



FAQ per la riapertura delle strutture di ristorazione – 08.05.2020

Quante persone possono sedersi a un tavolo?

Un gruppo di clienti include al massimo quattro persone o una famiglia, vale a dire genitori con figli.

Da quante persone può essere composta una famiglia con figli e che età possono avere questi ultimi?

Una famiglia può essere composta da più di quattro persone. Non è stata definita alcuna età per i figli. L'eccezione alla regola deve permettere alle famiglie con figli che vivono nella stessa casa di sedersi allo stesso tavolo.

È possibile aggiungere altri clienti per riempire il tavolo?

No, i gruppi di clienti non possono mischiarsi tra loro.

Le quattro persone di un gruppo di clienti devono essere della stessa famiglia?

No. Tuttavia, devono arrivare al ristorante insieme e sedersi a un unico tavolo.

In presenza di tavoli molto lunghi possono stare sedute più di 4 persone?

Sì, ma tra i singoli gruppi di clienti deve essere rispettata una distanza minima di 2 metri.

Come è definita esattamente la distanza minima tra i gruppi di clienti?

Tra i gruppi di clienti deve essere mantenuta anteriormente e lateralmente «spalla a spalla» una distanza di 2 metri, lo stesso posteriormente «schiena a schiena» e da un angolo del tavolo all'altro.

La distanza di 2 metri deve essere mantenuta anche all'interno del gruppo di clienti o devono essere installati divisorii o pellicole protettive?

No, non è necessario mantenere la distanza minima all'interno dello stesso gruppo di clienti.

Sono possibili anche distanze inferiori ai 2 metri?

La distanza minima non si applica in presenza di un divisorio tra i gruppi di clienti.

Di che materiale deve essere fatto il divisorio?

In linea di principio sono ammessi tutti i materiali, purché offrano la necessaria protezione (ad es. metalli, plastica, acrilico, vetro, legno, tende in tessuto, ecc.).

Sono ammessi tavoli bistrot a cui appoggiarsi stando in piedi?

No, non sono ammessi posti in piedi.

I cuochi devono ora indossare sistematicamente mascherine e guanti?

In cucina è spesso impossibile rispettare costantemente le indicazioni dell'UFSP sulla distanza di 2 metri. Pertanto, per proteggere i collaboratori devono essere utilizzate misure di protezione come divisorii o mascherine. In linea di principio, il lavoro deve essere sempre svolto in modo igienico e nell'applicazione delle misure prescritte dal diritto sulle derrate alimentari. Al momento non risulta che si possa trasmettere il coronavirus attraverso il cibo agli esseri umani.

Il personale di servizio deve indossare una mascherina?

Durante le attività di servizio la distanza di 2 metri viene regolarmente infranta, si consiglia quindi vivamente l'uso di una mascherina igienica (per es. mascherina chirurgica). Tuttavia, non vi è l'obbligo di indossarla.

Il cliente deve portare le proprie posate?

No. Il personale di servizio è istruito su come manipolare le stoviglie e organizzare il servizio in maniera igienica: prima di apparecchiare i tavoli, piegare i tovaglioli o lucidare le posate, è obbligatorio lavare e disinfettare le mani. Anche se non utilizzate, le posate e le stoviglie devono essere lavate in lavastoviglie con programmi di lavaggio a temperature superiori a 60 °C.

Perché è necessario registrare i dati di contatto?

La comunicazione volontaria dei dati di contatto è importante per garantire il tracciamento nel caso in cui una delle persone addette al servizio si ammali. I clienti hanno la possibilità di fornire nome, cognome e numero di telefono per essere contattati dal servizio medico cantonale in caso di necessità. Durante il servizio, la distanza minima di 2 metri viene regolarmente infranta ed è dunque possibile la trasmissione del virus. È quindi nell'interesse dei clienti lasciare i propri dati di contatto.

Come viene garantita la protezione dei dati raccolti?

La protezione dei dati è garantita dalla legge federale sulla protezione dei dati. I dati possono essere raccolti solo per lo scopo indicato. Se lo scopo per cui sono stati raccolti decade, essi devono essere distrutti.

Una persona di 67 anni può lavorare come addetto al servizio?

Sì, ma è necessario soddisfare alcuni requisiti. Il luogo di lavoro delle persone particolarmente vulnerabili deve essere organizzato in modo da poter mantenere una distanza minima di 2 metri. Se ciò non è possibile, ad esempio nel servizio, devono essere adottate misure di protezione adeguate secondo il principio STOP (sostituzione, tecnica, organizzazione, protezione personale).

I caffè, i bar e i pub possono aprire?

Sì. Si applicano le stesse condizioni previste per le strutture di ristorazione.

È necessario rispettare il piano di protezione di Gastrosuisse?

Le strutture di ristorazione devono avere un piano di protezione. Il [concetto di protezione di Gastrosuisse](#) rappresenta lo standard (concetto di protezione campione) e deve essere preso in considerazione.

Sono ammesse strutture ricreative come biliardo, freccette, bowling, slot machine, karaoke?

In linea di principio, no. Fanno eccezione le offerte che non rientrano nell'ambito del tempo libero, ma dello sport. In questo caso, tuttavia, è necessario un piano di protezione separato.