Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 911 del 18/04/2021

Coronavirus e servizi bar e ristorazione all’aperto: la Giunta approva la delibera

La Giunta provinciale di Trento ha approvato poco fa, in seduta straordinaria la delibera che consente a bar e ristoranti, a partire da domani e nella fascia oraria 5-18, di effettuare il servizio al tavolo all’aperto. Come annunciato venerdì scorso dal presidente Fugatti, ci si avvale della legge del 13 maggio scorso, con particolare riferimento al passaggio che recita testualmente: “Per consentire la ripresa delle attività economiche, incrementando nel contempo la sicurezza di operatori e clienti, la Giunta provinciale può dettare prescrizioni di carattere organizzativo e sanitario anche ulteriori rispetto a quelle individuate nell'ambito dei protocolli condivisi di regolamentazione sottoscritti tra il Governo o i ministeri e le parti sociali. Queste prescrizioni non possono derogare ai principi e alle linee generali dei suddetti accordi e sono adottate, previa valutazione dell'evoluzione dell'epidemia sul territorio, sentite le associazioni datoriali e le organizzazioni sindacali maggiormente rappresentative, anche per consentire la riapertura di determinate attività in modo anticipato rispetto a quanto previsto dalla disciplina statale.”.

Al di là della cornice giuridica, la delibera include le importantissime prescrizioni per far sì che la ‘riattivazione’ dei servizi all’aperto avvenga all’insegna della massima prudenza.
La decisione della Giunta si basa infatti sui dati che indicano il “miglioramento di alcuni indici significativi che attestano un decremento costante dell’epidemia sul territorio provinciale”. “In particolare - si legge nella nota dell’APSS allegata alla delibera - viene registrato un Rt 0.75 con una incidenza di 120 casi ogni 100.000 abitanti; da 4 settimane alcuni parametri epidemiologici – numero dei casi incidenti e valore di Rt – registrano un miglioramento a testimonianza dell’efficacia delle misure adottate. Nelle nostre strutture sanitarie il tasso di occupazione dei posti letto nelle aree mediche e in terapia intensiva registra un rapido miglioramento anche se è comunque importante che la popolazione continui ad adottare comportamenti individuali rigorosi e rispettare le misure di contenimento”.
Ecco quindi i punti principali delle Linee Guida approvate oggi e che - va specificato ancora una volta - disciplinano solo ed esclusivamente il servizio esterno per esercizi di somministrazione di pasti e bevande, quali ristoranti, trattorie, pizzerie, bar, pub, pasticcerie, gelaterie, rosticcerie e le altre attività alle stesse assimilabili comprese quindi le imprese agrituristiche ed enoturistiche:

• orario di apertura dalle ore 5.00 alle ore 18.00 con servizio al tavolo all’esterno;
• per ambiente esterno si intende uno spazio all’aperto con almeno tre lati liberi ed eventuale copertura; la presenza di balaustre, fioriere o barriere per delimitare lo spazio esterno devono avere una altezza che non supera i 90 cm e comunque non devono rappresentare un ostacolo alla circolazione dell’aria;
• il consumo al tavolo all’aperto è consentito per un massimo di 4 persone, salvo che siano tutti conviventi;
• i tavoli devono essere disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti al tavolo e tra i tavoli. Tale distanza può essere ridotta:
o ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet;
o per i clienti dello stesso tavolo che, in base alle disposizioni vigenti, non sono soggette al distanziamento interpersonale (questo aspetto afferisce alla responsabilità individuale);
• la consumazione al banco, ancorché all’esterno, non è consentita;
• non è consentito il buffet

• il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina chirurgica e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti (prima di ogni servizio al tavolo);
• i clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non sono seduti al tavolo;
• la sosta per la consumazione al tavolo non dovrà superare 1h e 30’;
• in corrispondenza della cassa dovranno essere presenti barriere fisiche (es. schermi); andrà favorito il pagamento elettronico e se possibile al tavolo;
• dovranno essere effettuate le misure di pulizia e disinfezione delle superfici, evitando utensili e contenitori riutilizzabili se non disinfettabili (saliere, oliere, ecc). Per i menù favorire la consultazione online sul proprio cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l’uso, oppure cartacei a perdere.
• è necessario rendere disponibili anche all’esterno prodotti per l’igienizzazione delle mani per i clienti e per il personale anche in più punti dell’area esterna ed in particolare all’entrata e in prossimità dei servizi igienici, che dovranno essere puliti più volte al giorno
• predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità;
• le disposizioni contenute nell’ordinanza 15 luglio 2020 (visiera protettiva in luogo alla mascherina chirurgica in contesti esterni, l’uso di giornali e riviste, attività ludiche che prevedono l’uso di materiale di cui non sia possibile garantire una disinfezione) non sono consentite;
• gli spazi esterni andranno riorganizzati per garantire l’accesso e gli spostamenti in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone ed assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti.

L'apertura del servizio negli spazi esterni non cambia le regole attualmente in vigore per la ristorazione, ma si va ad aggiungere. Restano dunque consentiti i servizi di ristorazione già adesso in essere, anche interni ai locali, come quelli sostitutivi di mensa.

()