

"Home Restaurant": il sì della Camera a una legge ad hoc

Autore: Ilaria Stellato

In: Diritto civile e commerciale

La filosofia della condivisione irrompe in cucina grazie ai «ristoranti domestici» (c.d. home restaurant), declinazione in chiave “culinaria” della dilagante sharing economy.

Sorto all’ombra di un generalizzato vuoto normativo, il relativo fenomeno ha conosciuto uno sviluppo incessante: per il tramite di piattaforme digitali ad hoc (ad es. Gnammo) cuochi amatoriali e aspiranti commensali si sono incontrati con sempre più massiccia frequenza, catalizzando sovente le critiche degli operatori del settore.

Ebbene, si va verso una legge che norma, finalmente, la realtà in questione nell’ordinamento giuridico italiano.

Con 326 voti favorevoli, la Camera ha, infatti, dato il via libera alla regolamentazione dell'attività di ristorazione esercitata in abitazione private.

Immedieate - ed estremamente contrastanti - le reazioni: a fronte dell’entusiasmo di chi ha accolto la proposta di legge come “necessaria”, numerose sono state le voci di quanti hanno denunciato l’ostracismo - insito nelle limitazioni ivi fissate- rispetto ad un settore in forte espansione (in numeri, oltre 7milioni di euro di fatturato nel 2014).

L'iter legis, intanto, prosegue in Senato.

I punti chiave del Ddl

In particolare, il testo di legge compendia in 7 articoli la disciplina dell'home restaurant o home food, intendendosi per tale "l'attività finalizzata alla condivisione di eventi enogastronomici esercitata da persone fisiche all'interno delle unità immobiliari ad uso abitativo in cui abbiano la residenza o il domicilio, proprie o appartenenti a un soggetto terzo, per il tramite di piattaforme digitali che mettono in contatto gli utenti anche a titolo gratuito, e con preparazione dei pasti all'interno delle strutture medesime".

La legge definisce, altresì, gli attori in gioco: il "gestore" è il soggetto che gestisce la piattaforma digitale finalizzata all'organizzazione di eventi enogastronomici; l'"utente operatore cuoco" è, invece, il soggetto che attraverso la piattaforma digitale svolge attività di home restaurant; il soggetto che attraverso la piattaforma digitale utilizza il servizio di home restaurant condiviso dall'utente operatore cuoco è, infine, "utente fruitore".

In quanto "attività saltuaria", la ristorazione fai da te non potrà generare proventi superiori a 5mila euro all'anno, né servire un numero di coperti superiore alle 500 unità per anno solare. Diversamente, l'attività non sarà più occasionale e il cuoco amatoriale dovrà farsi carico degli oneri propri di un'attività commerciale.

Paletti rigidi, cui si aggiunge l'obbligo di affidarsi alle piattaforme digitali dedicate per relazionarsi con i potenziali clienti, e, soprattutto, l'impossibilità di effettuare passaggi di denaro contante. Allo scopo di scongiurare l'evasione fiscale, l'organizzazione di eventi, le prenotazioni e le

transazioni avverranno, infatti, obbligatoriamente attraverso mediante le piattaforme digitali e per il tramite sistemi elettronici tracciabili; la partecipazione dell'utente fruitore all'evento enogastronomico richiede, in ogni caso, l'assenso da parte dell'utente operatore cuoco.

Il soggetto gestore dovrà inserire l'evento nella piattaforma di prenotazione con trenta minuti di anticipo e garantire che le

informazioni

relative alle attività degli utenti, iscritti alle piattaforme medesime, siano

tracciate e conservate, nel rispetto delle vigenti norme sulla

privacy; sarà, inoltre, tenuto a mettere le informazioni relative alle attività degli utenti, iscritti alle piattaforme medesime, nella disponibilità degli enti di controllo competente.

Novità anche per i "locali" che dovranno essere in possesso di tutti i requisiti igienico- sanitari previsti dalla legge, anche se non è contemplato un cambio di destinazione d'uso dei locali.

A differenza di quanto previsto nell'impianto originario, per i ristoranti casalinghi non sarà necessario conseguire la certificazione HACCP, il protocollo previsto per le strutture adibite a produzione e vendita di generi alimentari. Sarà invece il Ministero della Salute a definire le "buone pratiche di lavorazione nonché le misure dirette".

La concertazione in aula ha portato il Parlamento a rimuovere anche l'obbligo di segnalare al proprio Comune di residenza l'inizio attività, o Scia: a seguito degli emendamenti votati in aula basterà, infatti, una "comunicazione digitale" da inoltrare al Comune, secondo modalità che stabilirà il Mise. Resta l'obbligo di dotarsi di una regolare assicurazione per la responsabilità civile verso terzi, a tutela del cliente.

Passa anche il cavillo sancito dall'articolo 5 del ddl, secondo cui "l'attività di home restaurant non può

essere esercitata nelle unità immobiliari a uso abitativo in cui sono esercitate attività turistico-ricettive in forma non imprenditoriale o attività di locazione per periodi di durata inferiore a trenta giorni”: in altre parole,

non si può incrociare l’home restaurant con B&B.

Per espressa previsione normativa, infine, le novità sopra evidenziate non si applicheranno alle attività non rivolte al pubblico o comunque svolte da persone unite da vincoli di parentela o di amicizia (c.d. social eating), che costituiscono attività libere e non soggette a procedura amministrativa.

<https://www.diritto.it/home-restaurant-il-si-della-camera-a-una-legge-ad-hoc/>