

## **Costituzione dell'impresa**

Le imprese turistico ristorative sono imprese commerciali che per iniziare la loro attività devono darne comunicazione per via telematica al Registro delle imprese, presso la Camera di Commercio Industria, Artigianato ed Agricoltura (CCIAA) della provincia di appartenenza, la Comunicazione Unica d'impresa.

Può essere scaricata dal sito del registro delle imprese e la procedura di iscrizione è guidata da un software.

La Camera di Commercio, deve inoltrarla all'Agenzia delle entrate, all'IAIL e all'INPS.

Inoltre, deve inviare la SCIA allo Sportello Unico per le attività produttive del Comune di residenza. Nella SCIA (segnalazione certificata d'inizio attività) sono incluse le autocertificazioni sui requisiti personali (maggior età, assolvimento degli obblighi scolastici) e morali (non aver riportato condanne penali o esser stato dichiarato fallito).

Per la somministrazione di alimenti e bevande, sono richiesti anche dei requisiti professionali, come un diploma di Istituto alberghiero o equivalente o la frequenza di corsi professionali della Regione o esperienze lavorative di almeno due anni nel settore. Il fabbricato deve essere conforme alle norme in materia di edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria (certificazione dell'ASL), di pubblica sicurezza (Certificato di prevenzione incendi Cpi). Il Comune deve accertare il possesso e la veridicità dei requisiti entro 60 giorni, oltre i quali vale il principio del silenzio - assenso, per cui l'attività viene considerata in regola.

## **Forme giuridiche delle imprese turistico ristorative**

Le imprese turistico - ristorative possono assumere la forma di società di persone o di capitali. La prima forma, a responsabilità illimitata, è adatta ad aziende di piccole dimensioni (snc, società in nome collettivo e sas, società in accomandita semplice), mentre le società di capitali, a responsabilità limitata, sono adatte a società di dimensioni medio grandi (spa, società per azioni, srl, società a responsabilità limitata e sapa, società in accomandita per azioni).

## **Igiene alimentare**

La normativa alimentare è costituita dalle leggi e dai regolamenti che disciplinano la produzione, il confezionamento, il trasporto, la conservazione, la vendita e la somministrazione degli alimenti, per tutelare la salute dei consumatori.

La normativa di riferimento è il d.lgs. 193/2007, con quale è stata recepito il pacchetto igiene che si basa sui seguenti principi:

- la responsabilità diretta del soggetto che opera nella catena agro-alimentare
- i controlli lungo la filiera da parte di soggetti esterni autorizzati in base al sistema HACCP
- la rintracciabilità (da valle a monte) e tracciabilità (da monte a valle) dei prodotti alimentari.

Ciascun operatore della filiera agro alimentare deve registrare il passaggio dell'alimento nel suo processo produttivo e contrassegnare il prodotto con un'etichetta che riporti le principali caratteristiche del prodotto stesso.

Il regolamento UE 1169/2011 ha innovato le precedenti norme.

Le etichette, stampate con caratteri di grandezza minima, devono contenere:

- una dichiarazione nutrizionale riferita a 100 g / 100 ml che indichi il valore energetico e il contenuto di grassi, carboidrati, proteine e sale.
- lo stato fisico del prodotto (decongelato)
- l'elenco degli ingredienti e la presenza di allergeni
- la data di scadenza
- le condizioni di conservazione e le modalità di utilizzo dell'alimento
- il paese di origine e il luogo di provenienza dell'alimento

## Contratti imprese ristorative

### Il contratto

Il contratto è un accordo tra due o più parti per costituire, regolare od estinguere un rapporto giuridico patrimoniale (art. 1321 c.c.).

Il contratto ha 4 elementi essenziali: l'accordo, la causa, l'oggetto e la forma.

#### L'accordo

È la volontà delle parti di dar vita ad un rapporto patrimoniale. Le parti sono due (contratto bilaterale) o più (contratto plurilaterale). Si conclude quando alla proposta di una parte segue l'accettazione dell'altra, conforme alla proposta.

L'oggetto è un bene o una prestazione che deve poter essere valutata, cioè espressa in moneta.

#### La causa

È la ragione (funzione economico sociale) per cui il contratto viene in vita. Per il mutuo, ad esempio, la funzione è quella di ottenere un finanziamento.

Il contratto deve avere una forma, un modo con il quale le parti manifestano la volontà. Di solito la forma è libera (può essere verbale o scritta). In alcuni casi, come per gli immobili, la forma deve essere scritta.

#### La responsabilità

Dal contratto nascono degli obblighi di legge, cioè dei comportamenti da assumere. Nel contratto di ristorazione, ad esempio, il ristoratore deve somministrare il pasto, mentre il cliente deve pagare il prezzo. Quando le parti eseguono la prestazione dovuta si ha adempimento. In caso di inadempimento, nasce la responsabilità che di solito comporta il risarcimento per il danno subito dall'altra parte.

#### Responsabilità contrattuale

Deriva dall'inadempimento di obbligazioni derivanti dal contratto (il ristoratore ha servito un piatto diverso da quello riportato nel menu)

#### Responsabilità extracontrattuale o civile

Si tratta di violazioni del diritto altrui, a prescindere dall'esistenza di un contratto.

#### I contratti del settore ristorativo

Sono il contratto di ristorazione, di banqueting e catering. Sono contratti atipici, non regolati dal codice civile o da leggi speciali.

Ad essi si applicano le regole del contratto in generale e dei contratti regolati più affini.

#### I contratti del settore ristorativo

I contratti del settore ristorativo sono contratti atipici, in quanto non espressamente previsti dal codice civile o da leggi speciali. A questi contratti si applicano le regole del contratto in generale e dei contratti

tipici più simili. I contratti del settore ristorativo, avendo caratteristiche comuni con altri contratti sono contratti misti.

### Contratto di ristorazione

Nel contratto di ristorazione una parte, il ristoratore, si impegna a fornire all'altra parte, cliente, la somministrazione di pasti e bevande dietro il corrispettivo di un prezzo.

Il contratto di ristorazione è un contratto:

- bilaterale (riguarda due soggetti: ristoratore e cliente)
- consensuale (si perfeziona con un accordo tra le parti: non serve la consegna della cosa per la sua conclusione)
- a titolo oneroso (ad un vantaggio di una parte corrisponde uno svantaggio dell'altra e viceversa)
- a prestazioni corrispettive (prezzo e prestazione).

Il ristoratore deve fornire il servizio con correttezza, diligenza e a regola d'arte. Il ristoratore, quindi, non può ingannare il cliente inserendo ingredienti diversi da quelli previsti o di qualità inferiore. Il servizio deve essere fornito con professionalità e nel tempo che normalmente si impiega per la preparazione della pietanza o della bevanda.

### Contratto di catering

Nel contratto di catering il caterer si impegna a fornire la somministrazione di pasti e bevande al cliente in modo continuativo oppure in modo occasionale dietro il corrispettivo del pagamento di un prezzo.

Si tratta, quindi, di un contratto bilaterale (due parti, caterer e cliente), consensuale (si perfeziona con l'accordo delle due parti), a titolo oneroso (c'è un vantaggio di una parte e il sacrificio dell'altra e viceversa) e a prestazioni corrispettive (prezzo contro prestazione).

Il caterer è un'impresa di catering del settore della ristorazione collettiva che si occupa di preparare i pasti secondo le disposizioni del cliente, effettua il trasporto delle derrate alimentari e dispone il servizio ai tavoli, provvedendo, a volte, anche alla pulizia dei locali.

Di solito si ricorre al catering per i servizi di mensa scolastica, aziendale, universitaria e ospedaliera, per le compagnie aeree, ferroviarie e navali, per l'organizzazione di meeting aziendali.

Di solito il servizio di catering si svolge o presso le sale fornite dal committente (metodo tradizionale) oppure cucinando presso sale proprie con successivo trasporto delle pietanze al luogo di somministrazione.

Questo contratto è atipico, perché non previsto dal codice civile o da leggi speciali, e presenta delle caratteristiche in comune con il contratto di appalto e di somministrazione. Infatti fornisce un servizio con mezzi propri e assumendosene i rischi (come nell'appalto) ed effettua prestazioni periodiche e continuative (come nel contratto di somministrazione).

### Ticket restaurant

Con questo contratto un'impresa di catering si impegna a fornire ad un'impresa cliente dei buoni pasto che i dipendenti possono utilizzare presso ristoranti convenzionati. L'impresa non fornisce il servizio di ristorazione, ma organizza le convenzioni con una rete di ristoranti emettendo i buoni pasto. Questo contratto viene utilizzato dalle piccole imprese che non hanno i mezzi per organizzare una mensa propria.

### Contratto di banqueting

Nel contratto di banqueting una parte si impegna a fornire all'altra un servizio di ristorazione effettuato organizzando banchetti dietro pagamento di un prezzo.

È un contratto bilaterale, oneroso, a prestazioni corrispettive.

L'impresa di banqueting è un'impresa che opera nel settore della ristorazione collettiva. La sua attività consiste nel fornire le materie prime, nel preparare e nel somministrare le pietanze, oltre ad organizzare l'evento, predisponendo le decorazioni e attrezzando la sala, affittando i locali ecc.

Ricorrono al banqueting sia i privati che le aziende, enti pubblici e associazioni.

Il banchetto può essere organizzato sia nelle sale dell'impresa che in luoghi particolarmente adatti a dare una cornice adatta all'evento come ville, palazzi, castelli.

Il contratto di banqueting è atipico ed è possibile ricondurlo al contratto di appalto, ma non a quello di somministrazione, in quanto la prestazione è occasionale, legata ad un evento particolare (matrimonio, conferenza ecc.). La sua redazione avviene in forma scritta. Il contratto contiene la descrizione dei servizi effettuati, il numero degli invitati, il menu, il prezzo per coperto e per l'eventuale intrattenimento.

Il Codice del consumo, emanato per la tutela dei consumatori, in quanto il cliente è la parte debole, è regolato dalla decreto legislativo del 6 settembre 2005 numero 206. È composta da 146 articoli che regolano le informazioni che le imprese devono fornire ai consumatori, le norme sulla pubblicità commerciale, sulle vendite al di fuori dei locali commerciali, i contratti a distanza, il commercio elettronico, la sicurezza e la qualità dei prodotti ecc.

Un prodotto per essere definito sicuro non deve presentare alcun rischio per il consumatore. Le norme del Codice tutelano i consumatori anche nei confronti dei ristoratori, che sono obbligati a somministrare ai clienti gli stessi prodotti identificati sul menu.

Se l'alimento non corrisponde a quanto indicato nel menu, il cliente può chiedere la sostituzione del piatto, una riduzione del prezzo o la risoluzione del contratto. Per i casi più gravi, il ristoratore può incorrere nel reato di frode in commercio, che può essere punito con sanzioni penali.