

Riaperture, quanti dubbi. Ma arrivano le FAQ

sidewalk-cafe-53318-1920-a24d1e33

Si riapre gradualmente, ma dubbi e perplessità arrivano tutti insieme. [Da Fipe alcune risposte](#) utili alla ripresa delle attività.

Mentre si profila all'orizzonte la possibilità che entro maggio, alla luce dell'andamento dei contagi, vengano ridiscussi alcuni punti del decreto (leggi - *über alles*- coprifuoco), i dubbi degli esercenti sulle riaperture si accumulano. Di più: sperimentando sul campo le nuove regole a perplessità si aggiunge perplessità.

Dal servizio al banco (quando, dove e a chi?) alla tipologia di dehors utilizzabile, dalla ripresa delle attività di banqueting alle mense aziendali, dagli esercizi nei centri commerciali ai limiti orari di asporto e delivery, fino all'identificazione dei perimetri autorizzativi in base ai codici Ateco. Eccoli di nuovo i famigerati codici Ateco che con un piccolo – apparentemente insignificante numerino – riescono a sovvertire radicalmente l'andamento e la dinamica delle riaperture.

Partendo dalla ragionevole deduzione che la disciplina stabilita dall'art. 4 del [D.L. Riaperture](#), sia rivolta a tutte le attività economiche che svolgono “attività dei servizi di ristorazione” (Codice ATECO 56), cerchiamo di approfondire.

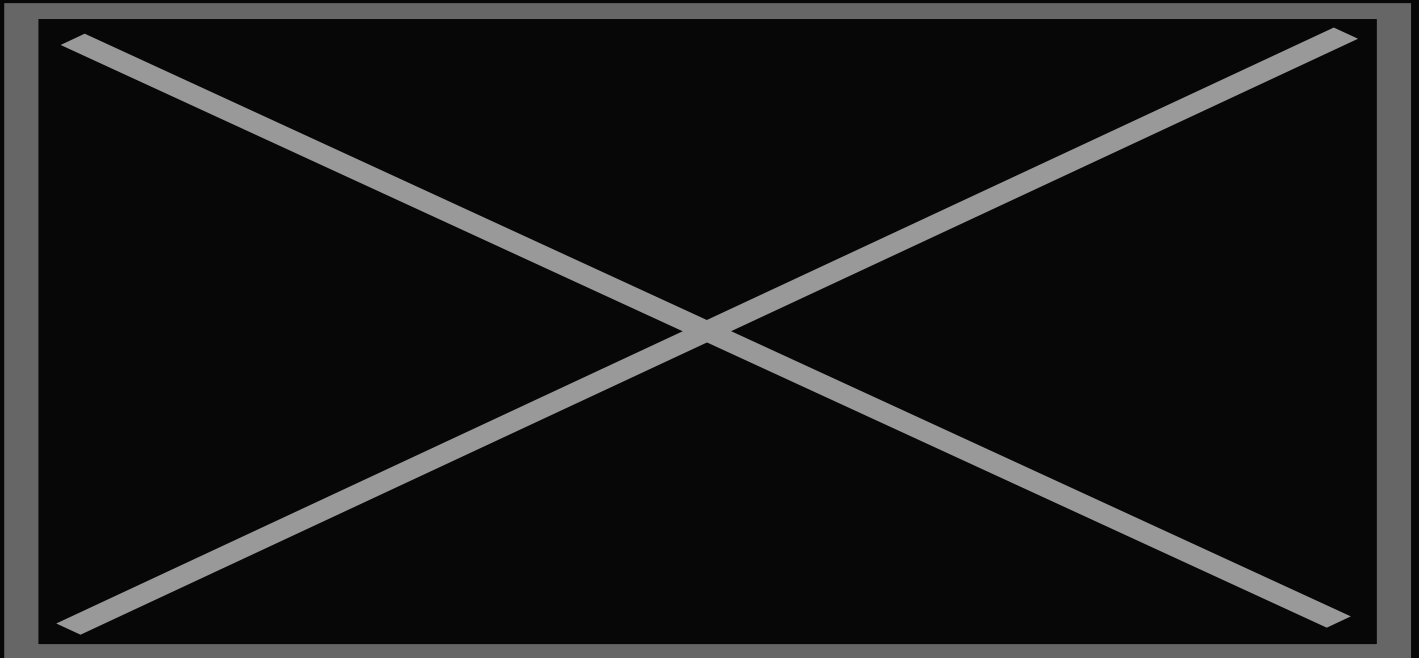
Il primo amletico dubbio riguarda i **dehors e le verande esterne**: visto che il decreto autorizza in zona gialla e fino alle 22 il servizio ai tavoli esclusivamente all'aperto, come ci si comporta con quelli coperti?

In merito a questo punto sul sito della Fipe si legge: “sembra ragionevole ritenere consentito anche il consumo al tavolo presso verande esterne o dehors con strutture/coperture complesse, **a condizione che vengano mantenute “aperte” almeno una o più delle pareti perimetrali.**”

Sul **servizio al banco** il concetto è inequivocabile: sarà possibile solo a condizione che il consumo da parte del cliente, avvenga nelle **strutture poste all'esterno dei locali.**

E veniamo a **mense e catering continuativo**, rispetto alla normativa precedente nessun cambiamento su questo fronte: l'attività è consentita a condizione che sia regolata da specifico accordo contrattuale tra esercente e il datore di lavoro e che vengano rispettati i protocolli o le linee guida diretti a prevenire o contenere il contagio.

Sul [catering collegato a eventi](#) la situazione non è chiara dal momento che le feste private sono vietate fino al 31 luglio, mentre fiere e congressi ripartiranno rispettivamente il 15 giugno e il 1° luglio: la ripartenza del comparto catering dipenderà quindi probabilmente dall'attinenza a un settore piuttosto che all'altro.



E sul fronte **asporto e delivery**?

La consegna a domicilio resta consentita senza limitazioni orarie, la ristorazione con asporto, invece, ad può essere effettuata solo [fino alle 22.00](#), con eccezione delle attività prevalente identificate con codice ATECO 56.3 (birrerie, pub, enoteche, caffetterie, bar) che devono sospendere il servizio di asporto [alle 18.00](#). Attenzione, tra l'altro, al fatto che ai sensi dell'art. 27 del DPCM del 2 marzo u.s., permane dopo le 18.00 il divieto di consumo di cibi e bevande nei luoghi pubblici (strade, piazze ecc.).

Come devono comportarsi gli **esercizi di somministrazione nei centri commerciali**?

Premesso che i mall commerciali resteranno chiusi nei fine settimana (con l'eccezione dei servizi essenziali), sul sito della Fipe leggiamo "sembra ragionevole ritenere che le attività di ristorazione possano comunque fornire i servizi di *take away* (rispettando le note limitazioni orarie) e di delivery.

Tuttavia, vista l'interpretazione piuttosto variabile lungo la penisola, è consigliato contattare l'[Associazione territoriale](#) più vicina, per verificare il concreto orientamento locale.

Cosa cambia sulla **distanza di sicurezza**? Nulla: tra i tavoli rimane il distanziamento di 1 metro tra non conviventi o, in alternativa, il ricorso a barriere.

Niente di nuovo pure sul fronte dei **servizi igienici** a disposizione dei clienti, pertanto è ragionevole ritenere sia ancora valida l'indicazione di consentire agli avventori di fare ingresso nei locali per il solo tempo strettamente necessario ad acquistare i prodotti per asporto e sempre nel rispetto delle misure di prevenzione del contagio.

Cosa rischiano i **trasgressori**?

Chi non si attiene alle disposizioni previste dal D.L. [Riaperture](#), così come quelle disciplinate dal [DPCM dello scorso 2 marzo](#), rischia una sanzione amministrativa pecuniaria da 400 a 1.000 euro e, la sanzione accessoria della chiusura dell'esercizio o dell'attività da 5 a 30 giorni.