

N° 1001: UN PAIO DI CONSIGLI CONCERNENTI IL PIANO DI PROTEZIONE

Il Piano di protezione (PP) è stato approvato dalle autorità federali e, in caso di dubbi o contraddizioni, vale quello rispetto ad altre "direttive generali".

Ecco un paio di consigli pratici:

(1)

Leggere bene il PP. Se possibile anche nella versione tedesca. Questo anche per potere subito argomentare ad eventuali domande, visto che la situazione è straordinaria per tutti.

L'impressione è talvolta quella che il PP non sia stato letto attentamente, neppure dalle autorità. Per esempio, ieri, nel Locarnese due agenti hanno fornito indicazioni errate sulla distanza tra i tavoli (la questione è nel frattempo stata chiarita).

(2)

Tenere sempre sottomano una copia del PP per permettere le verifiche anche al personale o in caso di discussione con clienti o controlli.

Auspicabile è pure tenere sott'occhio la versione tedesca in quanto più precisa in certe terminologie (es. per riviste si intendono anche i giornali).

(3)

Ricordarsi di verificare gli eventuali aggiornamenti del PP, che dovrebbero comunque venire segnalati sul sito di Gastroticino (e possibilmente anche su questa pagina).

(4)

Si segnalano dei pratici e semplici corsi di 40-60 minuti ("webinar") organizzati da Gastrosuisse in questi periodi e a diversi orari. Sono solo in tedesco e francese ma sono molto utili (e di principio gratuiti per i soci).

In tedesco: Umsetzung Schutzkonzept im Gastgewerbe

<https://www.gastrosuisse.ch/.../i.../webinare-zum-schutzkonzept/>

In francese: Mise en pratique du concept de protection pour la restauration

<https://www.gastrosuisse.ch/.../webinaires-concept-de-protec.../>