

COVID, FILIERA ITALIA: “DISTINGUERE ORARI APERTURA DI BAR E RISTORANTI”

13 Aprile 2021



ROMA – “È necessario ripartire e farlo con il piede giusto e in totale sicurezza e questo significa, ad esempio, distinguere una volta per tutte i bar dai ristoranti negli orari di apertura: i ristoranti, infatti sono in grado di assicurare la registrazione dei clienti, la possibilità del distanziamento e posti a sedere fissi”.

Lo afferma il consigliere delegato di Filiera Italia, Luigi Scordamaglia, commentando la situazione del settore Horeca e la posizione di Fipe scesa in piazza a Roma. Il consigliere fa notare che il fatturato dei ristoranti, al contrario di quello dei bar, è coperto per l'80% dalla cena, senza rischi di assembramento.

“I bar non possono assicurare gli stessi requisiti – dicono da Filiera Italia – e il loro fatturato è sviluppato in maggioranza nella prima parte della giornata”. Proprio per tale motivo era stato lo stesso Cts qualche mese fa a consigliare la distinzione degli orari di aperture di questi due differenti tipi di esercizio. Secondo Scordamaglia, “per ripartire subito e in sicurezza anche in orario serale potrebbe essere utile rendere obbligatoria la prenotazione al ristorante attraverso strumenti elettronici verificabili anche a posteriori e non appena sarà raggiunto un adeguato livello vaccinale, chiedere che sia resa obbligatoria l'esibizione del certificato”. E in questo quadro si inserisce il tema dei sostegni.

“È chiaro che l'emorragia di fatturato e di posti di lavoro avuta finora non può essere curata come fatto finora con pannicelli caldi”, conclude Scordamaglia, secondo il quale sono necessari sostegni molto più rilevanti e proporzionali soprattutto al numero dei dipendenti senza tetti che penalizzano chi garantisce più occupazione.

Direttore responsabile Berardo Santilli