Caffè al bar: spazi da riorganizzare

bars-5213624-640-5ee5a8cd

Smontare gli infissi della vetrina, dividere il bancone in due con il plexiglass, evitare il più possibile il contatto e la contaminazione tra interno ed esterno, entrata e uscita separate. Ma anche pagamenti contactless, divisione del lavoro, informazioni chiaramente esposte all'esterno. Molti comuni concederanno spazi pubblici gratuitamente a bar e ristoranti (seguendo l'esempio di Vilnius). Si sono viste maschere con visiere per consumare in sicurezza. La riorganizzazione degli spazi è in fase di brain storming. Dubbi sul plexiglass tra i tavoli: costoso e poco pratico. Sul fronte della fiducia, potrebbero giocare un ruolo le certificazioni a corsi che diano la percezione di un luogo sicuro. Julius Meinl ad esempio in collaborazione con la AISC - Austrian Society for Infections Control, ha dato vita al "Safer Coffee Preparation Training": la formazione online fornisce consigli pratici su come organizzare la riapertura (in Austria il 15 maggio per bar e ristoranti). Tra le "dritte": posizionare i contenitori per le bustine di zucchero, i biscotti o le bustine di tè in modo da evitare che vengano maneggiati dai clienti e che sia mantenuta la distanza di sicurezza, indossare sempre la mascherina e disinfettare le mani prima di ogni preparazione, lasciare sempre aperte le porte non scorrevoli per evitare il contatto con la maniglia e posizionare all'entrata un dispenser di liquido igienizzante. Una serie di utili suggerimenti per la riapertura sono stati pubblicati da SCA qui: **https://www.scaitaly.coffee/vademecum-barista**

Il futuro del caffè, al bar