
N° 1226: da Esercizio pubblico a take-away

Diverse strutture della ristorazione tradizionale hanno espresso il desiderio di continuare l'attività, almeno parzialmente, nella modalità "take-away". Sul cambiamento come tale (es. informazione al comune) abbiamo già scritto, ragione per cui ci limitiamo qui a spiegare cosa succede nell'ambito delle chiusure ordinate a partire da oggi.

Il take-away è un esercizio della ristorazione. Non essendovi "consumazione sul posto" ricade (comunque in Ticino) tuttavia quale negozio. In pratica, il cliente arriva, acquista e se ne va. La consumazione non avviene dunque sullo spazio adibito ad esercizio pubblico ma può (sulla scorta di una risoluzione governativa del 1999!) venire gustato nelle adiacenze esterne.

A differenza di quanto accadde lo scorso inverno con i negozi chiusi, attualmente, non vi è obbligo di posare il bancone o la vetrina all'entrata. I clienti possono entrare, al pari di quanto avviene in tutti i negozi. Se, però, valga la pena l'entrata dei clienti nel locale dipende da ogni singola struttura e da come è composta. Infatti, trattandosi di negozio (e non più di esercizio pubblico, dovendo essere chiuso), valgono le normative specifiche per questa categoria di commerci (art. 5a-bis dell'ordinanza-covid-situazione-particolare) che vogliono offrire prodotti acquistati in luogo chiuso. In particolare, il capoverso 1 recita:

"Le seguenti strutture accessibili al pubblico devono rimanere chiuse tra le ore 19.00 e le ore 06.00, la domenica, nonché il 25 e il 26 dicembre e il 1° gennaio: i negozi e i mercati all'aperto, incluse le corrispondenti offerte self-service; sono escluse le farmacie e le panetterie".

Inoltre, per chi serve all'interno deve esserci un piano di protezione specifico. In questo contesto è forse più semplice implementare al piano di protezione per EP quello di un modello di un altro negozio di simile capienza (es. chiosco, macelleria, boutique, ecc.). Infatti, non centrano solo le distanze sociali, la disinfezione, ecc., ma pure il numero di persone massimo consentito in funzione della metratura netta degli spazi accessibili.

Infatti, il Consiglio federale non ha stabilito solo il rigoroso obbligo di un piano di protezione ma parimenti le seguenti disposizioni (allegato 3 dell'ordinanza, punto 3.1-bis):

"L'accesso a luoghi chiusi e aree esterne accessibili al pubblico di strutture e a manifestazioni deve essere limitato come segue:

(a)

nei negozi con una superficie di vendita fino a 40 metri quadrati non possono essere presenti più di 3 clienti;

(b)

ai negozi con una superficie di vendita superiore a 40 metri quadrati che conseguono almeno due terzi del loro fatturato con la vendita di generi alimentari si applica quanto segue:

- 1) 10 metri quadrati per cliente,
- 2) sono tuttavia ammessi almeno 5 clienti;

(stato 22.12.2020, ore 10.00)