



Forme particolari di ristorazione

Microimpresa Alimentare Domestica (IAD) o Home Food

Descrizione dell'attività

L'impresa alimentare domestica (HOME FOOD) è una attività imprenditoriale che prevede la produzione e trasformazione di alimenti **all'interno della propria abitazione** senza cambiarne la destinazione d'uso, in un locale residenziale conforme ai requisiti edilizi e igienico-sanitari.

La produzione destinata alla vendita deve avvenire in momenti separati rispetto all'uso familiare della cucina.

L'attività si può inquadrare come impresa artigiana del settore alimentare – sussistendone i requisiti – e può essere rivolta alla vendita diretta a privati e/o altre attività commerciali, alla partecipazione a fiere e mercati locali o alla commercializzazione online. **Non sono previste né la vendita sul posto né tantomeno la somministrazione.**

Tipologie di prodotti

In un'attività di Home Food è possibile produrre **quasi tutte le tipologie di alimenti**, come ad esempio: pasticceria da forno (biscotti, torte, prodotti salati), pasticceria fresca (cake design, torte moderne), prodotti di panetteria (in alcune Regioni - tra cui la Lombardia - sono richiesti requisiti specifici per la panificazione), conserve, confetture, pasta fresca e piatti pronti.

Non è invece possibile la produzione esclusiva di prodotti a base di pesce o carne né la produzione di prodotti lattiero-caseari.





Forme particolari di ristorazione

Microimpresa Alimentare Domestica (IAD) o Home Food

Normative vigenti

Dal punto di vista igienico sanitario l'attività deve rispettare il Regolamento CE 852/2004.

L'attività inoltre viene classificata (o assimilata) come attività artigianale come previsto dalla Legge 8 agosto 1985 n. 443. I locali devono essere residenziali e abitabili (rispettando quindi requisiti di altezza, cubatura, rapporti aero-illuminanti ecc.).

Sono previsti alcuni **requisiti igienici essenziali** ed è obbligatoria la separazione temporale tra uso domestico e professionale. Non è necessaria un'autorizzazione preventiva: l'attività si avvia con SCIA tramite SUAP e con notifica sanitaria all'ASL.

Per vendere ai mercati, fiere o fare e-commerce è necessario avere i requisiti professionali richiesti per il commercio (es. corso SAB).

Per la sola produzione artigianale con vendita diretta al privato (consegna a domicilio), basta l'attestato HACCP aggiornato. Non effettuando vendita diretta sul posto tutti i **prodotti** devono essere adeguatamente **confezionati** (con idonei imballaggi) e riportare un'**etichetta** a norma di legge con tutte le informazioni obbligatorie.

Non esistono semplificazioni o deroghe derivanti dal fatto che si produca in casa: le norme sono applicabili indipendentemente dall'ubicazione dello "stabilimento" di produzione.





Forme particolari di ristorazione

Microimpresa Alimentare Domestica (IAD) o Home Food

Gli investimenti iniziali

Gli investimenti variano in base alla scala e al tipo di prodotto, ma indicativamente sono:

Costi iniziali

Voce di spesa	Costo stimato (€)
Adeguamento cucina e attrezzature	1.000 - 5.000
Formazione HACCP	100 - 300
Pratiche burocratiche (P.IVA, SCIA, notifica sanitaria ATS, HACCP)	600 - 1.000
Marketing (logo, sito web, social media)	300 - 500

Costi indiretti e ricorrenti (stimati su base annua)

Voce di spesa	Costo stimato (€)
Utenze e affitto (uso promiscuo dell'immobile)	200 - 300
Polizza assicurativa RC	Circa 200
Assistenza fiscale annuale	600 - 1.200
TARI	variabile



Forme particolari di ristorazione

Microimpresa Alimentare Domestica (IAD) o Home Food

Altri costi da considerare

Va inoltre considerato un costo medio di materie prime ed imballaggi pari ad almeno il 30% del prezzo di vendita dei prodotti e un accantonamento minimo per imposte e tasse.

Tra i costi annuali va stimata anche la spesa per assicurazioni previdenziali obbligatorie (INPS gestione commercianti e INAIL), pari indicativamente a circa 3.500 € annui in regime forfettario.

Come promuovere l'attività e i prodotti

- Raccontare il proprio lavoro sui social con contenuti autentici e storytelling.
- Creare un sito web o aderire a piattaforme e-commerce.
- Partecipare a fiere locali, mercati artigianali ed eventi.
- Collaborare con negozi, botteghe, GAS.
- Mantenere relazioni con i clienti tramite newsletter.
- Valutare servizi di consegna a domicilio.





Forme particolari di ristorazione

Microimpresa Alimentare Domestica (IAD) o Home Food

Aspetti fiscali e contributivi

Apertura Partita IVA

E' possibile avviare l'attività in regime forfettario, che prevede agevolazioni fiscali e semplificazioni contabili. Tuttavia, non è automatico: l'accesso è subordinato al rispetto dei requisiti previsti dalla normativa.

Codice ATECO

La scelta del codice ATECO è cruciale e va valutata caso per caso in base alla tipologia effettiva di produzione (es. pasticceria fresca, pasticceria secca, conserve, prodotti da forno, piatti pronti a base di ortaggi, ecc.).

Un inquadramento errato può comportare problemi amministrativi, fiscali e contributivi.

Contribuzione previdenziale

Chi apre Partita IVA come produttore alimentare, anche in forfettario, è generalmente tenuto all'iscrizione alla Gestione Commercianti INPS e all'assicurazione INAIL.

Clienti e limiti di vendita

È consentito vendere sia a privati che ad aziende (con prevalenza a privati), anche attraverso piattaforme online, fiere o mercatini (salvo autorizzazioni e verifica dei requisiti specifici previsti per la vendita di prodotti alimentari - SAB).

Inoltre, occorre rispettare precisi limiti normativi, variabili per:

- prevalenza artigianale (prodotti propri rispetto a prodotti di terzi)
- ambito territoriale (es. vendite fuori regione per determinati tipi di alimenti)



Forme particolari di ristorazione

Microimpresa Alimentare Domestica (IAD) o Home Food

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

- Richiede un investimento iniziale contenuto.
- Risponde alla crescente domanda di prodotti locali, artigianali e sostenibili.
- Permette di iniziare anche part-time.
- È supportata da canali digitali e circuiti locali.

Conclusioni

Avviare la propria attività nel settore alimentare partendo dalla propria abitazione è quasi sempre un **sogno realizzabile**.

Per poter fare le cose bene però bisogna partire con il piede giusto: non ci sono ricette preconfezionate pronte ed efficaci per tutti perché, se in generale ogni impresa è diversa dalle altre, nel caso dell'HOME FOOD questa differenza è ancora più marcata.

Ciascuna cucina e ciascun ambiente hanno caratteristiche uniche, così come ciascun aspirante microimprenditore ha le proprie peculiarità. È quindi fondamentale una valutazione preventiva completa, che integri aspetti fiscali, igienico-sanitari e operativi.