

IVG

Convertirsi in mensa aziendale e catering, l'esempio di una trattoria di Borgio Verezzi per la zona arancione

di **Federico De Rossi**

16 Febbraio 2021 - 17:23



Borgio Verezzi. La zona arancione, come sappiamo, ha imposto nuove chiusure fortemente penalizzanti per ristoranti, agriturismi, bar ed esercizi pubblici. Ma alcuni hanno pensato e messo in atto una “formula alternativa” per andare avanti, un modello adottato in alcune realtà italiane ma non ancora diffuso in maniera stabile nel savonese e in Liguria.

E così, mentre il settore della ristorazione scende in piazza e protesta, ecco l’iniziativa della trattoria “Bruna” di Borgio Verezzi, che ha operato una vera e propria riconversione per rimanere aperta e operativa anche in zona arancione e non solo con le modalità di asporto a pranzo e a cena (per tanti ristoratori insostenibile): diventare mensa aziendale, una novità e una possibile soluzione per la propria attività.

“Convertirsi in mensa aziendale per tenere aperto in zona arancione” racconta la ristoratrice di Borgio Verezzi Micol Visca, titolare della trattoria “Bruna”, unico locale che effettua questo servizio nel savonese.

“Ci siamo convertiti in mensa aziendale fino a fine zona arancione per poter garantire un

servizio ai nostri amati clienti e riuscire a tender aperto il nostro locale”, aggiunge ancora Micol, che sta portando avanti il ristorante storico della nonna del suo compagno, all’insegna di ricette e piatti tipici della tradizione ligure.



“Lo svolgimento di tale attività è consentita a favore di lavoratori di aziende come muratori, carpentieri, idraulici, elettricisti, autisti, artigiani e altre categorie, con le quali il nostro locale instaura un rapporto contrattuale di mensa per il pranzo di lavoro”.

“Il servizio viene erogato dal lunedì al venerdì e prima di attivare contratti stabili, indispensabili per sostenere le spese e personale, abbiamo verificato l’istanza ministeriale che consente questa formula, sicuramente non semplice da mettere in pratica, ma possibile” aggiunge.

Il Dpcm per la zona arancione consente infatti per il settore della ristorazione un servizio di mensa e catering continuativo, con la consegna dei pasti: “Sicuramente una buona alternativa per resistere e andare avanti con la propria attività di ristorazione” conclude.