

# Publici esercizi e home restaurant, obblighi a confronto



Poiché propone un servizio di somministrazione nei confronti di un pubblico, l'home restaurant, secondo la Fipe, non può essere esercitato in luoghi privati e dovrebbe essere sottoposto ai medesimi obblighi dei pubblici esercizi.

Per dare un'idea delle norme di legge e dei requisiti a cui è assoggettata la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, soprattutto alcoliche, la Federazione ha stilato un elenco, che diventa, di conseguenza, quello delle violazioni imputate agli home restaurant.

La serie conta 22 voci, ma non esaurisce, precisa la Fipe, l'intera gamma delle prescrizioni: somministrazione di cibi e bevande anche alcoliche senza autorizzazione; comunicazione al Questore, in caso di circoli; licenza Utf per prodotti alcolici; mancato accertamento della sorvegliabilità dei locali (di competenza della autorità di Pubblica Sicurezza per quelli posti a livello superiore a quello stradale); violazione delle disposizioni urbanistiche e sulla destinazione di uso degli edifici; assenza di certificazione dei requisiti professionali e morali del titolare; somministrazione di alimenti e bevande senza comunicazione alla autorità sanitaria; assenza piano Haccp; certificazione formazione dipendenti in materia igienico sanitaria; nomina responsabile Haccp ed attestato del relativo corso; inidoneità sanitaria attrezzature; formazione sanitaria addetti; iscrizione Cciaa; iscrizione Inps titolare; eventuale presenza

lavoratori in nero; rispetto del divieto di fumare; tabelle alcolemiche in caso di chiusura dopo le ore 24; etilometro a disposizione dei clienti in caso di chiusura dopo le ore 24; indicazione allergeni presenti nei prodotti somministrati; abbonamento speciale Rai per tv o altro apparecchio diffusione musica; versamenti diritti di autore e connessi Siae ed Scf; tracciabilità e rintracciabilità alimenti; sicurezza sul lavoro; corresponsione tassa sui rifiuti a livello di privato e non di pubblico esercizio.

---

## **L'home restaurant si fa largo anche a Bergamo. «Ma servono regole»**

All'insegna della socialità, prendono piede le cene in casa organizzate da privati. L'attività è però ancora senza leggi. Le domandano i ristoratori, allarmati dalla crescita delle proposte, e gli stessi "homer", che vogliono operare con trasparenza

---

## **Bambini al ristorante, «il divieto è legittimo»**

Il punto della Fipe dopo il caso del locale romano. «Possibile per i titolari selezionare la clientela, anche a tutela dei diritti degli altri ospiti»

---

## **Osteria della Dogana, il sogno realizzato di Leo**

Il ristorante pizzeria di via Rovelli si è spostato di un numero civico, guadagnano in spazi e atmosfera. Al timone dal 2002 c'è la famiglia Vjerdha che dall'Albania ha cercato fortuna in Italia. E l'ha trovata

---

## **Dal risotto alla polenta, la cucina lombarda che piace all'estero**

La classifica dei piatti più ricorrenti nei menù dei ristoranti certificati dalle Camere di Commercio

---

## **Niente bistrot alla stazione di Paratico, ma potrebbe arrivare un negozio**

Andato deserto il bando del Comune per la riqualificazione della struttura

---

# **Il cameriere è grasso? Al ristorante si mangia e beve di più**

Studio della Cornell University: se l'addetto è in sovrappeso si ordina il 17% in più di alcolici e si ha quattro volte più probabilità di optare per il dessert

---

# **Fine d'anno, la presidente Frosio "fa le carte" alla ristorazione bergamasca**

«I bergamaschi non hanno mai perso la voglia di andare al ristorante, ma si è moltiplicata l'offerta». «Locali "fotocopia" non hanno senso, bisogna puntare con decisione sulla specializzazione. Manca, ad esempio, una vera cucina del territorio»

---

# **Ospitalità, «dieci regole per**

# **fermare il far west»**

Dossier della Confederazione europea degli imprenditori alberghieri e della ristorazione. Federalberghi: «Occorre un argine al far west dell'ospitalità, che genera abusi, lavoro nero, evasione fiscale e insicurezza per i clienti e per i cittadini»

---

## **Sfida tra cuochi in Fiera, il migliore è di Osio Sopra**

Al Trofeo Baroni successo di Simone Cadei del Simagò, reduce dal podio a Host. «Adesso alle competizioni ci sto prendendo gusto». Dodici i concorrenti provenienti da tutto il nord Italia e pure dal Giappone