



---

03 novembre 2016

**OGGETTO:** Richiesta revisione Risoluzione n. 50481 del 10 aprile 2015

Egregio Ministro *Carlo Calenda*,

in un intervento di inizio ottobre 2016, rispondendo ad un'interrogazione della deputata del PD Veronica Tentori (link al video dell'intervento: <https://goo.gl/DxaltJ>), Lei ha suggerito *un approccio normativo molto flessibile delle attività di sharing economy per evitare di attuare delle norme che "inchiodino" subito il settore.*

La Sua posizione ci sembra in contrasto con la Risoluzione n. 50481 del 10 aprile 2015 (link al documento: <https://goo.gl/OSIs9b>) del Ministero che Lei guida, ancorché emessa prima della Sua nomina, che invece equipara gli Home Restaurant ai *Pubblici Esercizi* imponendo loro un iter burocratico impossibile da realizzarsi in una casa privata e che di fatto ha "inchiodato" da più di un anno e mezzo un settore molto promettente dell'economia condivisa nel nostro paese scoraggiando le nuove aperture.

Forti di questo pronunciamento, infatti, le associazioni a difesa degli interessi dei pubblici esercizi hanno diramato inviti a multare coloro che avessero aperto un Home restaurant senza averne titolo, riuscendo ad ottenere sanzioni anche per migliaia di euro in diverse parti d'Italia. (Link comunicato FIPE: <https://goo.gl/ZxILQz>).

In assenza di una Legge chiara, quindi, e senza troppe speranze di averne una in tempi certi, l'unica fonte di diritto su cui si basano le amministrazioni comunali e gli enti di controllo è la Risoluzione del MISE, emessa prima del Suo insediamento, che ci sembra oggi veicolare un indirizzo effettivamente contro le Sue convinzioni in materia di sharing economy.

Chiediamo quindi un Suo autorevole pronunciamento che, in attesa di una legge chiara sull'Home Restaurant, speriamo possa consentire ai pionieri di questa attività di aprire senza timore la propria casa ai viaggiatori e condividere e **diffondere la cultura gastronomica familiare italiana nel mondo.**

Completiamo questa nostra richiesta con la lista degli adempimenti richiesti, basandosi sul parere del MISE, per l'apertura di un Home Restaurant e con alcune informazioni che sintetizzano il dibattito che circa 1500 probabili futuri home restaurant hanno sviluppato nel corso degli ultimi mesi in un gruppo riservato loro dedicato, che rispondono in maniera puntuale alle accuse della FIPE: concorrenza sleale, sicurezza alimentare.

Cordiali Saluti  
*Giambattista Scivoletto*



---

## **REQUISITI PER APRIRE UN HOME RESTAURANT RICHIESTI A COLORO CHE FANNO RICHIESTA CON SCIA AL COMUNE, BASANDOSI SUL PARERE DEL MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO**

- Possedere l'abilitazione SAB (ex REC) ottenibile frequentando l'omonimo corso (Somministrazione Alimenti e Bevande) del costo all'incirca di 600/800 euro. Il corso viene effettuato da enti provinciali o comunali o enti privati da questi ultimi appaltati. Ha una durata di circa 100 ore con esame finale.

Il corso è facoltativo se si ha lavorato come dipendente per almeno due anni negli ultimi cinque nel settore della ristorazione e se si possiede un diploma di scuola alberghiera o equipollente.

- Idoneità del locale (presenza di bagno interno ad uso dei clienti, bagno interno ad uso dei dipendenti, condizione acustica).
- Piano HACCP, sostituisce il vecchio libretto sanitario ed è necessario che non solo il proprietario, ma anche tutte le maestranze seguano il relativo corso dove si viene eruditi sulle corrette procedure per il trattamento, la preparazione, la manipolazione e la somministrazione di cibi e bevande.
- Redazione piano di autocontrollo da inviare all'ASL o all'ente sanitario preposto nel comune riportante: 1) dati aziendali e caratteristiche dei prodotti che si intende servire 2) elencare di possedere i requisiti strutturali necessari e le modalità operative che devono essere garantite per produrre alimenti sicuri ed integri. 3) il piano HACCP di cui sopra.
- L'Idoneità Sanitaria del locale. Verificare che l'impianto idrico, l'eventuale canna fumaria, il trattamento rifiuti, la distanza minima tra cucina e sala, l'impianto elettrico siano a norma in base alle specifiche richieste dall'ASL locale. L'ASL farà un controllo per verificare che quanto sopra riportato sia a norma e solo dopo rilascerà l'idoneità sanitaria.

### **AUTORIZZAZIONI E ADEMPIMENTI FISCALI**

- Apertura partita IVA in forma individuale (costo € 400 circa) o costituzione di una società (di persone o di capitali (costo dai 1.500 ai 3.000 euro)
- Iscrizione all'ente INPS
- Iscrizione all'INAIL
- Presentazione della SCIA (segnalazione certificata di inizio attività) al Comune in cui si decide di avviare il ristorante. E' un modulo di autocertificazione ritirabile presso lo Sportello Unico per le Attività Produttive che dovrà essere compilato e inviato appunto al municipio almeno 30 giorni prima l'apertura del locale.
- Comunicazione Unica da inviare telematicamente alla Camera di commercio. Per ulteriori dettagli leggi: Comunicazione unica
- Licenza commerciale da richiedere all'ufficio del Commercio del Comune indicando se si è proprietari del locale o locatari nel cui caso si dovrà procedere alla registrazione del contratto d'affitto negli uffici del Registro.
- Iscrizione al CONAI (consorzio nazionale imballaggi) € 5,16.
- Comunicazione all'agenzia delle dogane l'eventuale vendita di alcolici nel locale. (€ 16 per la marca da bollo).
- Autorizzazione all'esposizione insegna da comunicare al Comune con relativa tassa annuale da pagare in base alle caratteristiche dell'insegna.
- Se desiderate diffondere musica nel locale dovrete versare quanto richiesto dalla SIAE per i diritti d'autore.

Per tutti gli adempimenti fiscali riportati sopra è sempre opportuno appoggiarsi ad un commercialista che vi possa fornire una consulenza precisa e puntuale a riguardo ed espletare le relative pratiche. Costo annuale indicativo: dai 1.000 ai 3.000 euro.



---

## SINTESI DEL DIBATTITO E DELLE RICHIESTE DI EMENDAMENTO ALLA LEGGE SULL'HOME RESTAURANT IN DISCUSSIONE IN PARLAMENTO

Link al documento contenente osservazioni e proposte di emendamento al testo unificato relativo alla disciplina dell'attività di ristorazione in abitazione privata. Rif.: C. 3258 Minardo, C. 3337 Cancelleri, C. 3725 Basso e C. 3807 Ricciatti, sintesi della discussione di un gruppo di 1500 circa probabili futuri Home Restaurant. L'indirizzo del gruppo, la cui discussione è pubblica previa iscrizione, è nelle note in calce al documento.

→ <http://www.homerestaurant.com/docs/HR-emendamenti.pdf>

## LE ACCUSE DI CONCORRENZA SLEALE E IL RISCHIO DI INTOSSICAZIONI ALIMENTARI DELLA FIPE

Il numero di visitatori che andrà in Home Restaurant non intaccherà minimamente il pubblico che va nei ristoranti. Considerando i 76 miliardi di fatturato della ristorazione nel 2015, 10.000 Home Restaurant con 5000 Euro di introiti annui medi rappresenterebbero solo lo 0,06% di quell'enorme cifra.

L'Home Restaurant, però, può essere considerata un'attività concorrente, per quanto di certo non sleale. Il successo di un'economia liberista, come la nostra, si basa sull'iniziativa privata e la concorrenza è il motore che la muove. Bloccare la concorrenza per legge è un limite e un danno allo sviluppo economico del Paese, oltre che un atto contro i principi di libera concorrenza contenuti nella Legge che disciplina le attività economiche (comma 1 dell'art. 3 del D.L. 138/2017 conv. l. 148/2011), che infatti prevede che *"Comuni, Province, Regioni e Stato, adeguano i rispettivi ordinamenti al principio secondo cui l'iniziativa e l'attività economica privata sono libere ed è permesso tutto ciò che non è espressamente vietato dalla legge nei soli casi di (fra l'altro): a) vincoli derivanti dall'ordinamento comunitario e dagli obblighi internazionali; b) contrasto con i principi fondamentali della Costituzione; c) danno alla sicurezza, alla libertà, alla dignità umana e contrasto con l'utilità sociale; d) disposizioni indispensabili per la protezione della salute umana, la conservazione delle specie animali e vegetali, dell'ambiente, del paesaggio e del patrimonio culturale; e) disposizioni relative alle attività di raccolta di giochi pubblici ovvero che comunque comportano effetti sulla finanza pubblica"*.

**Perché non si tratta di concorrenza sleale?** Partiamo da un punto che secondo noi è dirimente: **casa propria non è un pubblico esercizio.**

Il parere del MISE si basa sull'assunto che somministrare cibo e bevande a casa propria assimili automaticamente la propria abitazione ad un pubblico esercizio, gravando l'eventuale apertura di un'attività di Home Restaurant delle stesse regole e della stessa burocrazia necessarie per l'apertura di un Ristorante (pubblico esercizio).



---

Per pubblico esercizio si intende però, ai sensi della legge italiana, *un locale aperto al pubblico in cui si svolga un'attività di impresa avente come oggetto la prestazione di servizi al pubblico.*

Il carattere di "pubblicità" di un esercizio, intesa come condizione di fruibilità del locale è dato dalla possibilità concreta per chiunque di accedervi liberamente e di poter fruire dei servizi erogati.

Casa propria non è accessibile pubblicamente; la porta non è aperta a chiunque, ma è sempre ben chiusa a chiave. Ne consegue banalmente che non si tratta di un "pubblico esercizio" e non deve sottostare al carico di burocrazia e regolamenti impossibili da applicare ad un'abitazione privata o ad un'attività perlomeno saltuaria come quella in oggetto.

Un Home Restaurant non accoglie infatti "avventori" casuali, bensì accetta di ricevere visitatori consapevoli, dietro loro espressa richiesta.

Il fatto però che gli Home Restaurant non siano obbligati a sottomettersi per legge a determinate regole, non significa che non le vogliano: la totalità di chi vuole aprire un Home Restaurant è disposto a prendere il certificato HACCP o un'assicurazione.

Questo ci porta ad un altro punto contestato dalla FIPE: il **rischio maggiore di intossicazioni alimentari.**

Sarebbe fin troppo semplice ribattere alle accuse con gli ultimi scandalosi articoli che il Corriere della Sera ha pubblicato proprio nel mese di ottobre 2016 (*Ristoranti, i dati choc dei controlli: scarafaggi in un locale su quattro. Verifiche dei Nas da novembre 2015 a oggi: la metà dei locali non è in regola, scarsa igiene, anche nei negozi di rinomate "delicatessen"* → *Link all'articolo: <https://goo.gl/Lw7nCJ>*).

Vogliamo però basarci sui numeri FIPE e ragionarci un po' su.

Proprio secondo i numeri stessi della FIPE, possiamo calcolare che il rischio di prendersi una intossicazione al ristorante è il doppio rispetto al rischio di prendere una intossicazione a casa. Anche se, bisogna dirlo, In entrambi i casi il rischio è minimo.

Come arriviamo a questa conclusione?

Fatto 10 Euro il costo medio di un pasto consumato fuori, considerati i dati FIPE del 2015, che ci indicano che in quell'anno sono stati spesi 76 miliardi per mangiare fuori casa, considerati il numero di pasti serviti in casa (60 milioni a pranzo e 60 milioni a cena al giorno), possiamo supporre che la percentuale di pasti consumati a casa in un anno sono 36,2 miliardi, contro i 7,6 miliardi di quelli consumati fuori casa.



---

35.000 è il numero medio di tossinfezioni registrate in un anno in Italia; consideriamo il caso peggiore delle statistiche FIPE, ovvero che il 70% di esse si verifichi in famiglia e il 30% nei canali della ristorazione pubblica. Ciò significa che 24.500 (70% di 35,000) intossicazioni su 36,2 miliardi di pasti vengono registrate mangiando a casa (1 su 1.477.551) e 10.500 (il 30% di 35.000) su 7,6 miliardi di pasti (1 su 723.809) vengono registrate mangiando fuori casa.

La conclusione è che la probabilità di prendersi un'infezione al RISTORANTE è doppia rispetto a quella di prendersela in FAMIGLIA. Probabilità comunque minima in entrambi i casi.

Dati tratti da:

\* Fipe, cresce la voglia di mangiare fuori casa. In un anno spesi 76 miliardi  
[http://www.repubblica.it/economia/rapporti/osserva-italia/stili-di-vita/2015/10/26/news/fipe\\_cresce\\_la\\_voglia\\_di\\_mangiare\\_fuori\\_casa\\_in\\_un\\_anno\\_spesi\\_76\\_miliardi-125920139/](http://www.repubblica.it/economia/rapporti/osserva-italia/stili-di-vita/2015/10/26/news/fipe_cresce_la_voglia_di_mangiare_fuori_casa_in_un_anno_spesi_76_miliardi-125920139/)

\* Fipe - Audizione Camera del 16/01/2016  
<http://www.fipe.it/comunicazione/note-per-la-stampa/item/4237-fipe-al-parlamento-gli-home-restaurant-sono-una-distorsione-del-mercato-senza-controlli-a-rischio-igiene-e-salute.html>