



# Forme particolari di ristorazione

## Chef a domicilio

### Descrizione dell'attività

L'attività di Chef a domicilio consiste nella preparazione e somministrazione di pasti **direttamente a casa del cliente** o in un luogo da lui indicato (es. casa vacanze, location per eventi privati).

Il professionista si occupa della spesa, della preparazione, del servizio e spesso anche della pulizia finale, offrendo un'esperienza personalizzata.

L'attività è considerata un servizio alla persona, rientra nel settore della ristorazione ma non comporta la somministrazione in locali aperti al pubblico. Può essere svolta in forma autonoma o come microimpresa.

### Tipologie di servizi offerti

A seconda della specializzazione e del target, il cuoco a domicilio può offrire:

- Cene private e *show cooking*: preparazione di menù gourmet o tematici a casa del cliente.
- Eventi privati e catering ridotti: pranzi o cene per ricorrenze, compleanni, anniversari.
- Preparazione e consegna di pasti bilanciati per tutta la settimana (*meal prep settimanale*)
- Servizi per turisti e affitti brevi: cucina in loco durante soggiorni in B&B o case vacanza.
- Cucina a bordo durante crociere.
- Esperienze culinarie e corsi di cucina: sessioni didattiche per gruppi o famiglie.





# Forme particolari di ristorazione

## Chef a domicilio

### Normative vigenti (valide in tutta Italia)

Essendo un'attività che prevede la manipolazione di alimenti per terzi, è soggetta a normative igienico-sanitarie. I principali requisiti includono:

- Certificazione HACCP obbligatoria per chiunque manipoli alimenti.
- Notifica sanitaria all'ATS (ASL): deve essere presentata comunicazione di inizio attività con descrizione dei servizi offerti.
- SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) da presentare al Comune per attività artigianale di servizio.
- Trasporto alimenti: se si trasportano ingredienti o pasti, il mezzo deve rispettare le norme igieniche previste dal Regolamento CE 852/2004.
- Assicurazione RC professionale consigliata per coprire eventuali danni a terzi.

In alcune regioni è richiesta l'iscrizione nel Registro degli operatori del settore alimentare (OSA): Lombardia, Marche, Liguria, Toscana, Sardegna, Friuli-Venezia Giulia, Veneto.



# Forme particolari di ristorazione

## Chef a domicilio

### Gli investimenti iniziali

L'avvio dell'attività prevede costi contenuti, soprattutto se svolta in autonomia. Indicativamente:

Voce di spesa	Costo stimato (€)
Attrezzature trasportabile e utensili	500-1.500
Formazione HACCP	100-300
Pratiche burocratiche (P.IVA, SCIA, notifica ATS)	300-700
Promozione e sito web	300-700
RC professionale annuale	200-400

### Come promuovere l'attività

- Creazione di un sito web personale con qualifiche ed esperienze, menù proposti, prenotazioni e contatti.
- Social media e food storytelling: mostrare preparazioni, esperienze e recensioni dei clienti.
- Collaborazione con strutture turistiche.
- Piattaforme dedicate: iscrizione a portali per cuochi a domicilio o catering.
- Passaparola e network locale: cura delle relazioni con clienti, fornitori e ristoratori locali.
- Newsletter e promozioni stagionali: per fidelizzare i clienti abituali.

# Forme particolari di ristorazione

## Chef a domicilio

### Aspetti fiscali e contributivi

- Apertura della Partita IVA con regime forfettario (se si rispettano i requisiti).
- Codice ATECO suggerito:
  - 56.21.00: Fornitura di pasti preparati (attività di catering senza gestione di mensa).
- Possibilità di operare come ditta individuale o microimpresa.
- Obbligo di tenuta registri e fatturazione (anche elettronica se richiesto).
- Contributi INPS gestione commercianti/artigiani o regime agevolato per forfettari.

### Perché è un'opportunità per chi vuole avviare una nuova attività

- **Flessibilità e personalizzazione:** ideale per chi vuole conciliare vita privata e lavoro.
- Basso investimento iniziale, senza necessità di affittare un locale.
- Crescente richiesta di esperienze culinarie su misura e cura dell'alimentazione per programmi dietetici.
- Opportunità turistiche: forte domanda da parte di clienti stranieri o del settore hospitality.
- Possibilità di diversificare: corsi, catering, *meal prep*, eventi aziendali.

