



Approfondimento

**Social eating e home
restaurant: le distinzioni**

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

Il cibo è sempre più sinonimo di piacere, strumento di conoscenza, occasione d'incontro e di divertimento, emblema di uno stile di vita. La cultura del cibo occupa così tanto spazio nella nostra società, che anche in assenza di una disciplina legislativa specifica, la popolarità delle esperienze di gastronomia domestica è in costante ascesa.

Se è vero che manca una classificazione giuridica di questi fenomeni, va ricordato che comunque gli adempimenti burocratici cambiano a seconda del tipo di esperienza che si vuole realizzare. Vediamo innanzitutto di partire dalle definizioni.



CAMERA DI COMMERCIO
PALERMO ENNA



UNIONCAMERE



SERVIZIO NUOVE IMPRESE
La piattaforma delle Camere di Commercio

Home restaurant

L'home restaurant è un'attività di somministrazione di alimenti e bevande in abitazione privata, dove il pubblico può accedere alla casa del cuoco per consumare pranzi e cene a pagamento. Secondo l'impostazione del Ministero dello Sviluppo Economico, fatta propria con alcune precisazioni dalla modulistica unificata, l'home restaurant si attiva con la presentazione al SUAP di una "comunicazione" – detta Scia – e della notifica sanitaria, per gli aspetti di igiene alimentare. Ne consegue che il cuoco domestico dovrà dotarsi di un manuale semplificato di autocontrollo e applicare i principi dell'HACCP.



CAMERA DI COMMERCIO
PALERMO ENNA



UNIONCAMERE



SERVIZIO NUOVE IMPRESE
La piattaforma delle Camere di Commercio

Home restaurant

In realtà, l'impostazione ministeriale, per quanto arrivi ad un risultato corretto (Scia + notifica + manuale di autocontrollo), non appare completamente accettabile nelle premesse giuridiche. In sostanza, è ancora troppo incline a ricondurre il fenomeno degli home restaurant nell'ambito dei pubblici esercizi. Andrebbe invece riconosciuto che siamo di fronte ad una diversa e ulteriore tipologia di somministrazione, che in questo caso è prevista in abitazione privata e non, per l'appunto, in un pubblico esercizio tradizionale.



CAMERA DI COMMERCIO
PALERMO ENNA



UNIONCAMERE



SERVIZIO NUOVE IMPRESE
La piattaforma delle Camere di Commercio

Social eating

Il **social eating** racchiude in sé una molteplicità di situazioni aggregative che hanno al centro la gastronomia. Un evento di social eating è spesso abbinato a corsi di cucina, happening, attività culturali e di intrattenimento a tema, iniziative promozionali, ecc. Si tratta dunque di un fenomeno molto sfaccettato, difficilmente inquadrabile all'interno di schemi noti. I riflessi che ne derivano dal punto di vista giuridico sono molteplici. Il social eating si distingue dall'home restaurant innanzitutto perché indirizzato ad una cerchia di persone preventivamente individuabili.



CAMERA DI COMMERCIO
PALERMO ENNA



UNIONCAMERE



SERVIZIO NUOVE IMPRESE
La piattaforma delle Camere di Commercio

Social eating

L'home restaurant è, semplificando molto, una sorta di "ristorante in casa" in cui gli avventori, oltre ad accedere prenotando da remoto (on line o semplicemente con una telefonata) possono anche presentarsi semplicemente alla porta, quasi fosse un normale pubblico esercizio.

L'evento di social eating è invece a **numero chiuso** e ad **accesso riservato**. L'operatore del social eating dovrà organizzare eventi in un apposito calendario e stabilire un limite alle prenotazioni, che saranno a numero chiuso e riservate ai partecipanti. È chiaro che tutto questo può avvenire anche al di fuori di una piattaforma in linea, purché si rispetti il requisito dell'accesso riservato.



CAMERA DI COMMERCIO
PALERMO ENNA



UNIONCAMERE



SERVIZIO NUOVE IMPRESE
La piattaforma delle Camere di Commercio

Qualche dubbio potrebbe sorgere anche rispetto ai requisiti igienici e sanitari: occorre la notifica? E la disciplina HACCP?

In realtà, trattandosi di feste private, non si applica il Regolamento CE n. 852/04, perché siamo di fronte ad una situazione di “consumo privato”, l’unica che esclude l’obbligo di presentare la notifica sanitaria. Non essendo una manifestazione pubblica, è ovviamente esclusa anche la presentazione della Scia.

In via cautelativa, per mettersi al riparo da possibili rischi in caso di controlli, si suggerisce di fare comunque un corso HACCP (ex libretto sanitario), di scegliere preparazioni semplici e di applicare i principi dell’autocontrollo, per quanto ridotti ai passaggi più elementari.



CAMERA DI COMMERCIO
PALERMO ENNA



UNIONCAMERE



SERVIZIO NUOVE IMPRESE
La piattaforma delle Camere di Commercio

Imprenditoriale o occasionale?

Il carattere imprenditoriale o occasionale dell'attività non è invece un criterio utile per distinguere l'home restaurant dal social eating, e dunque per stabilire se occorre presentare pratiche autorizzative oppure no. Per capire, basta considerare cosa accade nell'ambito della ricettività: un bed&breakfast, che sia a carattere imprenditoriale o meno, è comunque autorizzato mediante Scia. Lo stesso deve valere per la gastronomia domestica. A fare la differenza, come si è detto, è il tipo di servizio erogato, non il carattere imprenditoriale o occasionale dell'attività. Tuttavia, a titolo cautelativo, stante l'estrema incertezza che opprime il settore, il mio suggerimento è, per ora, di mantenere le iniziative di social eating nell'ambito delle prestazioni occasionali.



CAMERA DI COMMERCIO
PALERMO ENNA



UNIONCAMERE



SERVIZIO NUOVE IMPRESE
La piattaforma delle Camere di Commercio