La crisi del commercio al dettaglio

Rischio fallimento

Esercizi pubblici (bar, ristoranti e operatori del turismo) piegati dal Coronavirus

50.000 imprese a rischio chiusura definitiva

30 miliardi di euro di perdite

300.000 posti di lavoro persi

Fonte: FIPE

Fase 2: le misure di sicurezza

- Mascherine obbligatorie
- Distanziamento tra le persone
- Orari scaglionati
- Spazi per regolare gli accessi
  4m² a persona per bar e ristoranti
  10m² a persona per negozio
- Istituzione di un referente Coronavirus
- Sanificazioni dei locali
- Smart working per le attività che possono praticarlo

Le tutele per i lavoratori

I dipendenti di pizzerie, bar e ristoranti devono avere:

MASCHERINE

COPRI SCARPE

GUANTI

CAMICI MONOUSO

L'Ego-Hub

Ristoranti

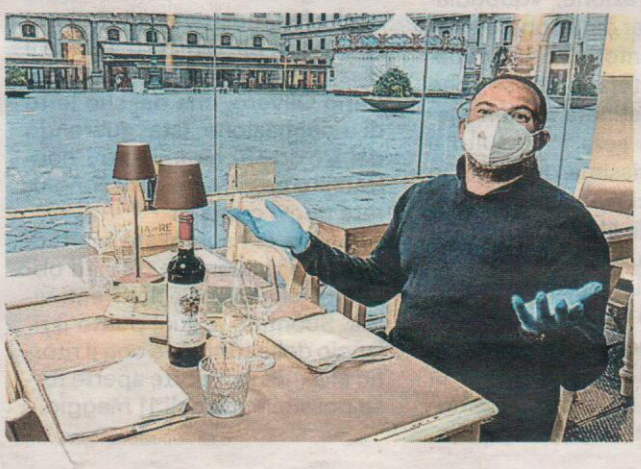
Posti ridotti per non fallire

Per i ristoratori nei prossimi mesi la contrazione del mercato sarà del 70 per cento. Soprattutto nelle città d'arte, complice l'assenza dei turisti stranieri che avrebbero potuto compensare la ridotta capacità di spesa degli italiani. Per questo diventa essenziale riorganizzare gli spazi, ottimizzandoli. Lo sa bene Aldo Cursano, vicepresidente Fipe-Confcommercio, titolare di un ristorante giapponese su tre piani.

«Al piano terra, dove c'è il tradizionale banco del sushi, dovrò ridurre i posti da 34 a 12 – si rammarica –. Il che significa che, per sopravvivere economicamente, saremo costretti a fare almeno due turni. La sala al piano interrato, solitamente riservata agli aperitivi con 60 persone, verrà trasformata in sala d'attesa per 15 persone alla volta, cui serviremo dei cocktail prima di farle accomodare o al sushi bar o alla sala superiore, dove abbiamo i tavoli con griglia incorporata, gli yakiniku. Anche qui, da 60 persone si passerà a 20».

Questa riorganizzazione non è dettata dal governo, che, lamentano i ristoratori, non ha fornito indicazioni precise, ma dal desiderio di far sentire il più possibile a loro agio gli avventori. «Sappiamo che il fattore psicologico è essenziale e vogliamo creare un rapporto di fiducia totale con chi viene nel locale – spiega Cursano –. Anche per questo stiamo lavorando con il Comune per poter mettere qualche tavolo all'esterno e abbiamo già iniziato a rafforzare i servizi di asporto». Un aspetto, però, è evidente: «A fronte di un calo previsto dei fatturati, anche le nostre spese dovranno ridursi proporzionalmente. Altrimenti, la riapertura sarà solo il primo passo prima di fallire».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Negozi di abbigliamento

Camerini puliti a prova di virus

La strategia di riapertura dei negozi di abbigliamento è semplicissima. Almeno a sentire Renato Borghi, presidente della Federazione Moda Italia-Confcommercio. «Siamo già pronti – esordisce –. Per l'Inail il nostro settore è a basso rischio ed è già operativo il protocollo sottoscritto il 24 aprile da Confcommercio con le organizzazioni sindacali per la riapertura in sicurezza. Dal 14 aprile sono aperti i negozi di abbigliamento e calzature per bambini che seguono le prescrizioni di legge».

L'obiettivo è quello di tranquilizzare i consumatori sulla riapertura in sicurezza dei negozi di abbigliamento che, in estrema sintesi, significa: pulizia dei locali e dei camerini con detergenti e disinfettanti, almeno due volte giorno; adeguata areazione naturale e ricambio d'aria; pulizia dei filtri dell'aria condizionata; dispenser di gel alcolici per disinfettare le mani all'ingresso, vicino ai camerini, accanto a casse, sistemi di pagamento, tastiere, schermi touch; mascherine e le indispensabili raccomandazioni di lavarsi spesso le mani; mantenere la distanza interpersonale di almeno un metro; evitare il contatto ravvicinato; niente abbracci e strette di mano. Sulla prova e sui resi dei prodotti, precisa Borghi, «c'è una certezza: basta indossare la mascherina e lavarsi le mani con il gel disinfettante quando si provano i vestiti. Non c'è alcun'altra prescrizione. Altrimenti ci sarebbero già state raccomandazioni igienico sanitarie sull'utilizzo degli indumenti anche per quando si esce e si rientra a casa».

© RIPRODUZIONE RISERVATA