

Dieci coperti e solo carte di credito La stretta sui ristoranti fatti in casa

La Camera vota la legge sulla regolamentazione degli home restaurant: pagamenti tracciati per scongiurare l'evasione. Multe salate a chi sgarra

TENDENZE

La stretta sui ristoranti fai da te

PAOLO BARONI
ROMA

Quello che non è successo a Uber adesso capita agli home restaurant. Arriva infatti una legge, la prima in assoluto in Italia che regola uno dei tanti rami in cui si è sviluppata in questi anni la sharing economy, per regolare i ristoranti «fatti in casa» e tutte le attività di «social eating» che viaggiano sul web. Un fenomeno che negli ultimi anni ha preso sempre più piede come il car sharing e la stanze di casa affittate grazie ad AirBnb, che ha visto fiorire tante piattaforme di prenotazione.

Ha consentito a molti italiani con la passione della cucina (soprattutto donne) di arrotondare un poco i loro guadagni trasformando case, terrazze e giardini in ristoranti aperti a turisti, avventori o semplici curiosi. Tutti trattati come ospiti personali del padrone di casa-cuoco e però paganti. In media 20 euro o poco più a pasto.

In tutto, secondo un'indagine della Fiepet Confesercenti, già nel 2014 si contavano 7mila cuochi in attività con circa 37mila eventi realizzati un anno ed un incasso medio 198 euro. Cene prenotate utilizzando Facebook, WhatsApp oppure una delle

tante piattaforme web nate in questi anni, da Gnammo a Le Cesarine, da Vizeat a Eatwith.

Dopo le prime proposte datate 2009 e dopo che nel 2015 il ministero dello Sviluppo ha emanato una prima risoluzione, oggi alla Camera va in votazione un testo frutto dell'unificazione delle proposte di legge presentate da Pd, M5S, Ncd e Sel. Una legge snella, sei articoli in tutto, per «disciplinare l'attività non professionale di ristorazione esercitata da persone fisiche nelle abitazioni private» e al tempo stesso fornire strumenti che tutelano sia i consumatori sia la leale concorrenza.

Tutto tracciato

Come prima cosa, salvo modifiche e ritocchi che possono essere introdotti con qualche emendamento, la legge stabilisce che l'attività di home restaurant «si avvale di piattaforme tecnologiche che possono prevedere commissioni sul compenso di servizi erogati» su cui vigilerà il ministero dell'Economia. Occorre registrarsi almeno 30 minuti prima di fruire del pasto e pure la cancellazione del servizio prima della sua fruizione deve rimanere tracciata. Idem i pagamenti, ammessi esclusivamente attraverso sistemi elettronici e «modalità di registrazione univoche dell'identità».

Va da sé che le abitazioni private utilizzate per le cene devono possedere tutti i requisiti igienico sanitari previsti da

leggi e regolamenti. Non è previsto un cambio di destinazione d'uso dei locali, mentre invece occorre aver conseguito un attestato HACCP (per saper gestire i rischi legati all'igiene dei prodotti alimentari) ed essersi dotati di una assicurazione per la responsabilità civile verso terzi. Ed infine bisogna comunicare al proprio comune di residenza la Segnalazione certificata di inizio attività (Scia), ben sapendo che l'assenza di questa comunicazione comporta l'immediata cessazione dell'attività e multe salate. Un altro vincolo riguarda la dimensione di questo tipo di attività: è infatti fissato un tetto giornaliero di coperti, al massimo 10, ed un tetto annuale (non oltre 500). La legge prevede anche che i compensi non possano superare i 5mila euro all'anno, importo sul quale trattandosi di attività saltuaria non si pagano tasse. Se però questa soglia viene superata scatta l'obbligo di dotarsi di partita Iva e di iscrizione all'Inps e poi ovviamente si entra nel normale regime fiscale.

«E' vero che il mondo va avanti e la sharing economy non si può fermare, però tutti



devono rispettare il principio che se si opera nello stesso mercato tutti devono rispettare le stesse regole» spiega Lino Enrico Stoppani, presidente della Fipe Confcommercio.

Confcommercio brinda

«In gioco non c'è solo la tutela degli interessi degli imprenditori - spiega - ma anche la tutela dei consumatori, perché col cibo non si può certo scherzare. Quindi ben venga la nuova legge». Tanto più ora, sostiene Stoppani, che la sharing economy ha cambiato natura ed «è diventata ostaggio delle grandi piattaforme digitali, le uniche a guadagnarci davvero». A chi opera nel settore invece la nuova legge va stretta. «Risponde a tutti i desiderata degli esercenti: è tagliata sulle loro esigenze» spiega Michele Ruschioni, giornalista e blogger romano. Lui con la moglie aveva avviato una attività di home restaurant, «ma ormai da 17 mesi, da quando il ministero dello Sviluppo ha emanato le prime direttive, abbiamo sospeso tutto. E come noi tanti altri. Perché la confusione era tale che fiocavano multe salatissime».

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Le nuove regole

1

Pagamenti solo online

I pagamenti, come le prenotazioni, devono avvenire esclusivamente attraverso piattaforme online per tracciare tutto

2

Requisiti delle abitazioni

Per poter svolgere le attività di home restaurant le abitazioni devono possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalle leggi e dai regolamenti vigenti

3

Un tetto ai clienti

Non si può superare il numero massimo di 10 coperti al giorno, 500 in 12 mesi ed un monte compensi di 5mila euro all'anno

4

Scia e attestato HACCP

Per avviare l'attività occorre inviare al proprio comune la segnalazione certificata di inizio attività (Scia) e acquisire l'attestato HACCP

5

Obbligo assicurazione

A copertura degli eventuali danni relativi all'esercizio dell'attività va stipulata una polizza per la responsabilità civile verso terzi

HOME RESTAURANT

Una cena tra perfetti sconosciuti in un'abitazione privata, ospiti (paganti) del padrone-chef. L'home restaurant, letteralmente «ristorante fatto in casa» è una delle tante facce della sharing economy: chi ha la passione per la cucina e la convivialità arrotonda trasformando le proprie abitazioni e terrazze in ristoranti aperti a turisti o avventori locali. Il contatto si stabilisce via web: su una delle tante piattaforme di «social eating» si seleziona l'evento, si prenota e si paga. La capofila in Italia è Grammo.com, dove si può prenotare il brunch da 10 euro fino a cene sofisticate da 40. Per tutti i palati e i portafogli

37mila

cene

Seconda una ricerca Fiepet Confercenti nel 2014 sono state organizzate 37mila cene social, con un ricavo medio di 198 euro ed un fatturato totale di 7,2 milioni di euro. I partecipanti sono stati circa 300mila

7000

cuochi

Alla fine del 2014 erano 7mila i cuochi social attivi in Italia. Età media 41 anni, in maggioranza donne (56,6%). Il 53,8% di loro è presente su almeno uno dei principali social e il 14,9% altre svolge attività nel settore food

L'Uber del cibo

Il social eating è sempre più diffuso tra i turisti desiderosi di scoprire dal vivo gusti e abitudini delle città che li ospitano, ma sta prendendo piede anche tra i residenti curiosi di trascorrere una serata con sconosciuti