



Egregio Onorevole,

il presente documento riporta 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.

Cos'è l'Home Restaurant

L'**Home Restaurant** è la possibilità offerta a chi ami stare ai fornelli di cucinare occasionalmente per amici, conoscenti e perfetti sconosciuti, viaggiatori soprattutto, che avranno la possibilità di sperimentare le ricette originali dei luoghi.

L'Home Restaurant può incanalarsi in diverse tendenze, ma le sue due anime principali sono il "Social Eating" e il "Travel Eating".

Per "**Social Eating**" si intende quella pratica di Home Restaurant che predilige la preparazione di pasti intesa come "evento" e volta ad aggregare gli avventori a scopo "social", e quindi di conoscenza reciproca, incontro, scambio di esperienze.

Il "**Travel Eating**", invece, è l'Home Restaurant praticato per una audience di viaggiatori, e che mira a far scoprire a chi viene da lontano i sapori autentici del luogo visitato.

Ovviamente le due anime dell'Home Restaurant possono convivere e mescolarsi, in soluzioni sempre diverse e variegate, che dipenderanno dallo stile e dall'iniziativa di chi fornisce il servizio.

L'Home Restaurant in Italia

Gli Home Restaurant, in Italia, hanno iniziato ad affacciarsi nella realtà della sharing economy da poco più di un anno a questa parte, seguendo l'onda mondiale.



Il parere del MISE

Un parere del Ministero dello Sviluppo Economico (MISE) ne ha bloccato lo sviluppo equiparandoli ai pubblici esercizi, richiedendo le identiche regolamentazioni (impossibili da attuare a casa propria - vedi nota in calce al documento).

→ <http://www.homerestaurant.com/docs/parere-mise.pdf>

Sull'onda del parere del ministero sono state erogate delle sanzioni anche per migliaia di euro, la cui pubblicità ha scoraggiato la diffusione dell'Home Restaurant in Italia.

La proposta di Legge

Quattro proposte di legge sono state presentate tra il 2015 e il 2016:

→ <http://www.homerestaurant.com/docs/HomeRestaurant-ConfrontoLeggi.pdf>

Il 25 settembre 2016 la Commissione Parlamentare per le Attività Produttive le ha riunite in una sola, che però introduce dei punti che, secondo un nostro sondaggio, limiteranno di molto la diffusione dell'Home Restaurant in Italia. Su 223 persone interessate ad aprire un Home restaurant, infatti, 194 hanno dichiarato che se la legge effettiva dovesse essere quella proposta, allora rinunceranno ad aprire un Home Restaurant.

Qui la nuova proposta di legge:

→ <http://www.homerestaurant.com/docs/LeggeHR1234.pdf>

I punti contestati

I punti contestati della proposta di legge sono quelli relativi all'obbligo di acquisire i pagamenti esclusivamente in modalità elettronica attraverso l'iscrizione obbligatoria a delle piattaforme web e la limitazione del numero dei coperti annuale.

L'articolo 2, in particolare, è quello che a nostro avviso va contro i **principi di libera concorrenza e i correlati principi di parità di trattamento e non discriminazione** 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".

La proposta di legge va anche contro l'indirizzo dell'Europa, la quale ha detto chiaramente che nel settore della sharing economy, in cui ricadono senza dubbio gli Home Restaurant, dovrebbe essere VIETATO VIETARE!

Link all'articolo dell'Avvocato Guido Scorza (Commissione europea: vietato vietare la sharing economy. E' un'occasione da non lasciarci sfuggire):

→ <http://goo.gl/tECVVc>

Anche il Ministro dello Sviluppo Economico, Carlo Calenda, si è espresso favorevolmente verso una legge che non ponesse ostacoli allo sviluppo di qualsiasi settore della sharing economy, il 5 ottobre 2016, rispondendo ad una domanda dell'Onorevole Veronica Tentori del PD, la quale chiedeva che tipo di regolamentazione applicare alle nuove leggi sulla sharing economy.

Link al video

→ <https://goo.gl/fapuRB>

Per questo motivo stiamo sostenendo una petizione da presentare a tutti gli estensori della legge attuale per convincerli ad eliminare i limiti più restrittivi, che impedirebbero l'85% circa delle aperture di Home Restaurant previste.

Link alla petizione on line:

→ <http://goo.gl/FIOlg2>



Proposte di emendamento

Per quanto esposto, quindi, riportiamo di seguito le nostre proposte di emendamento al testo unificato relativo alla disciplina dell'attività di ristorazione in abitazione privata.

Sono riportati nel dettaglio gli articoli ed i commi ritenuti meritevoli di ulteriore riflessione.
Rif. : C. 3258 Minardo, C. 3337 Cancelleri, C. 3725 Basso e C. 3807 Ricciatti.

TESTO UNIFICATO ELABORATO DAL COMITATO RISTRETTO ADOTTATO
COME TESTO BASE

Art. 1 Comma 2

Si suggerisce di aggiungere “che vi dimorino da almeno un anno” dopo “...persone fisiche” e prima di “in abitazione privata...”

MOTIVAZIONI

Disincentivare l'apertura di ristoranti travestiti da home restaurant.

Art. 2

Si propone di eliminare integralmente l'articolo.

MOTIVAZIONI

Introduce obblighi e limiti che nessun'altra attività economica ha in contrasto con i principi di libera concorrenza e i correlati principi di parità di trattamento e non discriminazione contenuti nella Legge che disciplina le attività economiche (comma 1 dell'art. 3 del D.L. 138/2017 conv. l. 148/2011).

Art. 3 Comma 3

Si propone di eliminare i periodi “di 10 coperti al giorno e” ed anche “*purché le somme versate dagli ospiti a titolo di compenso non superino il limite di 5000 euro annui.*”

MOTIVAZIONI

Il limite delle 10 persone giornaliere e il limite dei 5.000 Euro lordi annui ci pare essere in contrasto con i suggerimenti della commissione europea di incentivare e non limitare lo sviluppo della Sharing Economy.

Riteniamo al contrario ragionevole l'imposizione di un limite numerico sui coperti che l'home restaurant possa servire in un anno uguale a 1000, o innalzare il limite di introiti lordi a 15.000 Euro, al superamento dei quali l'attività verrà considerata “attività d'impresa”.

Art. 3 Comma 5



Si suggerisce di individuare una soglia al di sotto della quale non imporre alcun obbligo relativo al rispetto delle procedure HACCP o di eliminare del tutto il comma in oggetto.

MOTIVAZIONI

È ragionevole immaginare che per un numero inferiore ad un certo limite l'attività svolta abbia una incidenza talmente bassa da non richiedere una formazione specifica. I nostri calcoli, esplicitati fra le note in calce al documento e basati su dati FIPE, dimostrano che il rischio di intossicazioni in famiglia è molto minore rispetto a quello dei ristoranti.

Art. 3 Comma 6

In ottica di semplificazione, e nuovamente per rispettare i suggerimenti dati dalla commissione europea sull'incentivazione piuttosto che il freno di ogni attività di sviluppo sulla sharing economy si suggerisce di esplicitare chiaramente in questo comma che la SCIA ha come unica motivazione la rilevazione statistica e la tracciabilità dell'attività.

MOTIVAZIONI

Procedure burocratiche eccessivamente complicate imposte dai Comuni potrebbero rivelarsi disincentivanti.

Art. 4 Comma 1

Si propone di eliminare questo comma o di elencare espressamente i requisiti richiesti per la civile abitazione. Tali requisiti dovrebbero tenere conto della definizione data dell'Home Restaurant dall'Art. 1 ("attività non professionale di ristorazione esercitata da persone fisiche in abitazione privata") evitando di introdurre dei parametri non riscontrabili nella cucina di una civile abitazione.

MOTIVAZIONI

L'allegato II, capitolo III, del regolamento (CE) n. 852/2004 richiede requisiti applicabili indifferentemente a "strutture mobili, temporanee (quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati), ai locali utilizzati principalmente come abitazione privata ma dove gli alimenti sono regolarmente preparati per essere commercializzati e ai distributori automatici". Tale comma introduce degli elementi di incertezza in quanto la sussistenza di alcuni dei requisiti, espressamente pensati per situazioni ben diverse dalla civile abitazione, è lasciata all'arbitrio di chi sarà poi destinato ai controlli.

Art. 4 Comma 2

Questo comma è in disaccordo con quanto enunciato all'articolo 1 comma 2 dove si evidenzia che l'attività di home restaurant può essere esercitata "all'interno delle strutture abitative di residenza o domicilio proprie o di un soggetto terzo,".



FAQ HOME RESTAURANT

L'HOME RESTAURANT È CONCORRENZA SLEALE NEI CONFRONTI DEI RISTORANTI?

Il numero di visitatori che andrà in Home Restaurant non intaccherà minimamente il pubblico che va nei ristoranti (*). Ma sì, 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.

PERCHÉ I RISTORANTI DEVONO SOTTOSTARE A REGOLE STRINGENTI E AI CONTROLLI SANITARI E GLI HOME RESTAURANT NO?

Perché sono regole che riguardano solo i "pubblici esercizi" e i ristoranti lo sono, mentre casa propria no.

Per pubblico esercizio si intende, ai sensi della legge italiana, un locale aperto al pubblico in cui si svolge 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 è un "Pubblico esercizio" e non deve sottostare ai controlli che tali esercizi necessitano per operare.

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

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

ANDARE IN HOME RESTAURANT CI ESPONE AL RISCHIO DI INTOSSICAZIONI ALIMENTARI?

Non più che a casa propria, e questo rischio è nettamente inferiore al rischio di prendersi una intossicazione in ristorante. Anzi, 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. In entrambi i casi il rischio è minimo. (* vedi in fondo all'articolo).



NOTE

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 prerequisiti 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.

Se non ci sono intoppi e va tutto liscio hai già speso dalle 4.000 alle 6.000 euro.

INTOSSICAZIONI ALIMENTARI IN HOME RESTAURANT? AL RISTORANTE SI RISCHIA IL DOPPIO.

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 calcolare (*) 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 registrati un anno in Italia e consideriamo il caso peggiore delle statistiche FIPE, ovvero che il 70% di esse si verifichi in famiglia e il 30% nei canali della ristorazione.

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: 1 su 723.000 al ristorante, 1 su 1.477.551 in famiglia.

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/

* 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>

CONFRONTO FATTURATO HOME RESTAURANT E RISTORANTI

Nel 2015 sono stati spesi 76 miliardi di euro per mangiare fuori casa.

Vedi:

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/

Immaginando, fra qualche anno, un numero di Home Restaurant pari a 10.000 con un introito medio di 5.000 Euro cadauno, per un totale di 50 milioni di euro totali, essi rappresenteranno solamente lo 0,06% del fatturato dei ristoranti.

Se raddoppiassimo questi numeri, ovvero 20.000 home restaurant per un introito lordo medio di 10.000 Euro, la percentuale di fatturato sottratta ai ristoranti sarebbe di poco superiore allo 0,2%.

SONDAGGIO HOME RESTAURANT

<http://www.homerestaurant.com/docs/SondaggioHomeRestaurant.pdf>

GRUPPO DI DISCUSSIONE FACEBOOK

<https://www.facebook.com/groups/homerestaurantitalia/>

Giambattista Scivoletto
Amministratore Studio Scivoletto srl