

**Dall'11 maggio 2020, gli esercizi di ristorazione possono riaprire, a determinate condizioni:
Disponibile concetto di protezione del settore COVID-19**

Il concetto di protezione relativo a COVID-19 è ora disponibile per gli hotel e le strutture di ristorazione in Svizzera. Valido per tutti i fornitori di servizi del settore, questo concetto è stato sviluppato in collaborazione con l'Ufficio federale per la sicurezza alimentare e gli affari veterinari (OSAV), l'Ufficio federale della sanità pubblica (UFSP) e il Segreteria di Stato dell'economia (SECO). Regola l'attuazione delle condizioni imposte dal Consiglio federale relative al funzionamento quotidiano delle imprese della ristorazione.

La riapertura dell'11 maggio 2020 è soggetta a restrizioni e consente un funzionamento limitato dei ristoranti con posti a sedere. Altri obblighi rigorosi riguardano misure conformi alle disposizioni ufficiali per la protezione di dipendenti e clienti, basate sulle norme igieniche e di distanza in vigore. Il concetto di protezione è ora disponibile in francese, tedesco e italiano. È disponibile pubblicamente sui siti web delle principali associazioni del settore. Le parti sociali sono state ascoltate. Il Consiglio federale prenderà atto del concetto di protezione nella riunione dell'8 maggio 2020.

Questo concetto di sette pagine descrive in modo preciso e dettagliato le misure di protezione valide per il settore. Ecco alcuni estratti:

- Un gruppo di clienti include un massimo di 4 persone per tavolo. I genitori con figli e istituti scolastici e di ristorazione non pubblici sono esclusi da questo limite.
- I clienti devono poter lavarsi le mani con acqua e sapone o un disinfettante quando entrano nel locale.
- I dati personali di contatto (nome, cognome, numero di telefono, data e ora) e il numero di tavolo di ciascun cliente vengono raccolti se quest'ultimo consuma in loco. Gli istituti di ristorazione scolastici e non pubblici non sono tenuti a inserire dati personali. L'esercizio pubblico conserva i dati per 14 giorni e poi li distrugge completamente.
- Tutti i clienti devono occupare posti a sedere. I posti in piedi non sono ammessi.
- L'azienda garantisce che i gruppi di clienti non si mescolino.
- I gruppi di clienti devono essere separati di 2 metri nella parte anteriore e sui lati dei tavoli, nonché di 2 metri nella parte posteriore da un bordo del tavolo all'altro. Se viene installato un pannello divisorio tra gruppi di clienti, la distanza minima non deve più essere rispettata.
- Si consiglia vivamente una distanza minima di 2 metri durante il servizio. Il ristorante dovrebbe rivedere l'attuazione delle misure organizzative per garantire il rispetto di questa distanza minima (ad esempio tabelle o carrelli di servizio, stazioni di prelievo, sportello di servizio). Se ciò non è possibile, garantisce che il personale sia esposto il meno possibile riducendo la durata del contatto e/o adottando le misure di protezione appropriate.
- Se la distanza di 2 metri non può essere rispettata, anche solo per un breve periodo, si consiglia vivamente di indossare una maschera igienica (ad esempio una mascherina chirurgica) o una visiera protettiva, ma non è obbligatorio.

L'implementazione pratica del concetto in azienda è responsabilità di ogni imprenditore, che può decidere ulteriori misure. Fino all'11 maggio, gli esercizi della ristorazione e albergheria hanno il tempo di prepararsi coscientemente alla nuova situazione con i propri dipendenti. A tal fine, possono contare sul supporto di associazioni del settore. Le possibilità spaziano dalla consulenza telefonica, informazioni e volantini con pittogrammi alle offerte di webinar. Il nostro settore farà tutto il possibile per attuare le misure del concetto di protezione COVID-19 al fine di proteggere clienti e dipendenti in conformità con le direttive.