

La ristorazione ai tempi del COVID-19

A partire dal gennaio 2020, la diffusione a livello mondiale della malattia da coronavirus (COVID-19) ha stravolto le abitudini degli abitanti del pianeta mettendo in crisi le economie nazionali, compreso il settore della ristorazione.

La diffusione della malattia da coronavirus ha avuto ripercussioni estremamente negative per l'intero settore della ristorazione. In Italia, secondo le stime di un rapporto pubblicato dalla Federazione italiana pubblici esercizi (FIPE), nei primi tempi del "lockdown" imposto dal Governo l'85,5% delle imprese che avrebbero potuto svolgere almeno un servizio di consegna a domicilio (ristoranti, pizzerie, pasticcerie) è rimasto chiuso, mentre il restante 14,5% si è attivato per sviluppare o potenziare il servizio di *food delivery*, avvalendosi dei propri dipendenti o appoggiandosi ad aziende e piattaforme online specializzate.

Nelle fasi successive dell'emergenza sanitaria, contraddistinte da nuove chiusure, aperture a singhiozzo e limitazioni imposte dalle misure anti-contagio, si è assistito a un crollo delle attività di bar, pub, trattorie, ristoranti, pizzerie e agriturismi che ha determinato una perdita di fatturato pari a 33 miliardi su 86 complessivi (-38,38%), solo in piccola parte sanata dai provvedimenti messi in atto dal Governo.

Aggregazione sociale e rischi correlati

Uno dei parametri utilizzati per l'individuazione del rischio di contagio nei vari settori professionali è il livello di **aggregazione sociale**, cioè il rischio di assembramento di persone nel contesto lavorativo. Le classi di aggregazione sociale vanno da un punteggio minimo di 1 a un massimo di 4 e a ognuna di loro corrisponde una determinata **classe di rischio**. Le classi di rischio sono "basso", "medio" e "alto", con alcune sfumature intermedie.

CLASSI DI AGGREGAZIONE SOCIALE E DI RISCHIO DI ALCUNI SETTORI LAVORATIVI		
ATTIVITÀ	CLASSE DI AGGREGAZIONE SOCIALE	CLASSE DI RISCHIO
Assistenza sanitaria	3	Alta
Trasporto aereo	3	Alta
Istruzione	3	Medio-bassa
Servizi di ristorazione	3	Medio-bassa
Attività editoriali	2	Bassa
Servizi di alloggio	3	Bassa

Fonte: INAIL, *Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione* (2020).

Come si evince dalla tabella, il settore della ristorazione è stato considerato un contesto con un livello di aggregazione sociale "medio-alto" e un rischio per i lavoratori "medio-basso". In modo analogo ad altri comparti, alle aziende ristorative è stato dunque richiesto di adottare specifiche misure di prevenzione e protezione per continuare a offrire i propri

servizi e contrastare la diffusione del contagio, contando anche sulla collaborazione attiva dei clienti.

Le regole anti-COVID per il settore ristorativo

Le disposizioni anti-contagio relative al settore della ristorazione sono state pubblicate all'interno di una serie di DPCM (decreti del presidente del Consiglio dei ministri), emanati a partire dal marzo 2020, riguardanti ogni tipologia di esercizio volta alla somministrazione di pasti e bevande, quali ristoranti, trattorie, pizzerie, self-service, bar, pub, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie, nonché l'attività di catering.

I provvedimenti governativi sono stati affiancati anche da rapporti e documenti tecnici, elaborati dall'Istituto superiore di sanità (ISS) e dall'Istituto nazionale per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro (INAIL), realizzati allo scopo di fornire indirizzi operativi specifici validi per i singoli settori di attività, tra cui i servizi ristorativi, in modo da incoraggiare una ripresa delle attività economiche e produttive compatibile con la tutela della salute di utenti e lavoratori.

Vediamo, in sintesi, le principali misure elaborate nel periodo di emergenza sanitaria per il comparto della ristorazione riguardanti l'organizzazione del locale e del servizio, il personale e la clientela.

Le misure per l'organizzazione del locale e del servizio

Per garantire la sicurezza di operatori e clienti si è resa necessaria una **riorganizzazione del layout del locale**. In base alle indicazioni fornite dagli esperti, i ristoratori hanno dovuto infatti sistemare tavoli e posti a sedere in modo tale da assicurare il mantenimento di almeno un metro di distanza tra i clienti, fatta eccezione per le persone non soggette al distanziamento interpersonale (come nel caso dei membri di uno stesso gruppo familiare).

La stessa raccomandazione è stata estesa alle consumazioni effettuate al banco.

Nei casi in cui la struttura del locale non permetteva di mantenere una distanza tra i tavoli e/o tra gli avventori di almeno un metro, è stata raccomandata l'adozione di misure

alternative come l'utilizzo di barriere divisorie.

I gestori hanno dovuto inoltre mettere a disposizione di clienti e personale **prodotti per l'igienizzazione delle mani** da collocare in più punti del locale, in particolare nei pressi dei servizi igienici, da pulire scrupolosamente più volte al giorno.

Altrettanto importante per ridurre i rischi di contagio il **ricambio di aria naturale**



© chee gin tan / Getty Images

all'interno del locale, attraverso la frequente apertura di porte e finestre. Proprio perché gli ambienti chiusi agevolano la diffusione dell'infezione, gli esperti hanno suggerito di sfruttare anche gli spazi esterni del locale, adottando misure per mitigare la temperatura durante il periodo invernale. Al riguardo va segnalato che molti Comuni hanno autorizzato i ristoranti a occupare gli spazi esterni, senza richiedere tasse per l'occupazione di suolo pubblico.

All'ingresso del locale, il personale è stato autorizzato a rilevare la **temperatura corporea** dei clienti e impedire l'accesso alle persone con una temperatura superiore a 37,5°C. Inoltre, per evitare la formazione di code e assembramenti all'esterno, i gestori delle attività ristorative sono stati invitati a incentivare le **prenotazioni** tramite telefono o specifiche app.

Allo stesso modo è stato suggerito di evitare l'uso di **menu cartacei**, privilegiando metodi alternativi come riportare i menu su una lavagna o renderli consultabili via app o sul sito del ristorante.

Non consentiti i **servizi a buffet**, eccetto i casi di somministrazione di cibi e bevande direttamente da parte del personale. La modalità self-service è stata autorizzata solo per buffet realizzati con prodotti confezionati in monodose.

In generale, è stato comunque raccomandato di evitare la somministrazione di antipasti con piatti condivisi e favorire le monoporzioni.

Obbligatoria, al termine di ogni servizio al tavolo, un'adeguata **sanificazione** di tutte le superfici e degli oggetti entrati in contatto con le mani dei clienti.

Infine, ai gestori è stato chiesto di conservare per 14 giorni l'**elenco dei clienti** che avevano prenotato, al fine di permettere il *contact tracing*, ovvero l'identificazione delle persone che potevano essere venute a contatto con un individuo infetto.

Le indicazioni per il personale e la clientela

Per quanto riguarda le misure specifiche per il personale, gli esperti hanno insistito molto sull'importanza di un'adeguata informazione sul rischio da SARS-CoV-2, con particolare riferimento a specifiche norme igieniche da rispettare per quanto concerne l'uso degli spogliatoi e la necessità di una corretta e frequente igiene delle mani.

In particolare, al **personale di cucina** è stato chiesto di indossare la mascherina e di adottare stringenti misure igieniche, quali lavare le mani molto spesso e non toccarsi mai gli occhi, il naso e la bocca.

Mascherina obbligatoria anche per gli **addetti alla cassa**, a cui è stato concesso di proteggere la propria postazione attraverso l'installazione di barriere divisorie, e per il **personale di sala**, tenuto a indossarla per tutta la durata del turno di lavoro e a igienizzare accuratamente le mani prima di ogni servizio al tavolo.



Un ruolo importante di prevenzione è stato attribuito anche ai comportamenti dei **clienti**, a cui è stato raccomandato di:

- non recarsi nei locali in presenza di sintomi di infezione respiratoria acuta (tosse, raffreddore e febbre con temperatura superiore a 37,5°C);
- rispettare i percorsi obbligati, se previsti, per raggiungere il tavolo o il punto di servizio;
- indossare la mascherina quando si abbandona il proprio posto (ad esempio per andare alla toilette, pagare il conto ecc.) e di rimuoverla solo al momento della consumazione;
- utilizzare sempre gli spray o i gel sanificanti per le mani messi a disposizione dal locale;
- evitare l'uso promiscuo di posate, stoviglie e bottiglie;
- muoversi solo lo stretto necessario all'interno del locale;
- privilegiare pagamenti contactless.



© Pablo G Mediavilla / Getty Images

Le misure in base alle fasce di rischio

A partire dall'entrata in vigore del DCPM pubblicato il 2 novembre 2020, le regioni italiane sono state suddivise in tre fasce di rischio, a seconda della criticità della situazione:

- **zona gialla** (rischio moderato);
- **zona arancione** (rischio medio);
- **zona rossa** (rischio alto).

A queste è stata aggiunta in seguito anche la **zona bianca**, a designare un livello minimo di rischio.

La collocazione delle regioni nelle varie fasce è stata decisa ogni settimana dal ministero della Salute sulla base di tre fattori:

- l'**incidenza**, secondo cui, superata la soglia dei 50 casi di COVID ogni 100.000 abitanti, il sistema sanitario comincia a entrare in sofferenza;
- il **rischio** (basso, medio e alto), determinato dalla probabilità che il virus si propaghi in una regione e dall'impatto che tale eventualità potrebbe avere sulla sanità di quel territorio (per valutarlo si considerano 21 indicatori, tra cui la qualità del monitoraggio di ogni regione, la capacità di verificare i casi sospetti e di gestire isolamento e quarantena, la trasmissione del virus e la tenuta del sistema sanitario);
- gli **scenari** (quattro in tutto) dipendenti dall'indice Rt, valore che rivela quante persone possono essere contagiate da ogni positivo in un determinato lasso di tempo.

A ciascuna fascia di rischio corrispondono specifiche regole e restrizioni, rivolte anche ai

servizi ristorativi (tra cui quelli di bar, pub, ristoranti, gelaterie, pasticcerie ecc.), riassunte nella seguente tabella.

LE REGOLE PER I SERVIZI DI RISTORAZIONE NELLE DIVERSE AREE			
AREA BIANCA	AREA GIALLA	AREA ARANCIONE	AREA ROSSA
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Apertura dei ristoranti consentita fino alle ore 23. ▪ Apertura di bar, pub, caffetterie ed esercizi simili consentita fino alle ore 21. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Attività dei servizi di ristorazione consentite dalle ore 5 fino alle ore 18. ▪ Consumo al tavolo consentito per un massimo di 4 persone (a eccezione dei conviventi). ▪ Ristorazione con asporto consentita fino alle ore 22 (con divieto di consumazione sul posto o nelle adiacenze). ▪ Asporto consentito fino alle ore 18 per bar, pub ed esercizi simili senza cucina. ▪ Consentita senza limiti di orario la ristorazione con consegna a domicilio. ▪ Divieto di consumare, dopo le ore 18, cibi e bevande nei luoghi pubblici e aperti al pubblico. ▪ Consentita senza limiti di orario la ristorazione negli alberghi e in altre strutture ricettive limitatamente ai clienti alloggiati. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sospensione delle attività dei servizi di ristorazione 7 giorni su 7 (ad esclusione di mense e catering). ▪ Ristorazione con asporto consentita fino alle ore 22 (con divieto di consumazione sul posto o nelle adiacenze). ▪ Asporto consentito fino alle ore 18 per bar, pub ed esercizi simili senza cucina. ▪ Consentita senza limiti di orario la ristorazione con consegna a domicilio. ▪ Consentita senza limiti di orario la ristorazione negli alberghi e in altre strutture ricettive limitatamente ai clienti alloggiati. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sospensione delle attività dei servizi di ristorazione 7 giorni su 7 (ad esclusione di mense e catering). ▪ Ristorazione con asporto consentita fino alle ore 22 (con divieto di consumazione sul posto o nelle adiacenze). ▪ Asporto consentito fino alle ore 18 per bar, pub ed esercizi simili senza cucina. ▪ Consentita senza limiti di orario la ristorazione con consegna a domicilio. ▪ Consentita senza limiti di orario la ristorazione negli alberghi e in altre strutture ricettive limitatamente ai clienti alloggiati.

Fonte: DPCM 2 marzo 2021.

a cura di Gianni Frangini