

## Riapertura bar e ristoranti:

### tutte le regole da rispettare

La data di oggi, 18 maggio, verrà ricordata simbolicamente come la data che ha posto fine al lockdown in Italia, anche se rimane la limitazione di spostarsi tra regioni diverse almeno fino ai primi giorni di giugno.

Intanto, **da oggi riaprono ristoranti, pizzerie, bar, gelaterie e pasticcerie**. Una boccata d'ossigeno per l'intero **settore italiano della ristorazione**, tra i più colpiti dalla crisi insieme all'industria del turismo.

A seguire le **regole da osservare nei locali** che torneranno a riaprire da oggi.

### Le regole per ristoranti, pizzerie e bar.

In primis, i ristoratori devono posizionare all'esterno della struttura un **rilevatore di temperatura** e bloccare l'accesso a quelle persone con una temperatura corporea superiore a 37,5 gradi.

All'interno del locale è poi previsto l'obbligo di aggiungere dei **dispenser** attraverso cui i clienti possono igienizzarsi le mani. La posizione ideale è nei pressi dell'ingresso e vicino al bagno. Un'altra differenza rispetto al

passato è la via preferenziale rispetto a chi ha prenotato, con l'obbligo di mantenere la lista per un periodo massimo di 14 giorni.

Nei locali dove non sono disponibili posti a sedere è previsto un **ingresso contingentato**, nel rispetto della distanza interpersonale di almeno un metro. La stessa distanza va osservata anche negli spazi esterni al locale, come ad esempio terrazze o giardini.

Le **sedute ai tavoli** vanno inoltre tenute a distanza di 1 metro l'una dall'altra, a meno che le persone non facciano parte dello stesso nucleo familiare (i proprietari dei locali devono richiedere un documento che attesti l'effettivo stato della coppia)

Devono poi **indossare la mascherina** tutti i dipendenti che lavorano per il ristorante o bar, a cui va richiesto di mantenere la distanza di 1 metro con ciascun cliente seduto al tavolo. Obbligo di mascherina anche per i clienti, che possono però toglierla quando sono seduti al tavolo. In base alle regole previste per questa fase, va sottolineato che c'è il **divieto della consumazione a buffet**.

Ciascuna attività di ristorazione è chiamata a **favorire i pagamenti elettronici** anziché quelli cartacei. A tal proposito, è preferibile che il pagamento avvenga direttamente al tavolo anziché alla cassa. Dove questo non è possibile, il ristoratore è tenuto a realizzare una barriera fisica alla cassa o utilizzare la mascherina.

Durante la Fase 2 per ristoranti, bar, pizzerie e le altre attività di somministrazione cibo e bevande, a cambiare è anche il menù. Infatti i

proprietari dei locali sono invitati ad agevolare la consultazione dei piatti in menù tramite sito web oppure in stampa plastificata.

Serena Sammartino 18 maggio 2020

Da [atuttonotizie.it](http://atuttonotizie.it)