



Forme particolari di ristorazione

Cucine Professionali Condivise

Descrizione dell'attività

Le cucine condivise sono ambienti professionali attrezzati e autorizzati, messi a disposizione a ore, giornate o mesi da operatori privati. Permettono di produrre alimenti a norma di legge senza dover allestire un proprio laboratorio. Sono la soluzione ideale per:

- Chef a domicilio
- Imprese artigiane alimentari
- Startup del food delivery
- Microimprese che vogliono iniziare con costi contenuti.

Perché è un'opportunità?

- Nessun investimento per un laboratorio proprio
- Tempi di avvio rapidi
- Flessibilità contrattuale
- Adatte a test di prodotto e validazione di idee
- Espandibili su più città (soprattutto ghost/cloud).





Forme particolari di ristorazione

Cucine Professionali Condivise

Le 4 tipologie principali

1. Ghost Kitchen

È una cucina chiusa al pubblico, utilizzata solo per il *food delivery*, senza punto vendita o contatto diretto con il cliente.

Adatta a brand delivery-only, per il test di nuovi format e per il contenimento dei costi di struttura.

- Spazio riservato a un solo brand o a più brand digitali
- Nessuna sala, solo cucina
- Collaborazione con piattaforme di consegna (ex: Deliveroo, Uber Eats, Glovo)

2. Cloud Kitchen

È una struttura con più cucine in uno stesso hub, gestita da un operatore centrale che fornisce anche servizi logistici, tecnici e amministrativi.

Adatta a chi vuole scalare velocemente, sfruttare la delivery e ridurre i tempi di avvio.

- Possibilità di lanciare più brand in parallelo
- Servizi condivisi: magazzino, ordini, pulizie ed eventualmente anche le azioni di marketing
- Ideale per startup food o ristoratori in espansione

In alcune Cloud Kitchen full service, il gestore fornisce supporto o inclusione diretta delle pratiche amministrative (SCIA, OSA, notifica ATS). Tuttavia, l'operatore resta responsabile della conformità igienico-sanitaria, e deve comunque possedere la formazione HACCP.



Forme particolari di ristorazione

Cucine Professionali Condivise

3. Commissary Kitchen

È una cucina professionale in affitto temporaneo (ore, giorni, settimane) per catering, chef, food truck e artigiani.

Adatta ad imprenditori in avvio, per test di mercato ed eventi.

- Spazi condivisi tra più attività
- Struttura già autorizzata, con spazi a rotazione
- Flessibilità ideale per piccole produzioni o attività stagionali

4. Hybrid Kitchen

Cucina operativa per la delivery e take-away, con un piccolo spazio accessibile al cliente per il ritiro fisico dell'ordine.

Adatta a chi vuole intercettare clienti anche offline, pur restando delivery-oriented.

- Visibilità di brand grazie al punto fisico
- Combinazione tra produzione e vendita diretta
- Nessun servizio al tavolo





Forme particolari di ristorazione

Cucine Professionali Condivise

Requisiti normativi (Italia e Lombardia)

Relativamente alle licenze SCIA e OSA ci sono delle differenze tra le 4 formule:

Tipo di cucina	Chi gestisce SCIA/OSA	Perché varia il costo
Ghost Kitchen	Il singolo operatore	Deve fare tutto da sé: SCIA, notifica ATS, registrazione OSA, eventualmente con supporto di un consulente tecnico esterno.
Cloud Kitchen	Il gestore (a volte)	In alcuni casi è incluso nel pacchetto: il gestore ha già notificato l'attività e aggiunge l'operatore come sub-concessionario o utente. Il costo può quindi essere nullo o ridotto, ma dipende dal contratto.
Commissary Kitchen	Il singolo operatore	Anche se lo spazio è condiviso, ogni operatore deve registrarsi come OSA e presentare la propria SCIA. Tuttavia, poiché l'attività è spesso più semplice e temporanea, i costi possono essere più contenuti.
Hybrid Kitchen	Il singolo operatore	Come per le ghost kitchen, l'attività è spesso più strutturata e visibile (presenza al pubblico), quindi richiede SCIA completa e registrazione OSA autonoma.

- Partita IVA con codice ATECO idoneo (es. 56.10.20 – ristorazione senza somministrazione)
- Corso HACCP obbligatorio per ogni operatore
- SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) al Comune
- Notifica ATS (ex ASL) e registrazione OSA per la Lombardia
- Contratto di locazione o utilizzo regolare dello spazio
- In Lombardia, tutte le attività devono essere notificate all'ATS e figurare come Operatore del Settore Alimentare (OSA).

Forme particolari di ristorazione

Cucine Professionali Condivise

Costi indicativi per l'avvio dell'attività

Il costo iniziale per operare in una cucina professionale condivisa varia sensibilmente in base alla formula scelta (es. affitto temporaneo o leasing), alla dotazione inclusa nel contratto e ai servizi offerti dal gestore (logistica, marketing, pulizie, gestione rifiuti, supporto burocratico).

Sebbene i modelli *cloud* o *hybrid* possano apparire più costosi, spesso includono impianti, autorizzazioni, servizi accessori e supporto gestionale, rendendo più semplice l'avvio per operatori meno strutturati.

Al contrario, le *ghost* e *commissary kitchen* richiedono maggiore autonomia organizzativa, ma offrono flessibilità o minori canoni.

Voce	Ghost Kitchen	Cloud Kitchen	Commissary Kitchen	Hybrid Kitchen
Affitto mensile	700-2.000 €	1.500-3.000 €	300-1.000 €	1.000-2.500 €
Licenze, SCIA, OSA	500-1.000 €	Incluso a volte	300-700 €	500-1000 €
Corso HACCP (obbligatorio)	100-300 €	100-300 €	100-300 €	100-300 €
Branding / Packaging	500-2.000 €	1.000-3.000 €	300-1.000 €	500-2.000 €
Attrezzature e impianti	Da 10.000 €	Incluso spesso	Incluso	Incluso spesso