

La Federazione

informazione quotidiana sull'attività regionale

06/05/20

COVID-19

Vendita cibo per asporto. Attenzione! Nuova ordinanza regionale, dal 4 maggio rimosso obbligo di prenotazione. Apertura insufficiente per i ristoratori.

Due giorni fa la Regione Veneto ha emanato una nuova Ordinanza (n. 46 del 4 maggio). Si tratta in sostanza non di una ordinanza aggiuntiva rispetto a quella precedente bensì di una ordinanza sostitutiva, pertanto la precedente va considerata revocata. Due le novità che interessano il comparto alimentare artigiano veneto: rimosso l'obbligo di prenotazione per l'asporto e una piccola apertura per i ristoratori. La prima è molto positiva -sottolinea Christian Malinverni Presidente di Federazione-. Purtroppo non altrettanto positivo il giudizio sulla seconda: la possibilità per i ristoranti,



solo di giorno, di aprire alle imprese con una serie di accortezze e limitazioni molto stringenti. Un sistema di regole che rende di fatto quasi impossibile la sua applicazione. I ristoratori sono oramai chiusi da due mesi con danni gravissimi. Assieme al turismo contribuiscono in Italia per il 15% del PIL ed in regione ancora di più. Quello che chiediamo alle Istituzioni sono regole certe -prosegue- ma anche applicabili. Protocolli seri e mirati che ci permettano però di riaprire sul serio altrimenti rischiamo di dover

rinunciare a molti dei nostri collaboratori che sono la spina dorsale della nostra attività. Il distanziamento sociale sarà già molto difficile da adottare pertanto chiediamo davvero ci sia data la possibilità di ripartire concretamente".

Riportiamo per comodità il testo riformulato dell'Ordinanza n. 46:

Vendita da Asporto - È consentita la vendita di cibo da asporto. La vendita sarà effettuata garantendo che gli ingressi per il ritiro dei prodotti avvengano dilazionati nel tempo e, negli spazi esterni anche di attesa, nel rispetto del distanziamento di un metro tra avventori e con uso da parte degli stessi di mascherina e guanti o garantendo l'igiene delle mani con idoneo prodotto igienizzante, e, nell'eventuale locale interno, consentendo la presenza di un cliente alla volta, con mascherina e guanti o garantendo l'igiene delle mani con idoneo prodotto igienizzante, e permettendo uno stazionamento per il tempo strettamente necessario alla consegna e al pagamento della merce; gestore ed addetti devono essere muniti di mascherina e guanti; rimane sospesa ogni forma di consumo sul posto; è ammesso l'acquisto di cibo, rimanendo all'interno del veicolo, presso le strutture dedicate, senza uscita di passeggeri; l'attività può essere svolta anche da agriturismi."

La seconda novità introdotta al punto 20), relativa alla ristorazione/somministrazione di alimenti e bevande: **Mensa per lavoratori** - In attuazione della lett. aa) dell'art. 1, DPCM 26.4.2020, è consentita l'effettuazione, previo apposito contratto, di attività di mensa per addetti di una o più imprese, presso esercizi chiusi al pubblico. Possono essere ammessi solo i lavoratori nominativamente indicati dal rispettivo datore di lavoro e nel rispetto dell'orario predeterminato, suddiviso in turni. Devono essere rispettati il distanziamento di almeno m. 1 e le norme igienico sanitarie. In caso di presenza di addetti di più imprese, deve essere garantito l'uso di sale separate tra addetti di imprese distinte. Tra un turno e il successivo devono essere effettuate arieggiatura e sanificazione dei locali, in particolare per quanto riguarda i bagni, senza permanenza di persone in attesa all'interno o all'esterno del locale. Il personale di sala deve utilizzare la mascherina e cambiare i guanti tra i turni. Se possibile, entrata e uscita devono essere separate. L'esercente dà comunicazione preventiva del servizio al comune."

L'ordinanza ha validità fino 17 maggio 2020 incluso.



Confartigianato
Imprese Veneto

La Federazione

informazione quotidiana sull'attività regionale

06/05/20

COVID-19

Rilanciare l'economia, tenendo insieme lavoro e fabbriche sicure

Webinar Online - 7 maggio 16.00 - 17.00

Webinar online organizzato da Ca' Foscari in collaborazione con CUOA Business School e Unicredit, coordinato da Stefano Micelli, Professore Università Ca' Foscari Venezia, Dean di Ca' Foscari Challenge School e Presidente Advisory Board Nord Est di UniCredit con la partecipazione del Presidente di Confartigianato Imprese Veneto Agostino Bonomo.



La rimessa in moto delle attività produttive dopo il lockdown dovuto all'emergenza Covid 19 si preannuncia come un processo complesso che avrà bisogno della partecipazione di istituzioni e di imprese a scala internazionale.

È il momento di collaborare, condividere esperienze, individuare soluzioni originali, anche guardando a Paesi a noi vicini come Germania e Austria. Questo sforzo collettivo farà la differenza. Non solo per bloccare l'epidemia, ma per rimettere in moto la nostra economia e la nostra società verso una nuova idea di crescita.

Interverranno:

- Marco Bentivogli, Segretario Generale FIM Cisl
- Agostino Bonomo, Presidente Confartigianato Veneto e membro Advisory Board Nord Est di UniCredit
- Enrico Carraro, Presidente Confindustria Veneto
- Manuela Lanzarin, Assessore a sanità, servizi sociali, programmazione socio-sanitaria della Regione Veneto

Coordina:

Stefano Micelli, Professore Università Ca' Foscari Venezia, Dean di Ca' Foscari Challenge School e Presidente Advisory Board Nord Est di UniCredit

Per partecipare clicca qui

<https://register.gotowebinar.com/register/7472638770235088142>