

Cesena, 25 aprile 2020

Alle aziende associate del settore  
pasticceria, gelateria, pizza al taglio, produzione  
piadina, ristorazione  
Loro indirizzi

Oggetto: possibilità di vendere prodotti per “asporto”.

L'Ordinanza di ieri della Regione, finalmente accoglie una pressante richiesta che da tempo Confartigianato aveva rivolto alle istituzioni: quella di **consentire la vendita da asporto per i prodotti artigiani di pasticceria, gelateria, pizza al taglio, piadina, cibi cotti (rosticcerie e ristoranti)**.

Vi era infatti una palese discriminazione tra chi, come i supermercati, ha potuto continuare a vendere i cibi cotti con questa modalità e le altre categorie che ne sono state escluse. Ancora oggi il Ministero dello Sviluppo Economico, nonostante più volte incalzato dalla nostra Confederazione, non si è espresso sul punto: ha così rotto gli indugi la Regione Emilia Romagna, che ringraziamo per l'attenzione.

Quindi: da lunedì 27 aprile, tutte le attività indicate, oltre alla **“consegna a domicilio” dei loro prodotti, potranno offrire ai consumatori la soluzione della vendita da “asporto”**.

L'Ordinanza stabilisce il rispetto delle seguenti modalità:

- 1) il cliente **ordina il prodotto** tramite i canali che ogni azienda mette a disposizione; telefono, posta elettronica, internet, ecc.;
- 2) il prodotto ordinato viene **preincartato, cioè avvolto in una confezione che eviti il contatto con agenti esterni (non è una preconfezione, per cui non è richiesta l'etichettatura dei prodotti alimentari!)**;
- 3) gli ingressi per il ritiro dei prodotti ordinati, avvengono per appuntamento, dilazionati nel tempo, allo scopo di evitare assembramenti all'esterno e consentendo nel locale la presenza di un cliente alla volta, assicurando che vi permanga per il tempo strettamente necessario alla consegna e al pagamento della merce;
- 4) ovviamente, in quest'ultima fase deve essere rispettato il **protocollo di sicurezza anticontagio** che ormai tutti, conosciamo: mascherina e guanti (da parte dell'operatore e del cliente); posizionamento di soluzioni disinfettanti all'ingresso del locale; ingresso scaglionato nel locale e comunque mantenendo le distanze di almeno 1 mt.; frequente igienizzazione dei locali e delle superfici di contatto.

Rimanendo a disposizione per ogni ulteriore chiarimento, cogliamo l'occasione per inviare cordiali saluti.

Il Segretario  
Stefano Bernacci