

In E-R 1 m di distanza tra i tavoli e niente buffet tra le linee guida per i ristoranti

notizia pubblicata 15 Maggio 2020 alle ore 10:15 nella categoria Territori



Niente 'assembramenti dei clienti all'ingresso dei locali, promuovendo l'utilizzo di sistemi di prenotazione telefonica digitale. Installazione di dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani e cartellonistica sulle regole di comportamento da seguire, anche in lingua inglese. La distribuzione dei tavoli in modo da garantire la distanza di almeno 1 metro tra le persone sedute – fatte salve le eccezioni alle regole come i distanziamenti per lo stesso nucleo familiare – dando la preferenza, se possibile, alla sistemazione all'aperto e stop ai buffet a self-service. Sono le linee guida stilate dalla Regione Emilia-Romagna per ristoranti, bar, pizzerie, piadinerie, paninoteche, chioschi, e venditori di alimenti in vista della riapertura fissata per lunedì prossimo.

Un protocollo di regole condivise, redatto dall'assessorato regionale al Turismo e commercio, in collaborazione con la Direzione generale cura e della persona, salute e welfare della Regione, le associazioni di categoria, i sindacati e i Comuni del territorio. "Siamo tra le prime Regioni in Italia – dice l'assessore regionale al Turismo e Commercio, Andrea Corsini- ad avere definito in maniera completa ed organica, con un grande lavoro di squadra, l'insieme delle misure per consentire in sicurezza dell'attività di ristorazione e, più in generale, della vendita al pubblico di alimenti e bevande. Lo abbiamo fatto nella consapevolezza dell'importanza di definire indicazioni chiare e condivise per agevolare gli operatori e di un'adeguata informazione rivolta alla clientela".