GiornalediLecco.it
e provincia

Possibile il take away per la ristorazione, i chiarimenti di Fipe Lecco

"Possibilità importante ma serve il rispetto delle indicazioni anche per evitare sanzioni"

Da oggi, lunedì 4 maggio, si possono vendere prodotti d'asporto presso bar e ristoranti. Una possibilità aggiuntiva rispetto alle sole consegne a domicilio, le uniche possibili fino a ieri data l'emergenza Covid-19. Ma questa apertura va gestita con la massima oculatezza, come sottolinea il presidente di **Fipe Confcommercio Lecco**, Marco Caterisano: "La possibilità di potere effettuare anche il take away è indubbiamente importante per noi, ma occorre che gli operatori siano rispettosi delle norme stabilite. Lo dico innanzitutto per tutelare la salute dei nostri collaboratori e dei nostri clienti e per evitare che i pubblici esercizi vadano incontro a sanzioni per eventuali comportamenti non corretti. Ecco perchè invito tutti a prestare la massima attenzione alle indicazioni date dal DPCM del 26 aprile, tenendo conto di quanto indicato dal Governo nelle FAQ, anche al fine di evitare che ci siano nuove restrizioni a causa del cattivo comportamento di qualcuno".

Ma le norme cosa dicono? Il DPCM del 26 aprile (articolo 1) confermando il servizio di consegna a domicilio – che deve comunque svolgersi nel rispetto dei requisiti igienico-sanitari, sia per il confezionamento che per il trasporto, evitando che al momento della consegna ci siano contatti personali a distanza inferiore a un metro – aggiunge che è consentita la ristorazione con asporto, fermo restando l'obbligo di rispettare la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro, il divieto di consumare i prodotti all'interno dei locali e il divieto di sostare nelle immediate vicinanze degli stessi. Quindi dal 4 maggio è autorizzata la vendita tramite take away dei prodotti alimentari (coni gelato, cappuccini, tranci di pizza…) che non potranno però essere consumati nell'esercizio né in prossimità dello stesso, per evitare assembramenti. Inoltre occorre contingentare l'accesso nell'esercizio al fine di far rispettare la predetta distanza interpersonale di sicurezza. Il DPCM (allegato 5) evidenzia in particolare che nei locali fino a quaranta metri quadrati può accedere una persona alla volta, oltre a un massimo di due operatori, mentre per locali di dimensioni superiori l'accesso è regolamentato in funzione degli spazi disponibili, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita.

"E' importante chiarire fin da subito i dubbi, spazzando via le incertezze che possono esserci in vista di questa possibilità data dalla vendita di prodotti d'asporto. Occorre evitare qualsiasi assembramento fuori dal locale, così come è vietato far stazionare i clienti nei tavolini all'esterno o in qualsiasi area adiacente, anche fosse un terrazzino privato. I clienti devono entrare uno alla volta, ritirare i prodotti ordinati e uscire subito dal locale. Bar e ristoranti sono aperti solo per consegnare e non per altre attività: chiediamo la collaborazione e la comprensione della clientela per riuscire a gestire al meglio questa fase", conclude il presidente Caterisano.