

Prova pilot amb 20 restaurants de Barcelona al 100% i sense distància de seguretat

Està previst que hi participin 2000 persones i totes s'hauran de fer un test d'antígens.



El Gremi de Restauració vol fer una prova pilot a una vintena de restaurants de Barcelona. El xef i empresari **Albert Raurich**, és un dels impulsors de la iniciativa, i ha explicat al *Via Lliure de RAC1* que la seva voluntat és omplir al 100% l'interior d'aquests establiments (actualment l'aforament està limitat al 30%) i que no s'hagin de mantenir les distàncies de seguretat. El sector té previst fer aquesta prova o l'última setmana de maig o la primera de juny i es vol demostrar així que no cal mantenir un aforament del 30% als interiors dels restaurants.

La prova pilot comptarà amb la supervisió del doctor **Bonaventura Clotet**, de Can Ruti que, conjuntament amb el Gremi de Restauració, negocien el finançament amb l'Ajuntament de Barcelona i la Generalitat de Catalunya.

En aquesta prova pilot és previst que hi participin unes 2.000 persones. A tots els comensals se'ls farà un test d'antígens abans d'anar als restaurants i se'ls farà un seguiment sanitari durant els següents 10-15 dies.



En declaracions a RAC1, Raurich ha considerat que "és molt important deixar clar als clients que amb una bona ventilació els interiors dels restaurants són segurs". De fet, l'objectiu del sector és demostrar que "no cal mantenir un aforament del 30% als interiors dels restaurants". L'altra finalitat és "aconseguir treure la por de la gent que ha d'entendre que dinar o sopar dins un restaurant és segur", ha subratllat.