **discoteche** e sale da ballo, all'aperto o al chiuso. Ciò crea un grave problema a quei locali che si sono trasformati in bar o ristoranti. Per questo la Fipe ha già chiesto che sia rivista questa formulazione, almeno per le aziende che hanno già la licenza ed il codice Ateco per la **somministrazione di alimenti in bevande**.





PESANTI SANZIONI PER CHI NON RISPETTA LE REGOLE

Per completezza d'informazione ricordiamo che il controllo del rispetto delle misure di sicurezza è di competenza delle **prefetture** (che possono avvalersi anche delle forze di polizia, nonché dei vigili del fuoco, dell'Ispettorato nazionale del lavoro e del Comando dei carabinieri per la tutela del lavoro - per la salute e sicurezza nei luoghi di lavoro - e, ove occorra, delle forze armate). I diversi corpi di polizia, ai sensi del combinato disposto di cui all'art. 2, del D.L. n. 33/2020, e all'art. 4 del D.L. n. 19/2020, possono elevare sanzioni decisamente importanti.

Si va da **multe amministrative** da 400 a 1.000 euro, fino alla **chiusura dell'esercizio o dell'attività** (da 5 a 30 giorni), oltre a poter portare alla configurazione di gravi ipotesi di reato, come i delitti colposi contro la salute pubblica di cui all'art. 452 c.p. (cfr. Circolare Ministero dell'Interno n. 1530/117).

© Riproduzione riservata

[HOME](#) > [TENDENZE e MERCATO](#) > [HORECA e TURISMO](#) > *Come tenere aperti bar e ristoranti Le nuove regole col mini coprifuoco - Italia a Tavola*

LEGGI GRATIS LA RIVISTA MENSILE

RESTA SEMPRE AGGIORNATO!

Iscriviti alle [newsletter quotidiane](#) e ricevi direttamente su WhatsApp

Ricevi in tempo reale le principali notizie del giorno su Telegram

Iscriviti alle [newsletter settimanali](#) inviate via mail

Abbonati alla [rivista cartacea](#) in spedizione postale

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Alberto Lupini

[LOCALI](#) [RISTORANTE](#) [BAR](#) [DEHORS](#) [Distanziamento](#) [MASCHERINE](#) [COPERTI](#) [CASSA](#)
[CONTO](#) [INGRESSO](#) [IGIENIZZARE](#) [CORONAVIRUS](#) [FASE2](#) [DPCM](#) [BANCONI](#) [ORE 24](#) [ORE 18](#)
[COPRIFUOCO](#)

SCRIVI UN COMMENTO