



COME ESERCITARE L'ATTIVITÀ DI HOME RESTAURANT

In voga da alcuni anni, soprattutto all'estero, l'attività di Home Restaurant è una tipologia di ristorazione nata negli Stati Uniti e successivamente approdata anche in Europa nei Paesi Anglofoni, e poi via via è arrivata anche in Italia.

L'attività di Home Restaurant consiste nell'esercitare l'attività di ristorazione, mettendo a disposizione di terzi la propria casa, trasformandola in un ristorante.

L'Home Restaurant si può dunque definire quell'attività organizzata, finalizzata all'erogazione del servizio di ristorazione, effettuato in via occasionale da persone fisiche, accogliendo i clienti all'interno delle proprie abitazioni.

Ad oggi nel nostro Paese non esiste una normativa fiscale dedicata, che disciplini in modo specifico questa attività; esistono tuttavia diverse proposte di legge il cui fine è quello di considerare l'Home Restaurant come un'attività saltuaria.

Tra questi il Disegno di Legge n. 1271 del 27.02.2014 per rientrare nell'esercizio dell'attività di Home Restaurant prevede il rispetto di alcuni parametri, e tra questi, ad esempio un numero massimo di coperti al giorno, specifici requisiti igienici e sanitari da rispettare e l'applicazione del regime fiscale previsto dalla normativa vigente per le attività saltuarie.

Similare è la nuova proposta di legge del 29.07.2015, che, però, introduce come ulteriore requisito il conseguimento da parte del gestore del certificato HACCP e individua un limite ai fini della determinazione della saltuarietà dell'attività, ossia il superamento di 10.000 euro l'anno di reddito.

Queste proposte di legge però, come già sottolineato, non hanno ancora ottenuto l'approvazione in Parlamento; per questo motivo, in materia di Home Restaurant, trova ad oggi applicazione la risoluzione del Ministero dello Sviluppo Economico n. 50481 del 10.04.2015: un regolamento che a tutti gli effetti ha equiparato l'Home Restaurant all'attività di somministrazione di alimenti e bevande, anche se esercitata solo in alcuni giorni dedicati e anche se i soggetti sono in numero limitato.

Ad oggi, quindi, gli obblighi a cui deve sottostare un Home Restaurant sono gli stessi di un pubblico esercizio: sono infatti richiesti requisiti di onorabilità e professionalità che si esplicano nell'obbligo di frequentare con esito positivo un corso professionale per il commercio, la preparazione e la somministrazione di alimenti, la prestazione d'opera per almeno 2 anni nel quinquennio precedente l'inizio attività e di non aver riportato una condanna per reati contro l'igiene e la sanità pubblica.

È necessario poi presentare la Segnalazione Certificata di Inizio Attività (Scia) al Comune di residenza e avere un piano HACCP da rinnovare ogni 2 anni, oltre che impianti e struttura a norma.

Anche gli obblighi igienici e sanitari sono gli stessi del pubblico esercizio: in particolare, tra i vari obblighi vi è quello di garantire la tracciabilità dei prodotti mediante la redazione di un piano di autocontrollo che permette di verificare l'iter di conservazione degli alimenti.

Dal punto di vista fiscale è poi necessario presentare la Comunicazione Unica in Camera di Commercio che consente di aprire la partita IVA, la posizione INPS e INAIL: in buona sostanza, ad oggi , l'Home Restaurant pare essere a tutti gli effetti attività d'impresa.