



**Approfondimento**

---

## **Come aprire una Pizzeria da asporto**

---

*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

La pizza è uno dei cibi più amati e consumati in Italia e nel mondo.

Aprire una pizzeria da asporto può essere un'ottima idea imprenditoriale ma richiede una serie di passaggi e requisiti da seguire con attenzione. In questa guida illustreremo cosa serve e quanto costa per avviare la tua attività di pizzeria da asporto.



CAMERA DI COMMERCIO  
PALERMO ENNA



UNIONCAMERE



**SERVIZIO NUOVE IMPRESE**  
La piattaforma delle Camere di Commercio

# Definizione di pizzeria da asporto

Con il termine **pizzeria da asporto** si intende l'attività di produzione e vendita della pizza. Chi esercita tale attività **non** può permettere il consumo della pizza sul posto né in aree adiacenti, aree attrezzate con tavoli, sedie, panche, divani, mensole o altri luoghi poiché, in tal caso, si avrebbe somministrazione di alimenti al pubblico e ciò richiede il rilascio di un'autorizzazione da parte del Comune.

È permessa, invece, la vendita di alimenti confezionati e di bevande.



CAMERA DI COMMERCIO  
PALERMO ENNA



UNIONCAMERE



SERVIZIO NUOVE IMPRESE  
La piattaforma delle Camere di Commercio

# Requisiti strutturali

Per esercitare l'attività di pizzeria da asporto è necessario che i locali adibiti a produzione e vendita rispettino le norme in vigore in materia di urbanistica ed edilizia nonché si ottenga un'autorizzazione rilasciata dall'Unità Sanitaria Locale attestante la conformità igienico sanitaria dei locali.

In particolare, per aprire una pizzeria da asporto devi disporre di un locale adatto, che rispetti i criteri stabiliti dai regolamenti comunali e dalle normative vigenti. In generale, il locale deve avere:

- **superficie adeguata**, che dipende dal tipo di servizio che vuoi offrire;



CAMERA DI COMMERCIO  
PALERMO ENNA



UNIONCAMERE



SERVIZIO NUOVE IMPRESE  
La piattaforma delle Camere di Commercio

# Requisiti strutturali

- **cucina** attrezzata, dotata di tutti gli strumenti necessari per la preparazione della pizza, come il forno, il banco di lavoro, il frigorifero, il congelatore, il lavandino, ecc. La cucina deve avere anche una canna fumaria certificata a norma da un termotecnico e foderata in acciaio, per garantire il corretto smaltimento dei fumi;
- **magazzino o dispensa**, dove conservare le materie prime e gli ingredienti per la pizza, in modo da assicurare la loro freschezza e la loro tracciabilità;
- **bancone o vetrina**, dove esporre le pizze pronte per la vendita e dove accogliere i clienti che vengono a ritirare i loro ordini;
- sistema di **illuminazione, riscaldamento, ventilazione e climatizzazione** adeguato, per garantire il comfort dei tuoi dipendenti e dei tuoi clienti;
- sistema di **sicurezza e antincendio**, dotato di estintori, uscite di emergenza, telecamere, allarmi, ecc., per prevenire e affrontare eventuali situazioni di pericolo.



CAMERA DI COMMERCIO  
PALERMO ENNA



UNIONCAMERE



SERVIZIO NUOVE IMPRESE  
La piattaforma delle Camere di Commercio

# Requisiti personali

Il titolare dell'azienda deve aver frequentato, per la vendita di prodotti alimentari, un **corso professionale** per il commercio alimentare, istituito e riconosciuto dalla Regione, deve avere esercitato in proprio per almeno due anni nell'ultimo quinquennio l'attività di vendita all'ingrosso o al dettaglio di prodotti alimentari o deve aver prestato nello stesso periodo la propria opera come addetto alla vendita o all'amministrazione o come coadiutore familiare iscritto all'Inps.



CAMERA DI COMMERCIO  
PALERMO ENNA



UNIONCAMERE



**SERVIZIO NUOVE IMPRESE**  
La piattaforma delle Camere di Commercio

# Requisiti personali

Deve, inoltre, possedere il **diploma di scuola alberghiera** o un titolo equivalente nonché deve aver superato un **esame di idoneità all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande** davanti ad un'apposita commissione costituita presso la Camera di Commercio.

In linea di massima, per **aprire una pizzeria da asporto** devi essere in possesso dei seguenti requisiti personali:

- **titolo di studio** adeguato (diploma di scuola alberghiera o qualifica professionale rilasciata da un ente accreditato) che attesti le tue competenze nella preparazione della pizza;



CAMERA DI COMMERCIO  
PALERMO ENNA



UNIONCAMERE



SERVIZIO NUOVE IMPRESE  
La piattaforma delle Camere di Commercio

# Requisiti personali

- pregressa **esperienza** come pizzaiolo, che ti permetta di conoscere i segreti del mestiere e di gestire al meglio la tua attività;
- **attestato HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Points), che dimostra la tua capacità di garantire la sicurezza e la qualità dei prodotti alimentari.



CAMERA DI COMMERCIO  
PALERMO ENNA



UNIONCAMERE



**SERVIZIO NUOVE IMPRESE**  
La piattaforma delle Camere di Commercio



# Adempimenti e burocrazia

Per aprire una pizzeria da asporto devi effettuare una serie di adempimenti burocratici, che riguardano la tua posizione fiscale, la tua iscrizione al registro delle imprese e le tue comunicazioni con le autorità competenti. In particolare, devi:

- **aprire la partita IVA**, che ti identifica come commerciante e ti permette di emettere fatture e ricevute fiscali;
- **iscriverti al registro delle imprese** presso la Camera di Commercio della tua provincia, che ti riconosce come imprenditore e ti assegna il codice REA (Repertorio Economico Amministrativo);



CAMERA DI COMMERCIO  
PALERMO ENNA



UNIONCAMERE



SERVIZIO NUOVE IMPRESE  
La piattaforma delle Camere di Commercio

# Adempimenti e burocrazia

- **aprire le posizioni INPS ed INAIL**, che ti consentono di versare i contributi previdenziali e assicurativi per te e per i tuoi dipendenti;
- richiedere il permesso per **esporre l'insegna del tuo locale**, che deve essere conforme alle norme estetiche e di sicurezza stabilite dal Comune.



CAMERA DI COMMERCIO  
PALERMO ENNA



UNIONCAMERE



**SERVIZIO NUOVE IMPRESE**  
La piattaforma delle Camere di Commercio

# Costi e guadagni

Per aprire una pizzeria da asporto devi sostenere una serie di **costi**, che riguardano l'acquisto o l'affitto del locale, l'arredamento e l'attrezzatura della cucina, le spese per le pratiche burocratiche, le utenze, il personale, le materie prime, la pubblicità, ecc. I costi variano a seconda delle dimensioni e della qualità del tuo locale, della zona in cui si trova, del tipo di servizio che offri, ecc.

In media, si stima che per aprire una pizzeria da asporto occorra un investimento iniziale di circa 50.000 euro.



CAMERA DI COMMERCIO  
PALERMO ENNA



UNIONCAMERE



**SERVIZIO NUOVE IMPRESE**  
La piattaforma delle Camere di Commercio

# Costi e guadagni

I **guadagni** dipendono dal numero e dal valore dei tuoi ordini, dalla gestione dei costi e dalla fidelizzazione dei tuoi clienti. Per aumentare i tuoi guadagni puoi offrire un servizio di consegna a domicilio, accettare ordini telefonici o online, proporre offerte e promozioni, diversificare il tuo menù con altri prodotti di rosticceria o bevande, ecc. In media, si stima che una pizzeria da asporto possa fatturare tra i 5.000 e i 10.000 euro al mese, con un margine di profitto tra il 20% e il 30%.

Per conoscere nel dettaglio la misura dei costi e dei guadagni della tua bisognerà compilare un **business plan**. Il business plan è uno dei documenti più importanti per l'avvio di un'attività d'impresa. Con questo strumento vengono definite le attività, le strategie e le soluzioni per portare l'impresa al successo.



CAMERA DI COMMERCIO  
PALERMO ENNA



UNIONCAMERE



SERVIZIO NUOVE IMPRESE  
La piattaforma delle Camere di Commercio