

Coronavirus: il 90% di ristoranti e bar lavora in perdita

Lo sostiene un sondaggio effettuato da GastroSuisse durante la prima settimana di riapertura.

Tre esercizi su quattro hanno deciso di riaprire, ma hanno dovuto ridurre il numero di posti dal 35 al 65%.

Fonte ats

elaborata da [Giorgio Doninelli](#)

Giornalista

BERNA - La stragrande maggioranza dei bar e ristoranti lavora in perdita. Lo rileva un sondaggio effettuato da GastroSuisse presso i suoi membri la prima settimana di riapertura dopo il lockdown imposto dallo Stato. Per evitare una nuova chiusura, l'associazione chiede un allentamento delle misure protettive.

In base all'inchiesta svolta dall'11 al 18 maggio, alla quale hanno risposto 3172 operatori del settore, i tre quarti degli esercizi pubblici hanno ripreso ad accogliere i suoi clienti. Tuttavia, afferma citato in una nota il presidente di GastroSuisse Casimir Platzer, «nove stabilimenti aperti su dieci prevedono di subire perdite». Il fatturato medio della prima settimana di apertura è del 60% inferiore ai valori dello scorso anno.

GastroSuisse giustifica questo calo con le severe condizioni imposte al settore. Le misure più restrittive sono il limite di quattro persone per gruppo di clienti e la distanza minima di due metri tra i tavoli. Conseguenza: «La maggior parte degli stabilimenti è stata costretta a ridurre il numero di posti dal 35 al 65%», spiega Platzer.

Richieste - Per questo motivo, molti partecipanti al sondaggio - appoggiati nelle loro rivendicazioni da GastroSuisse - chiedono, alla luce dei dati epidemiologici positivi, di sopprimere il limite di quattro persone e di rivedere la norma sulla distanza dei tavoli. Viene anche domandata la possibilità d'ingrandire le terrazze senza troppe formalità.

La cassa piange - Le condizioni attuali sono infatti giudicate così restrittive che circa il 40% degli esercizi pubblici non è sicuro di poter rimanere aperto in questa situazione. «Senza ulteriore flessibilità, molti locali dovranno chiudere di nuovo a giugno, perché l'apertura non è redditizia», sostiene Platzer.

Le motivazioni per riaprire - Più in generale, GastroSuisse spiega che la maggior parte di chi ha riaperto i battenti lo ha fatto per rivedere i propri clienti, per proporre un servizio di ristorazione alla popolazione, anche se talvolta limitato, nonché per offrire prospettive ai propri dipendenti. Circa un terzo ha inoltre deciso di riavviare la propria attività per ridurre le perdite o per mantenere la propria quota di mercato. Tra le ragioni evocate tra chi rinuncia alla riapertura figura l'impossibilità di essere redditizi con le restrizioni imposte.

Direttive rispettate - L'inchiesta, sottolinea poi GastroSuisse, ha anche confermato che il settore rispetta scrupolosamente il piano di protezione. Durante la prima settimana di riapertura, un quarto degli esercizi pubblici è stato controllato dalle autorità. Il 90% di loro soddisfaceva le disposizioni in maniera irreprensibile. Solo in due casi, pari allo 0,4% dei controlli, è stata inflitta una sanzione.