



RISTOWORLD ITALY: IL NOSTRO PROTOCOLLO WEDDING E CERIMONIE

Questi lunghissimi mesi di stop forzato non possono più proseguire. Ne va della sopravvivenza di decine di migliaia di lavoratori, delle loro famiglie e delle aziende che ruotano attorno al comparto del wedding e delle cerimonie. Un settore che abbraccia fotografi, fioristi, ristoratori, operatori di banqueting e catering, atelier e accessori, wedding planner, musicisti, allestitori, aziende di noleggio vetture, albergatori e agenzie di viaggio, arredatori e scenografi, e tanti altri ancora...

Necessaria la riapertura immediata di tutto il comparto del wedding, della ristorazione, delle feste e degli eventi con la ripresa delle attività di tutti i lavoratori del comparto che rappresentano davvero una risorsa in termini di fatturato e occupazione.

Le richieste prioritarie

- Una riapertura delle sale ricevimento sia a pranzo che a cena, ovviamente nel rispetto del distanziamento sociale e delle misure di sanificazione, con un protocollo unico e definitivo, al quale attenderci e far attenere tutti gli operatori. Siamo pronti come Ristoworld Italy a dare il nostro contributo operativo alla stesura del protocollo.
- Abolizione o Estensione del coprifuoco.
- Vaccinazione rapida dei lavoratori della Ristorazione e del Turismo.
- Azioni economiche: ristori adeguati con moratoria tasse comunali.

Contesto tecnico: alcune indicazioni

Queste alcune indicazioni che ci permettiamo fornire, nella certezza che vanno intese come parte integrante delle già operanti per legge disposizioni in tema di distanziamento sociale e delle raccomandazioni igienico-comportamentali finalizzate a contrastare la diffusione di SARS-CoV2 in tutti i contesti di vita sociale.

- Gli Ospiti ammessi al ricevimento esibiscono all'ingresso card vaccinale o altra certificazione di avvenuta vaccinazione completa, o di titolo anticorpale immunizzante (presenza di anticorpi anti S1 etc) oppure comprovano di aver eseguito, con esito negativo, tampone molecolare antigenico entro le 48 ore precedenti il ricevimento
- Il numero degli ospiti presenti all'interno va regolamentato in base ai metri quadrati del locale, la distanza fra tavoli di m. 1,50 e massimo 4 persone estranee al tavolo. Nessuna limitazione al tavolo per i nuclei familiari conviventi (6,8) e per tutte le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. Detto aspetto afferisce alla responsabilità individuale. La distanza fra tavoli all'esterno, invece, è di m. 1

Associazione Ristoworld Italy - Codice Fiscale: 93171870871

Mail: info@ristoworlditaly.it - Info: 351 7786012 – PEC associazioneristoworld@pec.it

- Possibilità del buffet monoporzione o servito, con ospiti che osservando il distanziamento e muniti di mascherina vengono serviti dal personale di buffet. Nessun contatto dunque fra gli ospiti e il cibo presente al buffet. Una volta al tavolo, via la mascherina e buon appetito!
- Tutte le pietanze usciranno con il modello di servizio all'italiana (cioè al piatto) compresi eventuali bis. Pane e grissini al tavolo previsti in monoporzione.
- Sanificazione costante dei servizi igienici con presenza anche in area buffet e nelle aree comuni di colonnine sanificanti.
- Le operazioni di sanificazione servizi igienici vanno effettuate sempre dopo ogni utilizzo.
- Le eventuali attività di animazione vanno reinterpretate in chiave di distanziamento: via libera alla musica da ascolto, balli di lenti per le coppie e i conviventi.
- Le fotografie vanno realizzate con la presenza della mascherina se non è possibile garantire la distanza tra gli ospiti. Qualora vi sia il distanziamento sarà possibile la foto senza mascherina.
- Le bomboniere si troveranno già al tavolo dove la presenza di segnaposto e sottopiatto garantirà il corretto posizionamento dell'ospite.
- Le confettate e caramellate vanno realizzate in buffet monoporzione.
- Il buffet dei dolci segue le indicazioni generali dei buffet con servizio da parte degli operatori
- L'area beverage (acqua, vini, soft drink e alcolici) va assicurata con mescita da parte degli operatori
- I bambini presenti in struttura vanno seguiti, in base al numero, da animatori per evitare comportamenti scorretti e pericolosi.

Fondamentale la presenza del **Covid Manager in struttura** che si occupi, fra l'altro, della redazione dei piani informativi, comunicazione dei calendari eventi all'Asl di competenza, con almeno 5 giorni di anticipo, aggiornamento costante del personale, accoglienza e accertamento ospiti, presa in carico e custodia per almeno 14 giorni dati sensibili, accertamento temperatura corporea ospiti, sovrintenda all'esibizione del pass sanitario da parte degli ospiti (vaccinazione effettuata o tampone nelle 48 ore precedenti), verifichi l'attività di sanificazione costante degli spazi pubblici, l'ottemperanza da parte di tutti gli ospiti ai protocolli sanitari, intervenga ove e quando necessario, per ristabilire la correttezza dei comportamenti di sicurezza. **Il Covid Manager** di struttura garantirà l'applicazione di un protocollo di emergenza in caso di necessità, di concerto con le autorità sanitarie competenti per territorio e avrà cura, tra l'altro, di rendere disponibili presidi e dispositivi in caso di emergenza, identificando una zona di isolamento interna o esterno ove si renda necessario per l'eventuale contenimento in attesa dell'arrivo delle autorità sanitarie.

Siamo pronti a fornire tutto il supporto dei professionisti presenti in Associazione.

Cordialmente,

Il Presidente

Marcello Proietto di Silvestro



Catania, 16 Maggio 2021

Associazione Ristoworld Italy - Codice Fiscale: 93171870871

Mail: info@ristoworlditaly.it - Info: 351 7786012 – PEC associazioneristoworld@pec.it