

Covid19 e ristorazione, la parola chiave è sanificazione

Cosa ci aspetta nei prossimi mesi? Paura e inquietudine ci terranno ancora chiusi in casa o lo stress della quarantena, una volta che sarà possibile, ci spingerà a tornare alla nostra vita, seppur cambiata?

Solo il tempo ci darà le risposte a questi interrogativi, nel frattempo possiamo ipotizzare quella che sarà la nostra quotidianità per l'estate 2020. Se tutto è ancora in dubbio, la riapertura di bar e ristoranti sembrerebbe prossima e, seppur graduale, sarà un piccolo ritorno alla normalità. Affinché si riesca a recuperare in parte l'economia persa nel periodo di lockdown totale, è importante che i professionisti del settore sappiano adattarsi alle nuove regole e alle nuove esigenze dei clienti.

Bisogna tener presente che il Covid19 ha radicalmente rivoluzionato l'atteggiamento di tutti anche nei rapporti interpersonali; l'ormai consueto distanziamento sociale ci farà compagnia fino a che lo scenario epidemiologico non andrà migliorando e ci abbandonerà completamente solo dopo l'arrivo di un vaccino o di cure risolutive del virus. Torneremo a frequentare il nostro ristorante preferito, a scegliere quello giusto per festeggiare un evento speciale e a sorseggiare un buon cocktail a tarda ora...ma in che modo? Sarà compito del settore ristorativo infondere sicurezza ai clienti, adottare tutte le precauzioni del caso per permettergli di vivere serenamente una cena o un pranzo fuori casa. Oltre alle abituali procedure igieniche, è necessario che le attività si muniscano di professionalità e fantasia per assicurare la giusta distanza tra clienti e tra il personale e gli ospiti: il locale subirà una trasformazione non solo nella disposizione ma anche nella metodologia di lavoro che per anni è rimasta identica a se stessa. Le uniche certezze che potranno garantire ai clienti di soggiornare in un ambiente protetto dal "pericolo virus", sono il **DISTANZIAMENTO SOCIALE**, l'**IGIENE PERSONALE**, le **PROTEZIONI** e la **SANIFICAZIONE**.

E' indispensabile premettere che il nuovo coronavirus non si trasmette attraverso l'aria ma con goccioline emesse parlando o con colpi di tosse e starnuti. In casi come questo è sempre consigliato far in modo che ci sia una buona ventilazione degli ambienti ma, all'interno di un ristorante o di un locale, può non essere possibile mantenere una circolazione dell'aria costante con la sola apertura delle finestre; perciò per ridurre al minimo la trasmissione aerea del virus, e per sostenere il benessere generale, è necessario affrontare ulteriori misure, come dotarsi di un Sanificatore all'Ozono:

l'ozono, formato da tre atomi di ossigeno, è uno degli ossidanti più potenti noti al mondo; è in grado di disattivare non solo i virus, ma anche una vasta gamma di altri microrganismi contaminanti presenti nell'aria.

In Italia, il Ministero della Salute con protocollo n.24482 del luglio 1996, ha riconosciuto l'ozono come "presidio naturale per la sterilizzazione degli ambienti". Le evidenze scientifiche e l'ampia normativa a tutela della salute garantiscono che, oggi, l'ozono sia l'agente di trattamento per l'aria e l'acqua più sicuro, naturale ed economico. Sicuro e naturale perché l'ozono gassoso, somministrato in quantità e secondo intervalli rigorosamente controllati e certificati, non è dannoso per i prodotti, le persone ed i macchinari. Non lascia alcuna tipologia di residuo, a differenza dei comuni prodotti chimici impiegati (es. cloro), ed una volta somministrato si ossida in breve tempo trasformandosi in ossigeno O₂. Economico perché la tecnologia di ozono sanificazione non richiede l'impiego di materie prime e, quindi, non ci sono costi aggiuntivi; l'ozono è prodotto direttamente in loco da appositi generatori a partire dall'ossigeno atmosferico, impiegando una modesta quantità di energia elettrica. Potrebbe essere la giusta soluzione per mantenere alto il livello di sicurezza all'interno di bar, ristoranti e attività aperte al pubblico, una barriera in più contro un virus che sembra averci tolto la vita che avevamo ma non la voglia di riprenderla in mano. Che l'ozono sia quindi un presidio naturale per la sterilizzazione di ambienti contaminati da batteri, virus, spore, muffe ed acari è un dato di fatto, ma è importante ricordare che nessun sanificatore d'aria è in grado di proteggere completamente se non sostenuto da tutte le altre procedure di sicurezza e, fattore indispensabile, dal buon senso dei professionisti e dei clienti stessi.

[Read More](#)