Federcuochi: plexiglass e asporto per la riapertura dei ristoranti

ristorante-plexiglass-8840e63b

Plexiglass e piatti da asporto per la riapertura dei ristoranti nella fase 2 dell'epidemia. È la proposta della **Federcuochi** che rilancia, anche per l'attuale periodo di lockdown, l'attività di **take away** per consentire l'asporto dei piatti come accade in tutta Europa.

Federcuochi, nel sottolineare che la "riapertura dovrà essere comunicata in tempi utili e con norme sulla sicurezza sanitaria comuni per permettere agli imprenditori della ristorazione di adeguare le proprie strutture con strumenti volti ad eliminare il rischio contagio, avanza anche un supporto alle imprese attraverso i ristobond". Tra le proposte, "la riapertura senza ulteriori proroghe, dei pubblici esercizi per la somministrazione (nel rispetto delle norme di sicurezza), l'incentivazione della ristorazione all'aperto con sospensione della tassa Osp e la concessione di maggiori spazi ai locali per l'occupazione di suolo pubblico".

Federcuochi augura poi **regole comuni e non differenziate per regioni** terminato il lockdown, tra le quali gel disinfettanti all'ingresso di tutti i ristoranti, obbligo di mascherine (almeno Ffp1) per tutto il personale (da acquistare a prezzi agevolati e senza Iva), strutture in plexiglass poste sui tavoli in moduli a croce, cloche in materiale riciclabile per tutelare l'integrità dei piatti in arrivo dalla cucina.

A questo si aggiunge un piano di sanificazione programmata. Infine si precisa che lo strumento chiave per la riapertura in sicurezza sarà il distanziamento sociale "ma non dovrà esserci una formula generalizzata". E' suggerito "che il cliente fornisca all'ingresso del ristorante una **autodichiarazione che deresponsabilizzi il ristoratore**". Resta da capire **quanti clienti saranno disposti ad andare al ristorante a queste condizioni**.