Metro e Apci preoccupati per ristoratori: “Settore troppo penalizzato”

metro-italia-e56df35d

Dopo un anno in cui le strategie per il contrasto al coronavirus continuano a essere replicate all'infinito senza apparente soluzione, **Metro Italia** e **Apci** esprimono la propria **preoccupazione per le nuove misure restrittive che tornano a penalizzare bar e ristoranti**, già così duramente colpiti da un anno a questa parte.

“In qualità di partner dei professionisti della ristorazione e dell’ospitalità, noi di Metro Italia vogliamo sensibilizzare le istituzioni sul grave ulteriore impatto che queste misure avranno sul comparto”, dice **Tanya Kopps**, Amministratore Delegato di Metro Italia. “In questi mesi così duri, la nostra azienda ha supportato i professionisti della ristorazione a sviluppare modalità di business alternative, come asporto e food delivery. Questo però, da solo, non è sufficiente per la sostenibilità del mercato dei consumi fuori casa. Crediamo pertanto che, nel rispetto di tutte le misure di sicurezza necessarie, **almeno nelle zone gialle, il servizio al tavolo nei giorni feriali debba essere garantito**, in quanto anche servizio di pubblica utilità”.

“Lavoriamo da sempre con tutti gli attori della filiera - commenta **Sonia Re**, Direttore Generale di Apci - per creare un circolo virtuoso per i nostri associati e per l’intero comparto Horeca. Questi dodici mesi sono stati molto faticosi e hanno visto cuochi e ristoratori adeguarsi alle varie soluzioni proposte, cercando sempre di trovare soluzioni in tutela della clientela. Questo percorso di cambiamento e di rinnovamento non va assolutamente penalizzato, ma anzi va **sostenuto e supportato**. Per chi ha lavorato con serietà in questi mesi non ci vogliono ulteriori penalizzazioni”.

Metro Italia e Apci, infatti, ritengono fondamentale che le istituzioni:

- riconoscano il **ruolo di servizio pubblico** che la ristorazione svolge per i lavoratori (pause pranzo, break dal lavoro, ecc), almeno nei giorni feriali, nelle zone gialle dove i contagi sono meno pressanti;

- massimizzino i **controlli** necessari perché non si verifichino assembramenti all’aperto, dove i ristoratori non hanno potere di intervenire;
- attribuiscano alla ristorazione il **corretto valore economico e sociale** in quanto anello cruciale di tutta la filiera agroalimentare nazionale, comparto fondamentale per la sostenibilità del sistema Paese ed espressione del Made in Italy.

Dopo un anno di sacrifici e di impegno dei ristoratori per mettere a norma i propri locali, ora è forte l’esigenza di risposte risolutive. Sussiste la necessità di porre l’attenzione sulle conseguenze di queste chiusure che non solo mettono a rischio la stessa sopravvivenza delle singole imprese ma avranno in un futuro prossimo un **pericoloso effetto domino sull’intera filiera agroalimentare**.