



Forme particolari di ristorazione

Home restaurant

Descrizione dell'attività

L'Home restaurant è un'attività di somministrazione di pasti svolta presso la propria abitazione, rivolta a ospiti esterni su prenotazione anticipata. Si tratta di un format che unisce la condivisione domestica all'esperienza culinaria, dove il gestore - spesso non chef professionista - offre piatti cucinati in casa a commensali paganti, italiani o stranieri.

È una forma di **ristorazione privata e informale**, ma che, se svolta in modo continuativo o con finalità economica, è soggetta a tutti gli obblighi di legge previsti per le attività alimentari professionali. Negli ultimi anni, il modello è cresciuto grazie alla diffusione di piattaforme digitali di social eating e all'interesse per esperienze gastronomiche autentiche e locali.

Caratteristiche principali:

- **Contesto domestico:** l'attività avviene all'interno dell'abitazione del gestore, senza cambiare destinazione d'uso dell'immobile.
- **Somministrazione sul posto:** i clienti consumano i pasti direttamente presso la casa dell'ospite, a differenza dell'home food (che prevede solo la vendita).
- **Su prenotazione:** non è prevista apertura al pubblico o accesso libero, ma solo prenotazioni anticipate.
- **Proposte gastronomiche personali:** i menù riflettono la cucina del territorio, le tradizioni familiari o le esperienze personali del cuoco.
- **Componente esperienziale:** per molti clienti, soprattutto stranieri, è una forma di turismo culinario e culturale.





Forme particolari di ristorazione

Home restaurant

Normativa e adempimenti obbligatori

Attualmente in Italia non esiste una legge nazionale in vigore che disciplini in modo organico l'attività di Home Restaurant. Tuttavia, nel corso degli anni sono stati presentati vari Disegni di Legge (DDL) che, pur non approvati, hanno contribuito a delineare delle soglie indicative per distinguere l'attività occasionale da quella imprenditoriale.

I limiti più citati sono:

- Massimo 500 coperti annui (indicativamente 1-2 eventi a settimana).
- Massimo 5.000 euro di ricavi annui.

Questi parametri permetterebbero all'attività di rientrare in una fascia non professionale e **occasionale**, potenzialmente esente da partita IVA, anche se rimangono fermi gli obblighi igienico-sanitari. Si tratta di limiti non ancora codificati per legge, ma adottati come riferimento da molti Comuni, Regioni e piattaforme digitali.

Se invece il servizio è proposto con una certa regolarità e/o viene pubblicizzato online (tramite social network, sito web o piattaforme), allora rientra nel perimetro delle attività economiche soggette a tassazione.

Se la somministrazione di pasti diventa **abituale e organizzata**, l'inquadramento fiscale come impresa diventa necessario, e così anche l'apertura di partita IVA (possibile codice ATECO 56.10.12 per ristorazione con somministrazione).

Sarà inoltre necessario iscriversi alla Camera di Commercio, versare i contributi INPS e assolvere agli altri adempimenti fiscali e previdenziali.



Forme particolari di ristorazione

Home restaurant

Procedure burocratiche amministrative

Se l'attività è svolta in forma imprenditoriale, sono necessari:

- Corso HACCP.
- SCIA sanitaria (obbligatoria per le attività di somministrazione di alimenti e bevande): va presentata al SUAP del Comune competente per territorio.
- Notifica all'ATS: comporta la registrazione come Operatore del Settore Alimentare e l'obbligo di consentire i controlli ufficiali.
- Assicurazione RC o copertura danni a terzi: raccomandata e richiesta dalle piattaforme di social eating.
- Identificazione visibile dell'operatore, anche sul campanello dell'abitazione.

L'attività deve essere svolta esclusivamente su prenotazione e presso l'abitazione del gestore, ed è fatto **divieto di asporto** e consegna a domicilio.

Le piattaforme di Social Cooking

Le piattaforme offrono un **supporto esterno** per avviare e promuovere la propria attività:

- Supporto normativo e burocratico: affiancamento nella redazione della SCIA, nella formazione HACCP e nella registrazione come Operatori del Settore Alimentare (OSA);
- Promozione e visibilità online;
- Gestione delle prenotazioni e dei pagamenti: la piattaforma si occupa delle transazioni, inviando al cuoco solo l'importo netto;
- Assicurazione RC inclusa;
- Assistenza clienti e garanzia ospiti: in caso di problemi o cancellazioni, la piattaforma interviene per mediare e tutelare entrambe le parti;
- Formazione e community: alcune piattaforme offrono corsi interni, webinar, guide o una rete di cuochi per scambiarsi idee e migliorare il servizio.



Forme particolari di ristorazione

Home restaurant

Investimenti iniziali

Il costo iniziale varia sensibilmente in base alla formula scelta (individuale o con adesione ad una piattaforma di social cooking).

Voce di spesa	Costo stimato (€)	Note
Adeguamento cucina	500-2.000	Per adattare gli spazi alle norme igienico-sanitarie (Reg. 852/2004)
Corso HACCP	100 - 300	Obbligatorio per titolare e chi manipola alimenti
SCIA / Notifica ATS / Registrazione OSA	200-500	Pratiche amministrative per avvio attività presso SUAP e ATS locale
Piano HACCP	200-600	Redazione ed eventuale consulenza
Assicurazione RC professionale	100-250/anno	Fortemente consigliata per responsabilità civile verso ospiti
Allestimento tavoli e stoviglie	300-1.000	Se l'arredamento non è già disponibile o si vuole migliorare l'esperienza
Comunicazione e marketing	200-800	Sito, foto professionali, piattaforme, menu
Eventuali consulenze	200-600	Per assistenza avvio attività, fiscale o igienico-sanitaria

Forme particolari di ristorazione

Home restaurant

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

L'Home restaurant rappresenta una forma di **autoimprenditorialità accessibile**, ideale per chi desidera trasformare la passione per la cucina in un'attività concreta, pur mantenendo costi contenuti e una gestione flessibile.

In particolare:

- Non richiede l'affitto o l'acquisto di un locale commerciale, poiché l'attività si svolge nella propria abitazione.
- Permette un avvio graduale, anche part-time o in via sperimentale, adattandosi a diverse disponibilità di tempo.
- Si integra con altre attività (es. B&B, turismo esperienziale, accoglienza domestica) e può rappresentare un reddito complementare o secondario.
- Il mercato è in crescita, grazie alla domanda di esperienze autentiche, locali e personalizzate, in alternativa alla ristorazione tradizionale.
- L'uso di piattaforme di social cooking o la promozione sui social media consente di raggiungere un pubblico ampio, anche con investimenti minimi.
- È particolarmente adatta a chi possiede abilità culinarie, attitudine all'accoglienza e desiderio di condividere il proprio patrimonio gastronomico o culturale.

