



# Confesercenti- Fiepet: linee guida per bar e ristoranti inapplicabili e confuse, così non riapriamo.

*A rischio 300 mila imprese e 1,2 milioni di posti di lavoro.*

*Con le nuove regole si riduce ad un terzo la capacità di ristoranti e bar, così si lavora in perdita. Servono nuovi sostegni a fondo perduto per gli operatori.*

Regole del tutto inapplicabili, che ridurrebbero la capacità dei ristoranti ad un terzo di quella attuale, obbligandone migliaia alla chiusura definitiva. Le imprese della somministrazione Confesercenti - Fiepet bocciano le linee guida sulla ristorazione diffuse oggi dall'Inail. Norme eccessivamente rigide, spesso anche confuse, ed elaborate senza la partecipazione degli imprenditori del comparto, la cui applicazione metterebbe a serio rischio il settore, che dà lavoro a 300mila imprese e 1,2 milioni di dipendenti.

*“La dimensione media di un ristorante, in Italia, è di 80 metri quadrati. Secondo le linee guida, una capienza sufficiente per appena 20 persone”, commenta il Presidente di Fiepet Confesercenti **Giancarlo Banchieri**. “Si tratta chiaramente di una condizione antieconomica, che impedisce di riavviare l’attività a meno di non raddoppiare i prezzi attuali: ma anche questo ci porterebbe alla chiusura. Al danno si aggiunge poi la beffa: non ci sono le condizioni per riaprire, ma non si può licenziare. Una situazione insostenibile”.*

*“Troppi punti fondamentali, poi, sono ancora da chiarire”, continua Banchieri. “Come si calcola la distanza minima per le persone sedute allo stesso tavolo? Le regole di distanziamento valgono anche per l’esterno del locale? Chi certifica o comunque dà un’indicazione su quali dispositivi di schermatura è possibile installare? Se questi nodi non verranno sciolti e le regole non cambieranno moltissime imprese sceglieranno di non aprire piuttosto che lavorare in perdita. Occorrerà introdurre subito nuovi sostanziosi sostegni economici a fondo perduto per gli operatori, o i ristoranti rimarranno chiusi. Non basteranno certo i bonus da 600 o 800 euro a salvare la ristorazione italiana. Invitiamo le Regioni ad intervenire, per concordare con le categorie interessate protocolli alternativi che riescano a contemperare le esigenze di sicurezza con quelle di natura imprenditoriale”.*

*“Ieri il Governo ha presentato il decreto in cui è stato ufficializzato l’accordo con Anci per l’ampliamento gratuito dei dehor. Per venire incontro agli imprenditori Confesercenti si rende disponibile a presentare ai Comuni le loro richieste. Chi vuole può mandare una email a [alservi@confesercenti-al.it](mailto:alservi@confesercenti-al.it) - dichiara **Michela Mandrino**, Presidente Confesercenti Alessandria.*