

COME APRIRE UN BAR

- Il bar è un esercizio pubblico in cui si sosta per consumare bevande e alimenti. Rientra per legge negli "esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande" e più precisamente "locali di vendita per il consumo sul posto" che si esplicita in "tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti nei locali dell'esercizio o in una superficie aperta al pubblico, all'uopo attrezzati". Fino a qualche anno fa, i Comuni stabilivano il numero delle attività che potevano essere aperte su ogni territorio (ad eccezione dei centri storici delle grandi città). Le licenze che regolamentavano la libera concorrenza non esistono più. Il D.L. 4 luglio 2006, n. 223 convertito con modifiche dalla legge 4 agosto 2006, n. 248 e successive modifiche e integrazioni, ha stabilito che i Comuni non possono più contingentare le licenze inerenti alle attività economiche di distribuzione commerciale, ivi comprese la somministrazione di cibi e bevande, che potranno essere svolte senza i seguenti limiti e prescrizioni:
- l'iscrizione a registri abilitanti;
- il rispetto di distanze minime obbligatorie tra attività commerciali appartenenti alla medesima tipologia di esercizio;
- le limitazioni quantitative all'assortimento merceologico offerto negli esercizi commerciali, fatta salva la distinzione tra settore alimentare e non alimentare;

- il rispetto di limiti riferiti a quote di mercato predefinite o calcolate sul volume delle vendite a livello territoriale sub regionale;
- il rispetto degli orari di apertura e di chiusura, l'obbligo della chiusura domenicale e festiva, nonché quello della mezza giornata di chiusura infrasettimanale dell'esercizio;
- la fissazione di divieti ad effettuare vendite promozionali, a meno che non siano prescritti dal diritto comunitario;
- l'ottenimento di autorizzazioni preventive allo svolgimento di vendite promozionali di prodotti;
- il divieto o l'ottenimento di autorizzazioni preventive per il consumo immediato dei prodotti di gastronomia presso l'esercizio di vicinato.

Tuttavia, l'attività di somministrazione è subordinata al possesso dei requisiti morali e professionali, nonché a quelli della conformità alle norme, prescrizioni ed autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria e ambientale.

Cosa bisogna fare per avviare un bar?

Per aprire un bar è necessario seguire alcuni passi fondamentali:

- Verificare di essere in regola con i requisiti morali e professionali e se necessario seguire un corso SAB (Somministrazione Alimenti e Bevande) o PIA (Percorsi Integrati Assistiti) nel Lazio che sostituisce quello che in passato era conosciuto come corso REC (Registro Esercenti Commercio). I corsi hanno una durata dalle 60 alle 100 ore (a seconda della regione di riferimento) e vengono organizzati da centri di formazione certificati. Non tutti devono frequentare il corso. Il decreto legge 59/2010, infatti, stabilisce che se il soggetto ha lavorato per almeno due anni nel settore alimentare, o ha conseguito il diploma o laurea in una scuola professionale del commercio, o è registrato già al Rec, può avviare l'attività di commercio senza frequentare alcun corso.
- Partecipare a un corso HACCP che certifica la conoscenza delle nozioni necessarie riguardo alle principali norme igieniche e di sicurezza dei prodotti alimentari. La durata dell'attestato ha una periodicità variabile per regione. Alla scadenza, il soggetto interessato dovrà ripetere la formazione e accedere nuovamente al test finale.
- Individuare il locale, verificare che la destinazione d'uso sia commerciale e che siano rispettati tutti i requisiti edilizi e urbanistici previsti dal piano regolatore della zona, e quelli di igiene certificati dall'ASL competente (i requisiti possono cambiare da regione a regione e da comune a comune).

Nel momento in cui si predispone un business plan e si individua il locale, le fasi successive prevedono l'apertura della Partita Iva, l'iscrizione all'INPS (Istituto Nazionale della Previdenza Sociale) e all'INAIL (Istituto Nazionale per l'Assicurazione contro gli Infortuni sul Lavoro) con l'aiuto di un commercialista. Aprire una casella di posta elettronica certificata (PEC) e presentare allo Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP) la Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA), che sostituisce la DIA (Denuncia di Inizio Attività) e ogni atto di concessione, autorizzazione, licenza, comprese le domande per l'iscrizione in albi e ruoli. SUAP è "l'unico soggetto pubblico di riferimento territoriale per tutti i procedimenti che abbiano come oggetto l'esercizio di attività produttive e di prestazione di servizi, e quelli relativi alle azioni di localizzazione, realizzazione, trasformazione, ristrutturazione o riconversione, ampliamento o trasferimento nonché cessazione o riattivazione delle suddette attività..." (DPR 160/2010 - art 2, comma 1). L'attività economica può iniziare dalla stessa data di presentazione della SCIA all'amministrazione competente, senza attendere i 30 giorni previsti in precedenza.

CONSIGLI UTILI

Non è difficile avviare un bar ma, come tutte le attività imprenditoriali, richiede impegno, passione e dedizione. In particolare, questa attività spesso richiede parecchie ore di lavoro, turni lunghi e faticosi che iniziano presto la mattina, fino a tarda notte. Basta pensare ai locali ubicati nelle zone turistiche e di villeggiatura, ai periodi festivi, alle vacanze estive. Un minimo di esperienza è sicuramente utile! Non solo dal punto di vista pratico (imparare a preparare bevande e cibi, gestire le attrezzature), ma è importante acquisire esperienza per quanto riguarda la contabilità, la gestione del personale, i rapporti con i fornitori, con i clienti e in generale tutto ciò che fondamentale per consentire lo svolgimento delle attività del bar.

Creatività, originalità e una forte motivazione personale sono fondamentali per dare il via ad un'attività la cui concorrenza è immensa.

Per non sbagliare è quindi fondamentale fare una corretta valutazione di sé stessi e del mercato in cui si intende operare!