

Natale e ristoranti: circa il 20% di disdette, “Capodanno nel rispetto delle regole” | 1



ERBA - L'entrata in vigore dell'ultimo **decreto del 24 dicembre** ha creato non poca confusione tra i ristoratori che si stavano preparando al **pranzo di Natale** e che si stanno organizzando per il cenone di **Capodanno**. Festività che, per la prima volta da quando il Covid è entrato nelle nostre vite, si possono consumare in compagnia al tavolo di un ristorante.

5x1.000 NOI GENITORI



02158360137



Natale e ristoranti: circa il 20% di disdette, “Capodanno nel rispetto delle regole” | 2



Job day!

giovedì 30 maggio

PER IL NUOVO CENTRO DI PRODUZIONE DEL FRESCO A GIUSSANO



C
a
r
l
o
T
a
f
u
n
i

“Tantissime sono state le telefonate dei ristoratori per capire come si devono

comportare, a seguito delle nuove restrizioni entrate in vigore a ridosso delle feste”, ha spiegato il responsabile di Confcommercio **Carlo Tafuni**, che ha continuato: “I ristoratori sono stati sollecitati a rispettare le regole e a controllare il **super green pass**. Con il nuovo decreto il tampone non basta più, nemmeno per bere un caffè al bancone”.

Il pranzo di Natale per i ristoratori erbesi pare sia andato bene, a parte qualche disdetta inevitabile visti i numeri alti dei contagi: “È stata fatta una riunione d'emergenza con il Presidente Ciceri - ha spiegato Tafuni - per valutare la situazione e i dati, si conta **circa il 20% di disdette** delle prenotazioni”. Ad ogni modo, i ristoratori, data l'attuale situazione, dichiarano di aver lavorato bene.

Il responsabile di Confcommercio, in ultimo, sottolinea e invita nuovamente alla **responsabilità anche per la serata di Capodanno**: “Si può andare a festeggiare e a divertirsi, sempre nel rispetto delle regole”.