Riaperture, quanti dubbi. Ma arrivano le Faq

sidewalk-cafe-53318-1920-a24d1e33

Si riapre gradualmente, ma dubbi e perplessità arrivano tutti insieme. Da Fipe alcune risposte utili alla ripresa delle attività.

Mentre si profila all'orizzonte la possibilità che entro maggio, alla luce dell'andamento dei contagi, vengano ridiscussi alcuni punti del decreto (leggi - *über alles*- coprifuoco), i dubbi degli esercenti sulle riaperture si accumulano. Di più: sperimentando sul campo le nuove regole a perplessità si aggiunge perplessità.

Dal servizio al banco (quando, dove e a chi?) alla tipologia di dehors utilizzabile, dalla ripresa delle attività di banqueting alle mense aziendali, dagli esercizi nei centri commerciali ai limiti orari di asporto e delivery, fino all'identificazione dei perimetri autorizzativi in base ai codici Ateco. Eccoli di nuovo i famigerati codici Ateco che con un piccolo – apparentemente insignificante numerino – riescono a sovvertire radicalmente l'andamento e la dinamica delle riaperture.

Partendo dalla ragionevole deduzione che la disciplina stabilita dall'art. 4 del D.L. Riaperture, sia rivolta a tutte le attività economiche che svolgono "attività dei servizi di ristorazione" (Codice ATECO 56), cerchiamo di approfondire.

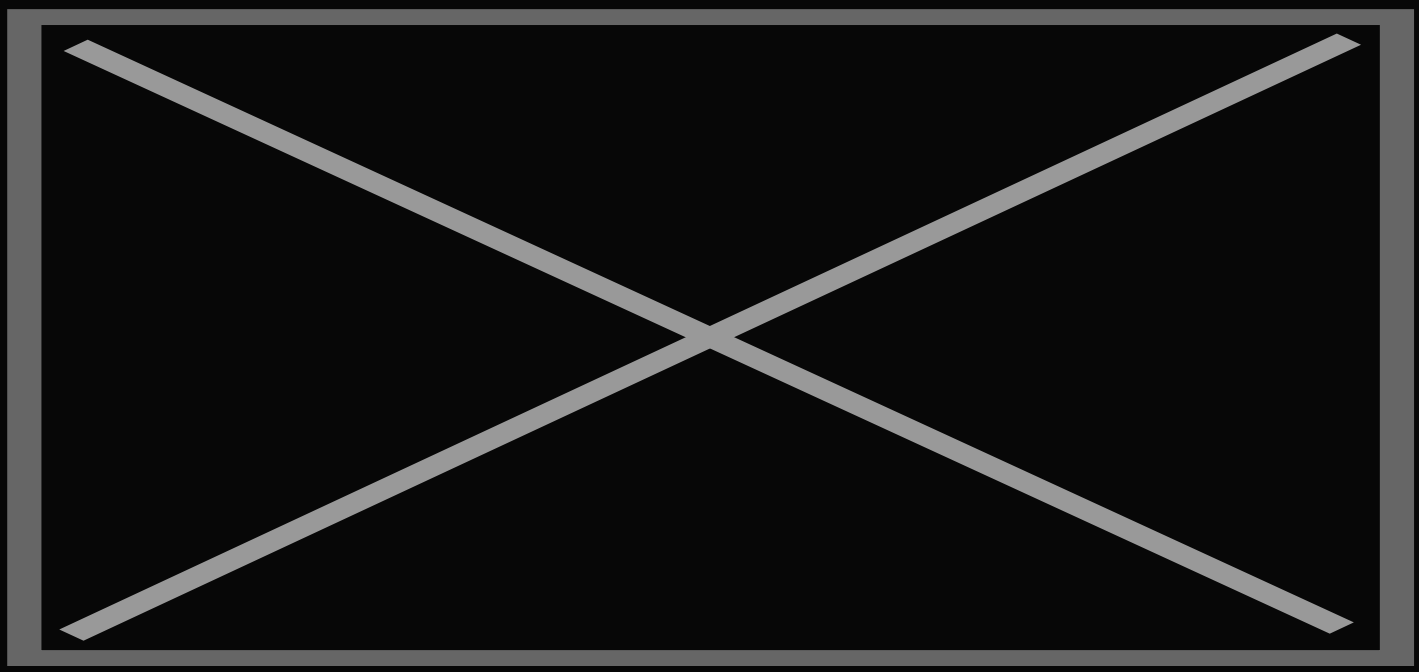
Il primo amletico dubbio riguarda i **dehors e le verande esterne**: visto che il decreto autorizza in zona gialla e fino alle 22 il servizio ai tavoli esclusivamente all'aperto, come ci si comporta con quelli coperti?

In merito a questo punto sul sito della Fipe si legge: "sembra ragionevole ritenere consentito anche il consumo al tavolo presso verande esterne o dehors con strutture/coperture complesse, **a condizione che vengano mantenute "aperte" almeno una o più delle pareti perimetrali.**

Sul **servizio al banco** il concetto è inequivocabile: sarà possibile solo a condizione che il consumo da parte del cliente, avvenga nelle **strutture poste all'esterno dei locali.**

E veniamo a **mense e catering continuativo**, rispetto alla normativa precedente nessun cambiamento su questo fronte: l'attività è consentita a condizione che sia regolata da specifico accordo contrattuale tra esercente e il datore di lavoro e che vengano rispettati i protocolli o le linee guida diretti a prevenire o contenere il contagio.

Sul catering collegato a eventi la situazione non è chiara dal momento che le feste private sono vietate fino al 31 luglio, mentre fiere e congressi ripartiranno rispettivamente il 15 giugno e il 1° luglio: la ripartenza del comprato catering dipenderà quindi probabilmente dall'attinenza a un settore piuttosto che all'altro.



E sul fronte **asporto e delivery**?

La consegna a domicilio resta consentita senza limitazioni orarie, la ristorazione con asporto, invece, ad può essere effettuata solo fino alle 22.00, con eccezione delle attività prevalente identificate con codice ATECO 56.3 (birrerie, pub, enoteche, caffetterie, bar) che devono sospendere il servizio di asporto alle 18.00. Attenzione, tra l'altro, al fatto che ai sensi dell'art. 27 del DPCM del 2 marzo u.s., permane dopo le 18.00 il divieto di consumo di cibi e bevande nei luoghi pubblici (strade, piazze ecc.).

Come devono comportarsi gli **esercizi di somministrazione nei centri commerciali**?

Premesso che i mall commerciali resteranno chiusi nei fine settimana (con l'eccezione dei servizi essenziali), sul sito della Fipe leggiamo "sembra ragionevole ritenere che le attività di ristorazione possano comunque fornire i servizi di *take away* (rispettando le note limitazioni orarie) e di delivery.

Tuttavia, vista l’interpretazione piuttosto variabile lungo la penisola, è consigliato contattare l’ Associazione territoriale più vicina, per verificare il concreto orientamento locale.

Cosa cambia sulla **distanza di sicurezza**? Nulla: tra i tavoli rimane il distanziamento di 1 metro tra non conviventi o, in alternativa, il ricorso a barriere.

Niente di nuovo pure sul fronte dei **servizi igienici** a disposizione dei clienti, pertanto è ragionevole ritenere sia ancora valida l’indicazione di consentire agli avventori di fare ingresso nei locali per il solo tempo strettamente necessario ad acquistare i prodotti per asporto e sempre nel rispetto delle misure di prevenzione del contagio.

Cosa rischiano i **trasgressori**?

Chi non si attiene alle disposizioni previste dal D.L. Riaperture, così come quelle disciplinate dal DPCM dello scorso 2 marzo, rischia una sanzione amministrativa pecuniaria da 400 a 1.000 euro e, la sanzione accessoria della chiusura dell’esercizio o dell’attività da 5 a 30 giorni.