



Approfondimento

Aprire una paninoteca

Progetto finanziato con il Fondo di Perequazione 2021-2022

sni.unioncamere.it



**CAMERA DI COMMERCIO
PALERMO ENNA**



UNIONCAMERE



SERVIZIO NUOVE IMPRESE
La piattaforma delle Camere di Commercio

Una **paninoteca** è un investimento molto interessante per chi vuole aprire un'attività non troppo difficile da gestire. Ormai ci sono molti ristoranti, con caratteristiche molto interessanti, perché si va da quelle classiche, con un menù mordi e fuggi, fino a quelle ricercatissime e gourmet, per un pubblico più interessato ad un prodotto di qualità.

Con un po' di occhio e di furbizia, stando attenti ad eventuali *pub*, *fastfood* e *all you can eat* nei paraggi, si possono fare ottimi guadagni, con uno sforzo contenuto.



CAMERA DI COMMERCIO
PALERMO ENNA



UNIONCAMERE



SERVIZIO NUOVE IMPRESE
La piattaforma delle Camere di Commercio

Il luogo

Per prima cosa, se vuoi aprire una paninoteca, devi iniziare a capire come funziona questo tipo di impresa, quali sono norme e come si gestisce. Per prima cosa, in base al tipo di servizio che intendi offrire, devi avere a disposizione un **locale** di dimensioni adatte.

Innanzitutto ti occorrerà poter dividere il tuo spazio in almeno **tre aree**: una riservata al pubblico, una di somministrazione ed una zona cucina. Molte paninoteche scelgono però un approccio visuale, con tutte le attrezzature direttamente al bancone.



CAMERA DI COMMERCIO
PALERMO ENNA



UNIONCAMERE



SERVIZIO NUOVE IMPRESE
La piattaforma delle Camere di Commercio

Il luogo

Avrai quindi intorno il frigo, le affettatrici e le macchine per il caffè.

La grossa **variabilità degli approcci** ti permette per esempio di aprire un posto molto grande per servire un pubblico esteso, con prodotti standardizzati, oppure un ristorante minuscolo, che punti tutto sulla personalizzazione delle proposte, su un servizio uno ad uno e su prodotti di qualità.



CAMERA DI COMMERCIO
PALERMO ENNA



UNIONCAMERE



SERVIZIO NUOVE IMPRESE
La piattaforma delle Camere di Commercio

Pubblico ampio o ricercato?

Con la scelta di un business di grandi dimensioni sarai costretto a sacrificare almeno in parte le specificità dei prodotti che offri, mentre se la tua paninoteca punta tutto sulla qualità, potresti dover scegliere un pubblico ricercato e che accetta prezzi relativamente alti.

Definisci con attenzione il tuo menù perché i tuoi clienti apprezzano un mix di classico e innovazione, ma si stancano anche abbastanza facilmente delle solite proposte. Se punti ad un pubblico di passaggio, proponi una serie di panini classici, magari con un tocco speciale, aggiungendo uno o due ingredienti tipici e includendo anche ricette che facciano riferimento ad un territorio specifico.



CAMERA DI COMMERCIO
PALERMO ENNA



UNIONCAMERE



SERVIZIO NUOVE IMPRESE
La piattaforma delle Camere di Commercio

Se invece punti su un pubblico esigente, crea accostamenti gourmet, con ingredienti stuzzicanti e che colpiscano la fantasia. Molti clienti sono interessati a gusti nuovi o forti, ma sempre restando entro un confine per così dire commerciale. Se il tuo approccio è quindi quello di proporre panini particolari e con gusti ricercati, fa in modo di non esagerare e soprattutto di mantenerti in una fascia di costo abbastanza contenuto.



CAMERA DI COMMERCIO
PALERMO ENNA



UNIONCAMERE



SERVIZIO NUOVE IMPRESE
La piattaforma delle Camere di Commercio

Una buona idea è quella di proporre una versione economica e una più interessante dello stesso panino, oppure ingredienti che si possono scegliere in maniera opzionale, per rendere più intrigante la proposta e diventare più competitivo rispetto ad un fast-food.

Importantissimo, visto che venderai panini, è creare una buona joint venture con un panificio di fiducia che ti proponga un prodotto affidabile e gustoso.



CAMERA DI COMMERCIO
PALERMO ENNA



UNIONCAMERE



SERVIZIO NUOVE IMPRESE
La piattaforma delle Camere di Commercio

Che cosa fare a livello burocratico

Definito il tuo approccio ideale, dovrai iniziare con le parti burocratiche che ti consentiranno di passare da sogno ad impresa vera e propria.

Per aprire un'attività nel settore alimentare ti serve innanzitutto una **partita IVA**, che puoi richiedere all'Agenzia delle Entrate, tramite un modulo prestampato, oppure scaricandolo dal sito <https://www.agenziaentrate.gov.it>.



CAMERA DI COMMERCIO
PALERMO ENNA



UNIONCAMERE



SERVIZIO NUOVE IMPRESE
La piattaforma delle Camere di Commercio

Che cosa fare a livello burocratico

Aprire la partita IVA è gratuito, ma introduce un costo annuo di gestione del commercialista.

Nello specifico, puoi optare per la partita IVA con **codice Ateco 56.10.11** per la ristorazione con somministrazione.

Contestualmente all'apertura della partita, devi anche definire la tua posizione **INAIL e INPS**, se non ne hai già una. Questo per tutelarti in caso di incidenti e problemi di salute.



CAMERA DI COMMERCIO
PALERMO ENNA



UNIONCAMERE



SERVIZIO NUOVE IMPRESE
La piattaforma delle Camere di Commercio

Diplomi, SAB e HACCP

Per aprire l'attività ti occorrerà adesso possedere uno fra questi requisiti: avere un diploma di un istituto alberghiero o per il turismo, possedere un'abilitazione HACCP oppure aver seguito un corso SAB. In ogni caso, se puoi dimostrare di essere nel settore alimentare da un tempo sufficiente, nella maggior parte dei casi potrai ricevere in ogni caso il permesso a procedere. **L'HACCP è obbligatoria anche per i tuoi dipendenti** e per tutti quelli che hanno accesso alle aree non aperte al pubblico.



CAMERA DI COMMERCIO
PALERMO ENNA



UNIONCAMERE



SERVIZIO NUOVE IMPRESE
La piattaforma delle Camere di Commercio

ASL: fumi ed emissioni rumorose

Prima di aprire devi registrare la tua attività presso gli sportelli del Comune con una **SCIA**, cioè con la segnalazione certificata di inizio attività. A questo punto però l'impresa non si può ancora avviare, perché devi attendere il parere dell'ASL. Ci sarà un'ispezione accurata da parte dei tecnici incaricati, che verificheranno che tutto sia a norma, compresi gli impianti elettrici e idraulici, oltre che i sistemi di aerazione. L'ispettore verificherà che l'area cucina sia a norma e che sino presenti le cappe aspiranti per i fumi. Potrebbe anche essere necessaria una verifica delle emissioni rumorose, per esempio per gli apparecchi motorizzati e i condizionatori.



CAMERA DI COMMERCIO
PALERMO ENNA



UNIONCAMERE



SERVIZIO NUOVE IMPRESE
La piattaforma delle Camere di Commercio

SIAE e Insegna: due permessi inderogabili

Ricordati che se vuoi mettere musica all'interno del tuo locale, devi pagare il permesso alla **SIAE** e che mettere una playlist costa di più di usare la radio. Menzione a parte merita l'**insegna**. Punto chiave per essere riconoscibili, ancor prima della qualità del prodotto, specie se ti trovi in una zona di passaggio o turistica, prima di commissionarne una, devi ricevere l'accettazione del bozzetto da parte dell'ufficio per il decoro urbano. In molti casi, infatti, l'insegna deve essere adatta ad essere installata in un centro storico con una valenza artistica, senza allitterarne in maniera significativa l'aspetto.



CAMERA DI COMMERCIO
PALERMO ENNA



UNIONCAMERE



SERVIZIO NUOVE IMPRESE
La piattaforma delle Camere di Commercio

Concludendo

Una paninoteca può essere un investimento interessante, ma tutto dipende dall'offerta in relazione alla posizione. Analizza bene il mercato della zona prima di aprire l'attività, per capire quanto grossa possa essere l'impresa o quanto si debba contare sulla selezione degli ingredienti più particolari per i tuoi panini.

Ricorda in generale che chi si rivolge ad una paninoteca, spesso preferisce l'asporto, quindi devi essere pronto a gestire le prenotazioni stando attento ai tempi e alla qualità, oppure a organizzare un servizio di corrieri per le consegne a domicilio.



CAMERA DI COMMERCIO
PALERMO ENNA



UNIONCAMERE



SERVIZIO NUOVE IMPRESE
La piattaforma delle Camere di Commercio