

# MANUALE DI GESTIONE IN FASE 2 DEL COVID-19 PER I LOCALI DI RISTORAZIONE

Procedure elaborate in mancanza di un sistema di tracciamento e mappatura tramite App, riconosciuto dalle Istituzioni.

## 1- SIMULAZIONE IMPATTO DEI DISTANZIAMENTI SUL NUMERO DEI COPERTI.

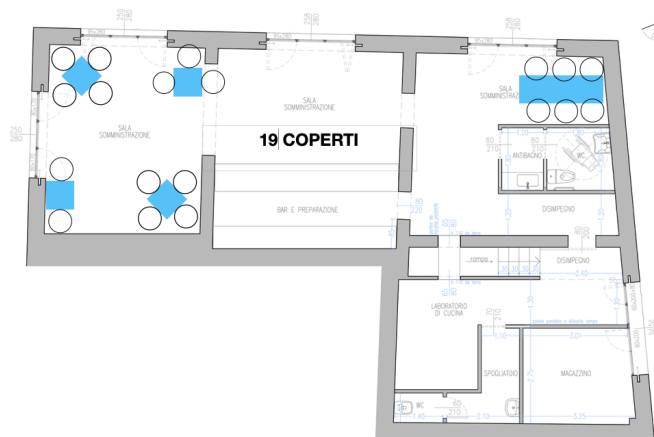
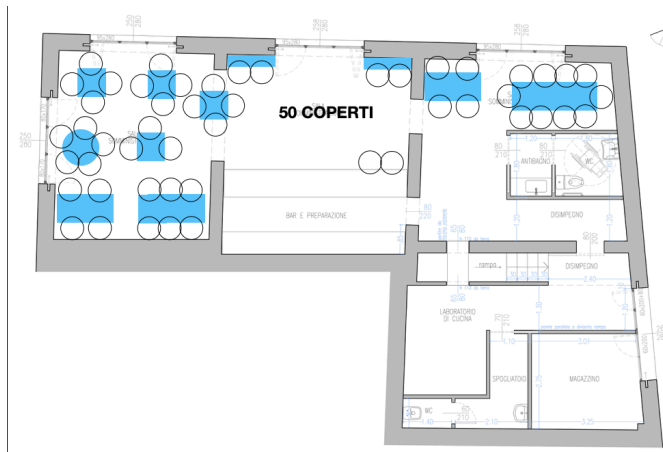
**Va premesso che è molto complicato fare valutazioni valide per tutti perché, ovviamente, ogni locale ha le sue caratteristiche architettoniche e ci possono essere condizioni molto più limitanti dell'esempio in oggetto.**

### DISTANZIAMENTO DI 2 MT TRA TAVOLO E TAVOLO

In questo caso è sempre garantito il distanziamento interpersonale di 1mt e i locali sarebbero potenzialmente fruibili senza alcun tipo di protezione individuale.

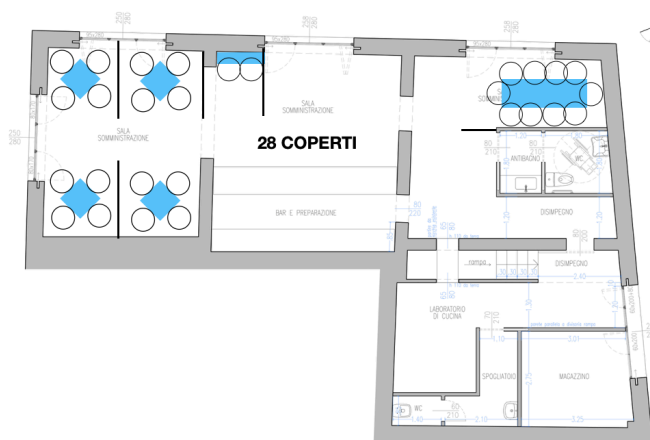
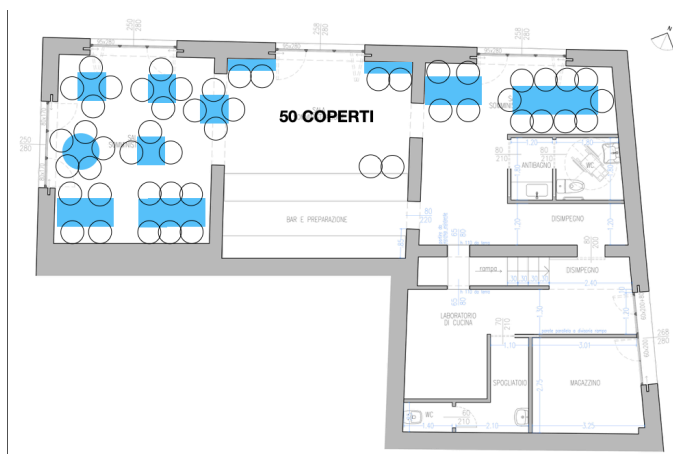
Dovranno solo essere gestiti i movimenti interni dei clienti per evitare sovrapposizioni in ingresso ed uscita, nei bagni o in altre zone.

Questo tipo di soluzione stimiamo comporti una perdita di coperti almeno il 60%.



### DISTANZIAMENTO DI 2 MT CON UTILIZZO DI BARRIERE IGIENIZZABILI

L'utilizzo di barriere lavabili da inserire tra i tavoli per permettere l'avvicinamento degli stessi, comporta una minor perdita di coperti rispetto alla casistica precedente, ma rimane comunque piuttosto importante: 40%



## DISTANZIAMENTO DI 1 MT COME DA PROTOCOLLO FIPE

Il numero dei coperti si riduce, rispetto al potenziale, di circa il 35%



Risulta piuttosto evidente come il distanziamento di **2 mt tra tavolo e tavolo comporti un numero di coperti esiguo e non sufficiente a garantire il sostentamento dell'attività.**

La maggior parte dei locali, soprattutto nel weekend e nelle zone turistiche, utilizzano già le prenotazioni con turni orari e quindi, questo strumento non può essere considerato compensativo al distanziamento.

Si evince, altresì, che avendo davanti a noi la stagione estiva, l'unica soluzione che può contenere il problema è la **concessione di maggiori spazi esterni**, magari sulla falsariga delle iniziative prese a Milano dove vengono convertiti i parcheggi per creare passaggi pedonali e concedere gli spazi adiacenti alle attività ad uso occupazione suolo pubblico. Non dimentichiamo però che si tratta di spazi a cielo aperto e quindi soggetti alle condizioni meteorologiche. Si potrebbero prevedere coperture in deroga ad eventuali limitazioni della Sovrintendenza, per tutta la durata della Fase 2.

Ciò non toglie che, soprattutto nei centri storici, spesso non c'è disponibilità di spazi e che buona parte del settore deve fare i conti con solo quello che già ha.

## 2- PROTOCOLLO DI GESTIONE OPERATIVA ALL'INTERNO DEL RISTORANTE

Lo scopo di questo manuale è quello di rendere semplice la gestione di qualunque protocollo sanitario si voglia applicare. Non ci interessa in questo momento entrare nello specifico dell'ambito HACCP ma piuttosto dare le linee guida su come il ristoratore deve comportarsi per operare nella piena sicurezza del personale e dei clienti e su come deve gestire gli spazi in funzione delle esigenze del cliente e del servizio.

Riteniamo altresì, molto sconveniente, che una eventuale infezione tra i dipendenti (non necessariamente avvenuta all'interno del luogo di lavoro) sia parificata agli infortuni sul lavoro, comportando conseguenze civili e penali molto pesanti.

Sottolineiamo inoltre che, dal giorno che saranno autorizzate le attività di somministrazione al pubblico si suppone che sia autorizzata anche la libera circolazione, questo significa che si potrà stare in compagnia a casa di amici senza alcun tipo di controllo. Riteniamo pertanto che la condivisione degli spazi in una struttura controllata, come i locali pubblici, sia di maggiore garanzia sulla sicurezza sanitaria e da agevolare.

**IL DISTANZIAMENTO IN CUCINA:** è uno degli aspetti più critici. Molti ristoranti hanno spazi molto piccoli nei locali di preparazione alimentare ed è inevitabile che non si possa rispettare il distanziamento di 1 mt. In questi casi deve essere concesso di lavorare con l'uso della mascherina ed i guanti mono uso, altrimenti molte attività non potrebbero aprire.

## **CONTROLLO DELLE PRESENZE**

- Numero max di presenze in funzione degli spazi interni del locale con rispetto del distanziamento
- Modalità di prenotazione necessaria, gestita dal ristorante, con orari specificati in funzione della disponibilità dettate dal distanziamento
- Disposizione arredi, secondo regole di distanziamento
- Utilizzo Dehor

## **AUTOCERTIFICAZIONE DI RELAZIONE DEI CLIENTI**

**IPOTESI 1** (preferibile perché più facilmente applicabile) - Le persone della stessa prenotazione vengono considerate automaticamente in condizione di sedere allo stesso tavolo senza distanziamento, a meno che non sia richiesto dagli stessi. In questo caso non è necessario nessun tipo di autocertificazione e verrà considerato solo il registro delle presenze.

**IPOTESI 2** - Chiunque abbia intenzione di sedersi al ristorante, preferibilmente tramite prenotazione, dovrà compilare una autocertificazione, su modulo fornito dal ristoratore, che dichiara la tipologia di relazione che lega gli avventori.

Questo è uno strumento fondamentale per determinare come e dove sia possibile far sedere i clienti.

- A) **FAMIGLIA O COPPIA RICONOSCIUTA**- Le persone di uno stesso nucleo familiare potranno sedersi allo stesso tavolo senza distanziamenti specifici tra loro o strumenti di protezione per il contagio.
- B) **PERSONE CHE CONVIVONO NELLO STESSO SPAZIO ABITATIVO** - Come al punto A.
- C) **COPPIE non domiciliate o residenti allo stesso indirizzo** che abitualmente hanno contatti personali. Come al punto A.
- D) **PIU' COPPIE O PIU' FAMIGLIE CHE VOGLIONO MANGIARE ALLO STESSO TAVOLO** - Le singole coppie e i singoli nuclei familiari dovranno stare dallo stesso lato del tavolo e tra loro non sarà necessario il distanziamento. Tra diverse coppie e diversi nuclei familiari sarà invece necessario attivare tutte le misure indicate per evitare il possibile contagio: distanziamento o eventuali barriere fisiche come da normativa.
- E) **PERSONE CHE NON RIENTRANO NELLA CASISTICA A, B o C**- In questo caso sarà necessario attivare tutte le misure indicate per evitare il possibile contagio: distanziamento o eventuali barriere fisiche come da normativa tra i diversi nuclei famigliari/coppie.

Eventuali autocertificazioni mendaci comporteranno sanzioni da definire dagli organi competenti. Sarò obbligo dei ristoratori, conservare tutta la documentazione raccolta per almeno 30 giorni.

## **PROTOCOLLO DI ACCESSO E USCITA DAI LOCALI E DEGLI SPOSTAMENTI INTERNI**

Il locale dovrà predisporre un'area esterna (i locali che hanno spazi adeguati potranno realizzare un'area di attesa interna) con corretto distanziamento attraverso segnaletica, dove gli avventori possano sostare in sicurezza prima di poter accedere all'interno del ristorante e sedersi al tavolo. In questa fase sarà richiesto ai clienti di indossare le mascherine e i guanti protettivi che saranno indossati finché non saranno seduti al tavolo.

All'interno, invece, i locali dovranno essere lasciati sgomberi, in modo tale da permettere l'uscita dei clienti.

A tutti i clienti, attraverso specifica informativa, sarà comunicato che:

- a) non sarà possibile alzarsi dal tavolo senza prima aver avvisato il personale di servizio e questo per garantire che i percorsi di uscita o di accesso ai servizi igienici o alla cassa, siano liberi. **Sarà comunque richiesto l'uso di mascherine e guanti per i percorsi interni al ristorante. Questo consentirebbe la tutela sanitaria anche in locali che hanno criticità strutturali come scale di passaggio tra più ambienti, passaggio in corridoi con tavoli, ecc..**
- b) i conti dovranno essere portati al tavolo. Il personale di servizio si occuperà dell'incasso per i pagamenti cartacei, mentre per il pagamento elettronico, se si fosse sprovvisti di POS senza fili, i clienti saranno accompagnati alla cassa verificando che ci siano le condizioni adatte.
- c) l'utilizzo dei bagni dovrà essere regolato per evitare soste di più persone in spazi ristretti.
- d) ove sia possibile sarà realizzato un percorso separato per ingresso e uscita. Dovrà comunque sempre essere garantito il distanziamento di legge tra chi entra e chi esce.

## **CONTROLLO DELLE PRESENZE**

Il numero massimo di presenze dovrà essere valutato in funzione degli spazi interni del locale con rispetto del distanziamento.

Le modalità di prenotazione saranno gestite dal ristoratore, con orari specificati in funzione della disponibilità dettate dal distanziamento.

La disposizione degli arredi verrà organizzata in base al distanziamento.

Fondamentale sarà la disponibilità di spazi esterni un cui è minore il rischio contagio.

## **ACCESSO AL BANCONE BAR**

Durante l'orario di apertura del ristorante sarà consentito il ritiro di consumazioni al banco bar solo se ci saranno le condizioni di sicurezza necessari: area sgombra e distanza di un metro garantita. L'ordinazione dovrà essere effettuata con guanti e mascherine e potrà essere consumata sul posto solo se esiste la possibilità di assegnare al cliente uno spazio sicuro.

## **MENU' PER I CLIENTI**

Queste sono le opzioni che possono essere utilizzate:

- uso di menù digitali con QR Code che i clienti possano vedere sui propri device;
- uso di menù digitali su tablet che dovranno essere igienizzati dopo ogni singolo utilizzo
- uso di menù usa e getta
- uso di menù plastificati che dovranno essere igienizzati dopo ogni singolo utilizzo
- uso di lavagne o altri supporti, anche digitali, che saranno esposte ad uso dei clienti



## **DOTAZIONE PRODOTTI PER LA IGIENIZZAZIONE DEL LOCALE E DEI CLIENTI**

I ristoranti dovranno dotarsi di dispenser per gel disinfettante ad uso libero dei clienti all'ingresso dei locali. Nei servizi igienici può essere utilizzato un sapone antibatterico o il gel disinfettante.

I locali metteranno a disposizione dei clienti, se ne fossero sprovvisti, anche mascherine e guanti monouso.

A fronte delle spese che dovranno essere sostenute sarebbe necessario poter avere un credito d'imposta dedicato.

## **IGIENIZZAZIONE DEI LOCALI**

- Dovranno essere igienizzati i singoli tavoli, dopo ogni cambio prenotazione.
- La procedura prevede la disinfezione con prodotti certificati dei tavoli, delle sedie, degli eventuali separatori da tavolo e di eventuali pareti divisorie tra tavolo e tavolo.
- Dovranno essere sanificati con prodotti antibatterici a norma di legge anche tutti i locali almeno 1 volta al giorno o 2 per chi svolge attività sia a pranzo che a cena.
- Biancheria: utilizzo di Lavanderie che garantiscono certificazione **RABC**
- Eventuale adozione di misure e strumentazione per l'igenizzazione acquistabili con finanziamento a fondo perduto
- Personale: autocertificazione e misurazione della temperatura quotidiane; servizio e cucina con mascherina e guanti. Realizzazione da parte di USL del tampone settimanale al personale di Servizio e Cucina

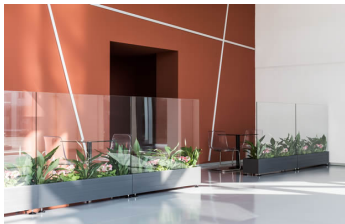
## **ADATTAMENTO PROTOCOLLO NELLE AREE ESTERNE**

Valgono le stesse modalità indicate in precedenza, ricordando alle imprese che le aree di sosta dei clienti devono essere delimitate e gli stessi protetti dai passanti con barriere fisiche o distanziamento di legge. Il perimetro può essere delimitato da vasi, tendiflex, pareti mobili, o altre strutture adatte allo scopo.

Dovranno essere impediti anche i passaggi pedonali tra il locale e i dehor.



## ESEMPI DI SEPARATORI PER AREE ESTERNE



## ESEMPI DI PARETI PROTETTIVE DA COLLOCARE TRA I TAVOLI E PER CREARE CORRIDOI DI PASSAGGIO

Altezza minima 180 cm  
Superficie igienizzabile

