



IL PUBBLICO ESERCIZIO

PICCOLO COMPENDIO AD USO
DEGLI OPERATORI E DEI LORI DIPENDENTI

Aprire e gestire un Pubblico Esercizio.

Parte 1

CHI SIAMO:



L'ENTE BILATERALE DEL TERZIARIO (E.B.T.)

È formato e gestito dall'associazione imprenditoriale ASCOM CONFCOMMERCIO e dalle Organizzazioni Sindacali delle lavoratrici e dei lavoratori FILCAMS CGIL, FISASCAT CISL, UILTuCS UIL.



L'E.B.T. si rivolge, quali beneficiari dei propri servizi, alle aziende che applicano il CCNL terziario, distribuzione, servizio ed ai loro dipendenti, entrambi se in regola con la contribuzione contrattualmente prevista a favore dell'Ente stesso.



L'ENTE BILATERALE DEL TURISMO (E.B.L.T.)

È formato e gestito dalle associazioni territoriali EPAT (Pubblici Esercizi), FEDERALBERGHI (agenzie alberghiere), FAITA (camping e villaggi turistici) e dalle Organizzazioni Sindacali delle lavoratrici e dei lavoratori FILCAMS CGIL, FISASCAT CISL, UILTuCS UIL.



L'E.B.T. si rivolge, quali beneficiari dei propri servizi, alle aziende che applicano il CCNL delle aziende alberghiere e della ristorazione, dei pubblici esercizi ed ai loro dipendenti, entrambi se in regola con la contribuzione contrattualmente prevista a favore dell'Ente stesso.

SCOPI DEGLI ENTI:

Gli Enti Bilaterali operano come strumento di servizio per la realizzazione di politiche, progetti, e servizi di favore nei confronti sia delle Imprese sia delle lavoratrici e lavoratori dei settori del terziario e del turismo ricompresi dai Contratti Nazionali di Lavoro sottoscritti dalle Pari socie degli Enti stessi.

CONTATTI

Sede: via Massena, 20
email E.B.T.: segreteriaaterziario@ebtorino.it

Sito: www.ebtorino.it
email E.B.L.T.: segreteriaiturismo@ebtorino.it

A woman in a white uniform, possibly a chef or server, is smiling and holding a cup of shaved ice. The background is a soft-focus image of her and other people in similar uniforms. The entire image has a light blue overlay.

IL PUBBLICO ESERCIZIO:

piccolo compendio ad uso
degli operatori e dei loro
dipendenti

Introduzione	Pag.3
Il contesto economico del Pubblico Esercizio	Pag.5
I titoli necessari per l'esercizio dell'attività	Pag.10
Il delegato del titolare ed i rappresentanti	Pag.17
L'insediamento dei Pubblici Esercizi	Pag.21
I locali e le attrezzature	Pag.27
Gli alimenti	Pag.40
Le bevande	Pag.58
La tutela dell'ambiente dall'inquinamento acustico e dal fumo	Pag.67
I giochi	Pag.73
I cartelli nel Pubblico Esercizio	Pag.78
La gestione del Pubblico Esercizio	Pag.82
L'evoluzione dei consumi nei Pubblici Esercizi	Pag.100

INTRODUZIONE

Approcciando questo piccolo compendio sull'attività e caratteristiche del pubblico esercizio, occorre in primo luogo definire lo stesso.

Il “pubblico esercizio”, non è l'esercizio alimentare in genere, ma solo quell'esercizio del settore commerciale che esercita la somministrazione di alimenti e bevande ovvero non la vendita per asporto di alimenti, ma la somministrazione che comporta la messa a disposizione dei clienti di prodotti alimentari e bevande, **per il consumo sul posto.**

Questo non comporta che non possa anche vendere per asporto prodotti di propria preparazione, per un consumo fuori dalla sua sede o dal proprio dehors, ma lo deve fare contestualmente alla attività di somministrazione e per i prodotti che possano essere consumati senza l'utilizzo della struttura dell'esercizio e dei suoi strumenti (si pensi alle pizze per asporto).

Questo semplice principio definitorio, che pare scontato, in vero non lo è e si assiste in questi anni ad una strana fenomenologia di esplosione di luoghi dove si può mangiare o bere, senza rispettare le regole imposte dal legislatore al pubblico esercizio, regole molto vincolanti, come si vedrà in seguito, che affondano nel testo unico di pubblica sicurezza risalente al 1931(1) ed al suo Regolamento esecutivo del 1940(2) che , anche con i relativi aggiornamenti, tracciano un segno distintivo indelebile tra ciò che è pubblico esercizio e ciò che non lo è.

Anche a livello Regionale il pubblico esercizio ha una specifica norma che lo differenzia per la maggior parte delle esigenze dell'attività, da qualsiasi altro esercizio commerciale. (3)

Il mondo del commercio è in movimento ed è impensabile che non sia in evoluzione anche il mondo della somministrazione di alimenti e bevande, ma occorrerà comunque sempre tenere ben presenti le norme regolatrici tutte a tutela del consumatore ed anche dei dipendenti, al fine d'evitare che il cambiamento venga realizzato attraverso un grosso “pataracchio”, in cui tutti possono far da mangiare e dare da bere, senza la minima garanzia di salubrità, igiene e sicurezza.

Sarebbe una scommessa di qualità persa a tutto discapito del sistema Italia, visto come il Paese della buona cucina e del buon vivere anche dal punto di vista turistico, a tutto danno degli operatori e dei loro dipendenti.





IL CONTESTO ECONOMICO DEL PUBBLICO ESERCIZIO

Come in qualsiasi sistematica, anche se in pillole, descrizione di un settore, partiamo dai numeri che rappresentano lo stesso (a).

In primo luogo, sottolineando che il pubblico esercizio in pratica occupa il segmento bar, il segmento ristoranti, il segmento mense e catering e quello della somministrazione contestuale all'intrattenimento di discoteche e sale da ballo.

I pubblici esercizi sono una realtà ampiamente diffusa in ogni Regione d'Italia, che non ha eguali in nessun altro contesto dei così detti servizi alle persone. Il 91% dei 7900 comuni italiani, ha almeno un bar o un ristorante, a suggello della caratterizzazione di esercizio di socialità degli stessi.

Ad influenzarne l'insediamento è certamente, in primis, la popolazione residente che conferisce agli stessi il valore di segnante della residenzialità (per cui sono i primi a venir meno al diminuire della popolazione locale), ma anche la variabile economica che porta Regioni come Lombardia, Lazio e Campania ad annoverare il maggior numero degli stessi.

In Piemonte sono insediati al 2023 il 6,9% dei 334.000 pubblici esercizi italiani ovvero oltre 23.000 esercizi. In provincia di Torino oltre 12.000 e nel Comune di Torino-città circa 6500 esercizi.

Sempre in Piemonte ci sono 13.848 ristoranti, che rappresentano la tipologia maggiore, 9.122 bar e 409 tra esercizi di mense e catering e discoteche.

In anni non recenti la categoria dei bar era superiore, mentre oggi è stata superata dalla ristorazione ed i segnanti economici danno alla ristorazione stessa, tenendo conto peraltro che molti bar si sono riconvertiti ad una ristorazione veloce, il riconoscimento di vero baluardo contro i segnali della crisi economica del settore.

Ciò che più conta per il settore è peraltro l'incidenza sullo stesso del lavoro giovanile. Ebbene in Piemonte tra gli imprenditori del pubblico esercizio ben il 25% è con meno di 35 anni e oltre il 10% delle imprese annovera giovani sotto i 35 anni. La preminenza è sempre nella ristorazione. Ciò fa ben sperare per il futuro mentre anche un segnale positivo è l'aumento esponenziale delle imprese femminili ovvero quelle imprese in cui le donne rappresentano più del 50% dei titolari, soci o cariche sociali.

In Piemonte oltre il 37% dei bar è al femminile, mentre per la ristorazione oltre 27%, rinfocolando un comparto bar che pare più in difficoltà.

Tra l'altro i numeri di giovani e donne aumentano nelle regioni del meridione a dimostrazione che i pubblici esercizi rappresentano una alternativa dove c'è meno lavoro; la scommessa è peraltro radicare quella opportunità occupazionale.

Ancora il settore segue una crescita evidente degli occupati stranieri che permettono alle imprese del pubblico esercizio di classificarsi come "imprese straniere" quando gli stessi sono titolari o soci in misura superiore al 50% nell'impresa. Il 13,5% dei bar in Piemonte sono imprese straniere e il 19,8% dei ristoranti. Stiamo parlando rispettivamente di oltre 1230 bar e 2740 ristoranti, di cui a Torino città circa 400 bar e 700 ristoranti.



Numeri di tutto rispetto dove le categorie giovani, donne e stranieri fanno registrare una tendenza di evoluzione del settore che caratterizzerà gli anni a venire e di cui si dovrà tener conto in tutte le previsioni relative ai pubblici esercizi ed al peso degli stessi nell'economia territoriale ed Italiana.

Purtroppo il tasso di natimortalità delle imprese non è positivo ovvero chiudono più imprese di quelle che aprono talché a livello nazionale il gap negativo tra aperte e chiuse è al 2023 di 6869 unità ed in dieci anni si sono perse rispetto al 2012 oltre 9.000 imprese, con un'impennata fortissima delle mancate aperture nei due anni del covid, i cui gli strascichi delle restrizioni imposte per evitare l'ampliamento della pandemia, continuano a farsi sentire. Si avvertono però segnali di marginale ripresa con il traino della ristorazione.



In ultimo un dato per monitorare ulteriormente lo stato di salute del settore è la curva di vita dell'impresa ovvero per quanto tempo la stessa rimane in attività come forma giuridica e tipologia d'impresa, non considerando pertanto che la stessa può poi passare di mano, cambiando tipologia e riconvertendosi a seguito di cessione.

Nella media nel settore l'80% delle aziende nate nel 2017 è stata ancora in attività l'anno successivo, ma nei successivi la percentuale diminuisce sino ad arrivare al 50% dopo 5 anni.

In pratica dopo cinque anni appunto un'azienda su due chiude.

Sembrerebbe un dato molto negativo, ma in verità esclude le cessioni e riconversioni molto presenti nel settore e le nuove aperture, che correggono il dato (*b*).

In definitiva il settore soffre per le conseguenze del Covid, ma le prospettive dei consumi fuori casa non sono negative e il futuro dello stesso sembra positivo per l'immissione di giovani e stranieri.

L'importante sarà appunto garantire la tendenza qualitativa del prodotto e del servizio, non attagliandosi su moltiplicatori economici estranei alle attività e portatori di dequalificazione, come lo sono stati ad esempio i videogiochi ed in qualche misura anche i buoni pasto, che oggi vanno riconvertendosi in welfare.





I TITOLI NECESSARI PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA'

Ai fini della tutela del consumo e della salvaguardia della gestione dei pubblici esercizi, l'attività non può essere svolta da chiunque.

A) **Esistono in primo luogo dei requisiti così detti professionali o soggettivi** che sono stati oggetto di apposita rivisitazione a seguito del recepimento della nota Direttiva europea Bolkestein, più nota per le concessioni balneari ed equiparati a quelli necessari per tutti gli esercizi del commercio alimentare, che in passato erano più leggeri (4).

E' infatti in possesso del requisito professionale per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande chi:

- ✓ sia stato **iscritto al Registro esercenti il Commercio**, già vigente per tutto il commercio ed oggi eliminato, e non ne sia stato cancellato per perdita dei requisiti soggettivi; (Qualora abbia superato l'esame d'idoneità già previsto ai fini dell'iscrizione al Registro, anche nel caso in cui il soggetto non abbia provveduto alla successiva iscrizione al registro medesimo).
- ✓ sia in possesso dei **titoli di studio** appositamente riconosciuti validi dal Ministero per lo sviluppo economico.(5)
- ✓ disponga di una pratica commerciale (6) acquisita attraverso l'attività per due anni negli ultimi cinque come **dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti.**

Pertanto, vengono legittimati anche i dipendenti con pratica professionale ed esperienza di due anni negli ultimi cinque:

- *Per “l’addetto alla preparazione di alimenti” vale anche l’attività svolta per almeno due anni, anche non consecutivi, nell’ultimo quinquennio, presso imprese artigiane di produzione alimentare. A titolo esemplificativo, le mansioni tipiche del settore della produzione artigianale possono essere le seguenti: panettiere, pasticciere, gastronomo, ecc...*
- *Per “l’addetto all’amministrazione” s’intende chi si occupa della tenuta di scritture contabili, ordinate in modo organico, nonché della elaborazione e sintesi di informazioni, al fine di organizzare e ricordare fatti di contenuto economico che riguardano la gestione dell’impresa e che ne costituiscono necessario supporto. Naturalmente la pratica acquisita come addetto all’amministrazione deve essere acquisita presso imprese esercenti l’attività nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande.*
- *Per quanto riguarda la possibilità di far valere il requisito professionale nel caso di lavoro con orario a tempo parziale, il Ministero ha specificato: “ai fini del raggiungimento dell’obiettivo perseguito dalla ratio della norma, che appunto ha previsto i due anni di pratica quale requisito sostitutivo di qualsiasi altra modalità di formazione professionale, a tutela dei consumatori finali, nell’ottica di assicurare loro standard di professionalità degli addetti alla vendita di prodotti alimentari, nel caso in cui il monte ore lavorato con contratto part-time risulti corrispondente almeno al 50% di quello con contratto a tempo pieno, è consentito valutare positivamente richieste (opportunamente documentate) di riconoscimenti riferiti a pratica professionale con contratto di lavoro part-time.*

La pratica commerciale acquisita attraverso l'attività per due anni negli ultimi cinque vale anche per il **socio lavoratore**, per il coadiutore familiare se trattasi di coniuge parente o affine entro il terzo grado, dell'imprenditore

- *Ai fini del riconoscimento della requisito professionale, il Ministero dello Sviluppo economico ha ritenuto che il soggetto che esercita un'attività nel settore merceologico alimentare **in qualità di associato in partecipazione**, con regolare posizione INPS e INAIL, sia in possesso della qualificazione professionale prevista per l'avvio dell'attività, stante le caratteristiche del contratto di associazione in partecipazione di cui agli articoli 2549-2554 del Codice Civile e le modalità del coinvolgimento dell'associato nella gestione dell'impresa.*

I corsi di Formazione abilitanti e di aggiornamento

- ✓ Nel caso in cui non sussista alcuno dei progressi requisiti professionali è obbligatorio **un corso abilitante tenuto dagli Enti Formativi abilitati dalla Regione di 130 ore.**

I nuovi operatori economici che intendono avviare l'attività di commercio di alimentari o di somministrazione di alimenti e bevande devono *“aver frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle Regioni o dalle province autonome di Trento e di Bolzano”*

A livello regionale, tali corsi sono disciplinati dalla D.G.R. n. 55/12246/2009(7) secondo un sistema di formazione per l'accesso alla somministrazione, graduato per crediti.

L'operatore abilitato dovrà inoltre obbligatoriamente seguire un corso di formazione triennale di aggiornamento *“I titolari di esercizio in attività, o loro delegati, hanno l'obbligo di frequentare, per ciascun triennio, un apposito corso di formazione sui contenuti delle norme imperative in materia di igiene, sanità e di sicurezza”*.(8)

All'obbligo di formazione deve assolvere il titolare stesso o, in sua vece, lo stesso soggetto già delegato dall'impresa ai fini del possesso del requisito professionale di accesso per l'esercizio dell'attività di somministrazione. (9)

B) Vi sono poi i requisiti così detti morali. (10) che in pratica attengono alla fedina penale dell'esercente ed agli inadempimenti amministrativi pregressi, a sottolineare che la figura dello stesso viene intesa con particolare rigore essendo il pubblico esercizio un'azienda che era caratterizzata da un'autorizzazione di polizia, oggi trasformata in Scia commerciale.

Non possono essere pubblici esercenti:

- ✓ coloro che sono stati dichiarati delinquenti abituali, professionali o per tendenza, salvo che abbiano ottenuto la riabilitazione;
- ✓ coloro che hanno riportato una condanna, con sentenza passata in giudicato, per delitto non colposo, per il quale è prevista una pena detentiva non inferiore nel minimo a tre anni, con condanna concreta superiore ai tre anni;

- ✓ coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna a pena detentiva per uno dei delitti di cui al libro II, Titolo VIII, capo II del codice penale, ovvero per ricettazione, riciclaggio, insolvenza fraudolenta, bancarotta fraudolenta, usura, rapina, delitti contro la persona commessi con violenza, estorsione;
- ✓ coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro l'igiene e la sanità pubblica, compresi i delitti di cui al libro II, Titolo VI, capo II del codice penale;
- ✓ coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, due o più condanne, nel quinquennio precedente all'inizio dell'esercizio dell'attività, per delitti di frode nella preparazione e nel commercio degli alimenti previsti da leggi speciali;
- ✓ coloro che sono sottoposti a una delle misure di prevenzione per vagabondaggio, traffici illeciti, tendenza a delinquere, sfruttamento della prostituzione, tratta delle donne, corruzione dei minori, contrabbandi, traffico stupefacenti, attività contrarie alla morale pubblica ovvero a misure antimafia;
- ✓ coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro la moralità pubblica e il buon costume, per delitti commessi in stato di ubriachezza o in stato di intossicazione da stupefacenti; per reati concernenti la prevenzione dell'alcolismo, le sostanze stupefacenti o psicotrope, gioco d'azzardo, scommesse clandestine nonché reati per infrazioni sui giochi.

Il divieto di esercizio dell'attività permane per la durata di cinque anni a decorrere dal giorno in cui la pena è stata scontata. Qualora la pena si sia estinta in altro modo, il termine di cinque anni decorre dal giorno del passaggio in giudicato della sentenza, salvo riabilitazione.

Il divieto di esercizio dell'attività non si applica qualora, con sentenza passata in giudicato sia stata concessa la sospensione condizionale della pena sempre che non intervengano circostanze idonee a incidere sulla revoca della sospensione.

Chi deve avere la fedina penale intonsa o ripulita da quei reati o misure amministrative?

In caso di società, associazioni od organismi collettivi i requisiti morali devono essere posseduti dal legale rappresentante, da altra persona preposta all'attività commerciale, amministratori, soci di società in nome collettivo, soci accomandatari delle società in accomandita.

In caso di impresa individuale i requisiti devono essere posseduti dal titolare e dall'eventuale altra persona preposta all'attività commerciale.

Come si è visto sono molte le fattispecie penali coinvolte.

Questo sottolinea la delicatezza della figura del pubblico esercente.

Inoltre, i requisiti necessari come previsto dalle norme e dai regolamenti, possono essere propri oltre del titolare del delegato all'attività. Nel capitolo successivo, pertanto, è opportuno chiarire chi si intenda come delegato del titolare o rappresentante.





IL DELEGATO DEL TITOLARE ED I RAPPRESENTANTI

Occorre chiarire i termini e le caratteristiche del soggetto che si sostituisce al titolare o al legale rappresentante.

Esistono infatti varie figure di rappresentanza che si differenziano ai fini civilistici, ai fini commerciali ed amministrativi ed ai sensi del Testo Unico di Pubblica Sicurezza.

Esistono più figure di delegato:

- a) Quella prevista dalla Legge Regionale del Piemonte 38/2016. (ai fini amministrativi art 5 della legge)

Deve avere i requisiti professionali previsti dalla legge, ma non quelli soggettivi/morali propri del titolare. E' in pratica un delegato previsto da normativa commerciale con ricomprensione anche di aspetti igienico sanitari, che deve garantire la qualità dell'esercizio, ma non si pone come sostituto del titolare. Per questa figura può essere investito un dipendente, (tenendo conto che le mansioni non sono di livello basico) o un soggetto autonomo opportunamente contrattualizzato.

- b) Quella prevista dal Codice civile. (ai fini civilistici art 2208, 2209, 2210 del Codice civile)

Son le figure tipiche della rappresentanza specifica o estesa nelle imprese commerciali. L'instutore delegato ad una attività od a una sede o ramo aziendale, il commesso delegato più che altro a singole funzioni ed il procuratore che opera al posto del titolare pur non essendo preposto all'impresa. La loro rappresentanza e individuata in apposito conferimento /contratto. Non debbono come tali avere requisiti professionali o morali.

c) Quella prevista dal T.u.l.p.s, (ai fini di Polizia)

E la figura retaggio della personalità del titolo di polizia che era proprio della licenza. L'art. 8 del Tulp.s non abrogato prevede: *“le autorizzazioni di polizia sono personali: non possono essere in alcun modo trasmesse né dar luogo a rapporti di rappresentanza, salvi i casi espressamente previsti dalla legge. Nei casi in cui è consentita la rappresentanza nell'esercizio di un'autorizzazione di polizia, il rappresentante deve possedere i requisiti necessari per conseguire l'autorizzazione e ottenere l'approvazione dell'autorità...”*

Per cui deve avere i requisiti morali e professionali, ma è necessario solo nel caso di stabile sostituzione del titolare e non solo per sostituzioni temporanee. Lo può essere anche il delegato commerciale come detto, in caso di stabile sostituzione o ad esempio l'istitutore ed il procuratore che si sostituisca in toto.

Il principio della temporanea sostituzione non è di facile dimostrazione, ma se la Corte di Cassazione lo ha ritenuto possibile per le norme di ordine pubblico, un principio di temporaneità della sostituzione può anche sostenersi per il delegato commerciale o preposto voluto dalla legislazione commerciale, come la legge n. 38 del 2006 vigente nella nostra Regione.

Queste figure spesso si sovrappongono, ma bisogna ben delineare i loro requisiti a seconda delle reali funzioni.

La complessità deriva appunto da leggi che si integrano e non completamente si sostituiscono e che ancora una volta dimostrano la complessità del sistema normativo che regge il pubblico esercizio e che non è vigente per altri settori.

Nel passato la situazione era ancora più complessa. La legge Statale 287/91 (11) pretendeva per l'iscrizione al registro del Commercio un delegato in caso di società con requisiti professionali e morali, mentre la precedente legge 426/1971 (12) prevedeva anche un preposto per il registro.





L'INSEDIAMENTO DEI PUBBLICI ESERCIZI

Mentre nel passato l'apertura di un pubblico esercizio era collegata ad una pianta organica e le licenze venivano concesse dal Comune in base a parametri numerici e distanze da altri esercizi, con il decreto Bersani (13) si è delineata la liberalizzazione commerciale anche per i pubblici esercizi.

Lo stesso ha introdotto norme finalizzate a garantire la libera iniziativa economica e la non discriminazione tra operatori; infatti, l'articolo 1 comma 1 dello stesso ha disposto l'abrogazione:

- a) «delle norme che prevedono limiti numerici, autorizzazioni, licenze, nulla osta o preventivi atti di assenso dell'Amministrazione comunque denominati per l'avvio di un'attività economica non giustificati da un interesse generale, costituzionalmente rilevante e compatibile con l'ordinamento comunitario»
- b) «delle norme che pongono divieti e restrizioni alle attività economiche non adeguati o non proporzionati alle finalità pubbliche perseguite, nonché le disposizioni di pianificazione e programmazione territoriale o temporale autoritative con prevalente finalità economica o prevalente contenuto economico, che pongono limiti, programmi e controlli non ragionevoli, ovvero non adeguati ovvero non proporzionati rispetto alle finalità pubbliche dichiarate e che in particolare impediscono, condizionano o ritardano l'avvio di nuove attività economiche o l'ingresso di nuovi operatori economici ponendo un trattamento diverso rispetto agli operatori già

presenti sul mercato, operanti in contesti e condizioni analoghi, ovvero impediscono, limitano o condizionano l'offerta di prodotti e servizi al consumatore».

Sono così venute meno le precedenti norme sull'insediamento dei pubblici esercizi.

Nella Regione Piemonte peraltro è stata adottata la D.G.R. 8 Febbraio 2010, n. 85-13268 (14) che ha previsto:

- 1) che per l'insediamento debbano individuarsi per ovviare alle esternalità provocate dall'esercizio ed in relazione alla superficie di somministrazione “spazi di parcheggio” ai fini del rilascio delle autorizzazioni oggi Scia, e ai fini del rilascio dei permessi a costruire;
- 2) ha peraltro previsto per gli esercizi di somministrazione ubicati negli addensamenti e localizzazioni commerciali urbane A1, A2, A3, A4, L1, il fabbisogno dei posti parcheggio è «monetizzabile» contribuendo alla costituzione di un fondo destinato al finanziamento per la realizzazione di parcheggi di iniziativa pubblica dedicati alla zona di insediamento. Questo escludendosi i comuni a rischio desertificazione commerciale e centri;
- 3) ciascun posto a parcheggio è pari a: a) 26 mq., comprensivi della viabilità interna e di accesso, qualora situati al piano di campagna; b) 28 mq., comprensivi della viabilità interna e di accesso, qualora situati nella struttura degli edifici o in apposite strutture pluripiano.

Praticamente oggi le modalità d'insediamento sono libere e sottoposte nella maggior parte dei casi alla monetizzazione dei parcheggi secondo parametri economico/dimensionali variabili per le varie zone fissate dalla Regione e recepite dai Comuni.

Solo nel caso di rilievo di altra attività aziendale già insediata, non esistono gli obblighi degli oneri per i nuovi insediamenti, anche con un trasferimento della stessa nel limite dell'addensamento o localizzazione originaria.

La liberalizzazione di cui sopra si è parlato, può essere peraltro derogata solo per motivazioni di sicurezza pubblica, tutela dell'ambiente e della convivenza, che hanno dato origine in tutti questi anni a provvedimenti dei Sindaci, per ovviare ai fenomeni degenerativi della movida in alcuni contesti urbani. A titolo d'esempio nella Città di Torino è vigente recentissimo regolamento che pone vincoli dimensionali all'esercizio nel senso di prevedere che non possa insediarsi un esercizio sotto i 75 metri quadri di superficie di somministrazione al fine d'evitare l'eccessivo utilizzo degli spazi su area pubblica. (15) ed il disturbo della quiete pubblica.

Queste limitazioni si estendono anche ad altri aspetti dell'attività tipo la somministrazione di bevande alcoliche, l'utilizzo del vetro all'aperto, gli orari degli esercizi, con vincoli al di là della liberalizzazione, ma per i motivi di cui sopra.

Per il resto molto sinteticamente l'insediamento presuppone la valutazione dei seguenti aspetti con relativa necessaria documentazione legittimante l'attività.



Per la verifica dei requisiti dei locali:

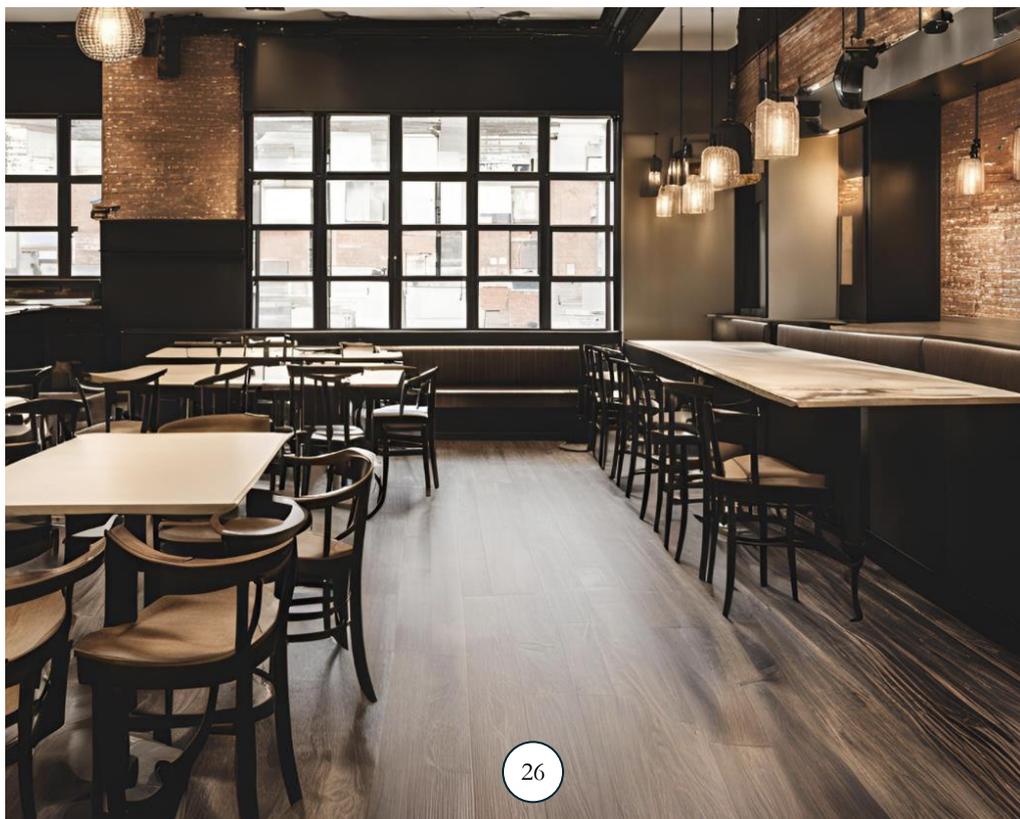
- ultima pratica depositata all'ufficio edilizia privata del Comune per verificare la corretta destinazione d'uso "commercio al dettaglio" e la destinazione degli spazi interni (negozi, retro, locali tecnici ecc..) con eventuali deroghe acquisite sull'abbattimento delle barriere architettoniche;
- visura catastale con indicazione della categoria, e della superficie catastale;
- certificazione degli impianti esistenti (canna fumaria, impianto elettrico, impianto di aereazione, termoidraulico, ecc...);
- progetto grafico dal quale risulti il layout attrezzature e la suddivisione dei locali in funzione dell'organizzazione produttiva e la rispondenza ai requisiti igienico sanitari richiesti dalla tipologia di attività di somministrazione con le relative quote, indicante il percorso disabili con accessibilità e visitabilità a seconda della tipologia di locale;
- contratto di locazione o atto di proprietà dell'immobile;
- certificazione d'impatto acustico nel caso di presenza di dehors aperto oltre le ore 22 e nel solo caso di presenza di impianti oggetto di emissioni sonore (impianti musicali, alcuni tipi di impianto di condizionamento, montacarichi ecc..) o manifestazioni musicali;



- nel caso di locali interrati e seminterrati, deroga ai sensi del Decreto 81/08 con indicazione della destinazione d'uso;
- regolamento di condominio per verificare eventuali divieti all'apposizione di insegne o targhe sulla facciata.

Per l'attività che s'intende svolgere:

- visura camerale dell'impresa e nel caso di società oggetto sociale nel quale sia prevista l'attività di somministrazione;
- documentazione attestante il possesso dei requisiti professionali della persona da nominare come delegato alla somministrazione.
- documenti d'identità, codici fiscali e permesso di soggiorno (nel caso di cittadini extracomunitari), del titolare dell'impresa o dei legali rappresentanti della società (nel caso di società di capitali amministratore unico o componenti cda).





I LOCALI E LE ATTREZZATURE

Come si è detto, il pubblico esercizio è quel particolare tipo d'esercizio commerciale che somministra, in loco, alimenti e bevande.

Nel passato con le licenze commerciali, la particolare tipologia della somministrazione veniva definita anche con il titolo amministrativo, ma l'attuale regime commerciale ha fatto venir meno queste differenziazioni, per cui la somministrazione di alimenti e bevande e pertanto anche la preparazione degli stessi, si svolge in base a categorie tipiche regolamentate dalla legislazione igienico sanitaria.

In Piemonte la DGR 3 marzo 2008, n.2r (16) ha previsto le seguenti tipologie consentite e definite in base ai requisiti igienico sanitari:

a) esercizi di **tipologia 1**: somministrazione di bibite, caffè, panini, tramezzini, brioches surgelate sottoposte a doratura e/o fine cottura, toast, piadine e prodotti simili, cioè alimenti che richiedono una minima attività di manipolazione e un eventuale riscaldamento;

b) esercizi di **tipologia 2**: somministrazione di alimenti di cui alla lettera a) e, in aggiunta, prodotti di gastronomia da intendersi come:

- alimenti preparati in esercizi autorizzati, conservati con le modalità previste per la tipologia ed eventualmente sottoposti a riscaldamento;
- piatti semplici preparati con mero assemblaggio di ingredienti (es. macedonie, insalate o piatti a base di salumi e formaggi) previo lavaggio e sanificazione;
- preparazione e somministrazione di alimenti quali kebab, hot dog, patatine fritte, crepes e simili preparazioni, in considerazione del fatto che vengono utilizzate attrezzature precipue;

c) esercizi di **tipologia 3**: somministrazione di alimenti di cui alle lettere ai primi due punti del punto b), con attività di preparazione alimenti configurabile come piccola ristorazione e/o ristorazione veloce e/o tavola calda;

d) esercizi di **tipologia 4**: attività di preparazione alimenti, configurabile come attività di ristorazione tradizionale.

La DGR. 3 marzo 2008, n.2r, fissa tutti i requisiti dei locali e delle possibili preparazioni, a cui si rimanda. Riportiamo i principali che sono le caratteristiche e la dimensione del laboratorio di preparazione o cucina:

- **tipologia 1:** una zona, dimensionata in rapporto alla potenzialità produttiva, una zona lavaggio attrezzata.
- **tipologia 2:** un locale per la preparazione o piano/zona di lavoro dell'area bancone-bar e/o retro-bancone-bar separato, Il locale o zona di preparazione devono essere dotati di almeno una propria e distinta vasca per lavaggio.
- **tipologia 3:** un locale ad uso cucina con superficie complessiva non inferiore ad 8 m quadri.
- **tipologia 4:** la cucina deve essere correlata al numero di posti della sala ristorazione, al netto di una eventuale zona dispensa. La superficie complessiva non deve essere inferiore a 15 m quadri.



In relazione alle tipologie di cui sopra esistono peraltro complesse indicazioni igienico sanitarie ASL per le singole tipologie e per relative attrezzature e strumenti di servizio, oltreché adempimenti previsti da leggi e regolamenti igienico-edilizi, di igiene e sicurezza del lavoro, di prevenzione incendi, di sicurezza degli impianti, che debbono essere preventivamente acquisiti.

In linea generale, ad esempio:

- la disposizione dei locali e delle attrezzature deve consentire di organizzare il lavoro secondo il principio della marcia in avanti a partire dalla zona (o punto) di ricezione merci fino al punto di somministrazione, evitando il più possibile incroci tra percorsi e operazioni sporche e pulite. I criteri applicativi di seguito definiti rappresentano unicamente requisiti minimi necessari per l'esercizio delle attività;
- la superficie dei locali deve essere adeguata al tipo di attività ed alla potenzialità produttiva;
- i pavimenti di tutti i locali, ad esclusione della sala di somministrazione devono essere realizzati in materiale liscio, facilmente lavabile e disinfettabile, non assorbente e non tossico; le pareti di tutti i locali, ad esclusione della sala di somministrazione devono essere rivestite di materiale lavabile e disinfettabile fino ad almeno 2 metri;
- i soffitti devono essere facili da pulire, costruiti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa e la caduta di particelle;
- le porte devono avere superfici lisce facilmente pulibili e disinfettabili;
- i piani di lavoro e le scaffalature di deposito devono essere in materiale lavabile e disinfettabile, opportunamente separati per le varie lavorazioni.

- le attrezzature devono essere: in materiale resistente facilmente lavabile e disinfettabile; idonee e sufficienti in relazione all'attività svolta; installate in modo da consentire un'adeguata pulizia delle stesse e dell'area circostante;
- gli utensili e le stoviglie devono essere in materiale idoneo per alimenti, ai sensi del D.M. 21.03.73, lavabile e disinfettabile;
- i bidoni per la raccolta rifiuti devono essere in materiale lavabile, di idonee dimensioni, dotati di coperchio fisso ad apertura a pedale, salvo dimostrazione dell'idoneità di altre modalità; la pedana del retro banco deve essere di superficie facilmente lavabile, disinfettabile e tale da permettere un'agevole pulizia e sanificazione del pavimento sottostante;
- le finestre e le altre aperture esterne dei locali di preparazione e deposito devono essere protette con barriere anti-insetti facilmente rimovibili per la pulizia; devono inoltre essere presenti dispositivi per la protezione dai roditori;
- i frigoriferi e i congelatori devono essere in numero e capacità adeguate al tipo ed alla quantità di prodotti previsti e con proprio termometro a lettura esterna;
- deve essere previsto un locale per il deposito per alimenti di dimensioni adeguate in rapporto all'attività con: -accorgimenti idonei ad assicurare adeguata areazione e protezione dall'umidità, e comunque valori microclimatici tali da garantire la corretta conservazione degli alimenti; - scaffalature aventi superfici lavabili. Il locale deposito può essere sostituito da una zona/spazio ricavata in altri locali dotati di tutte le caratteristiche previste per il locale deposito. Tale zona/spazio non può comunque essere situata nel: locale bagno; locale antibagno; locali disimpegno o zone di forte transito di persone che espongono i prodotti a possibilità di contaminazione.



- deve essere sempre richiesta la certificazione di conformità dell'impianto di evacuazione fumi e vapori, rilasciata da un tecnico abilitato. Le piccole lavorazioni, tostiere, brasiere, macchine per il caffè e simili non necessitano di cappe. In laboratori ove, eventualmente, non sussistessero altro che piccoli forni ed apparecchiature elettriche, non sono necessarie certificazioni sull'impianto di evacuazione fumi.
- il materiale di pulizia deve essere conservato in locali o armadi appositi per evitare la contaminazione degli alimenti. La zona lavaggio deve essere attrezzata con vasche e lavastoviglie (non obbligatoria in caso di utilizzo di stoviglie a perdere) in numero adeguato alla potenzialità produttiva; le vasche devono essere facilmente igienizzabili, fornite di acqua calda e fredda e dotate preferibilmente di comando non manuale; per la preparazione di alimenti sono consigliabili lavamani separati con comandi non manuali, sapone liquido e asciugamani a perdere.
- tutti i locali devono possedere areo illuminazione naturale pari almeno a un 1/8 della superficie del pavimento; il ricorso a sistemi artificiali deve essere motivato da specifiche situazioni strutturali e l'idoneità della soluzione proposta deve essere valutata dai servizi competenti; per i locali ad uso spogliatoio, servizio igienico, deposito è possibile prevedere areazione meccanica con sistema di ventilazione in grado di garantire almeno 5 ricambi/ora.



L'estrema rilevanza delle disposizioni sulle strutture dei pubblici esercizi, porta ancora una volta a sottolinearne l'onere normativo rispetto a tutti gli esercizi che mirano a vendere alimenti e bevande senza corrispettivi requisiti, questo a particolare sottolineatura degli oneri degli stessi pubblici esercizi, ma anche le garanzie per i consumatori.

Si pensi ad esempio ai servizi igienici previsti per:

Bar (tipologia 1)

- fino a 60 posti a sedere: è ammessa la possibilità di un solo servizio igienico in comune tra addetti e pubblico;
- da 61 a 150 posti a sedere: almeno 1 unità igienica destinata esclusivamente al pubblico;
- oltre 150 posti a sedere: almeno 2 unità igieniche divise per sesso.

Ristorazione/Bar (tipologie 2, 3 e 4)

- fino a 60 posti a sedere: almeno una unità igienica;
- da 61 a 150 posti a sedere: almeno 2 unità igieniche divise per sesso;
- oltre 150 posti a sedere: almeno 4 unità igieniche divise per sesso.

Per gli esercizi commerciali ed artigianali (Kebab, Pizze al taglio. Somministrazione non assistita) invece, non è previsto neanche il servizio igienico.

- I servizi obbligatori per legge anche ad uso dei consumatori non sono però ad uso pubblico.

Lo ha stabilito interpretando la legge il Tar Toscana con sentenza 17/3/2010 N. 00691/2010. Questa ha espresso, in particolare, avviso contrario alla possibilità di prevedere l'obbligo, in capo agli esercizi di somministrazione, di fornire i servizi igienici di cortesia al pubblico in generale, cioè a

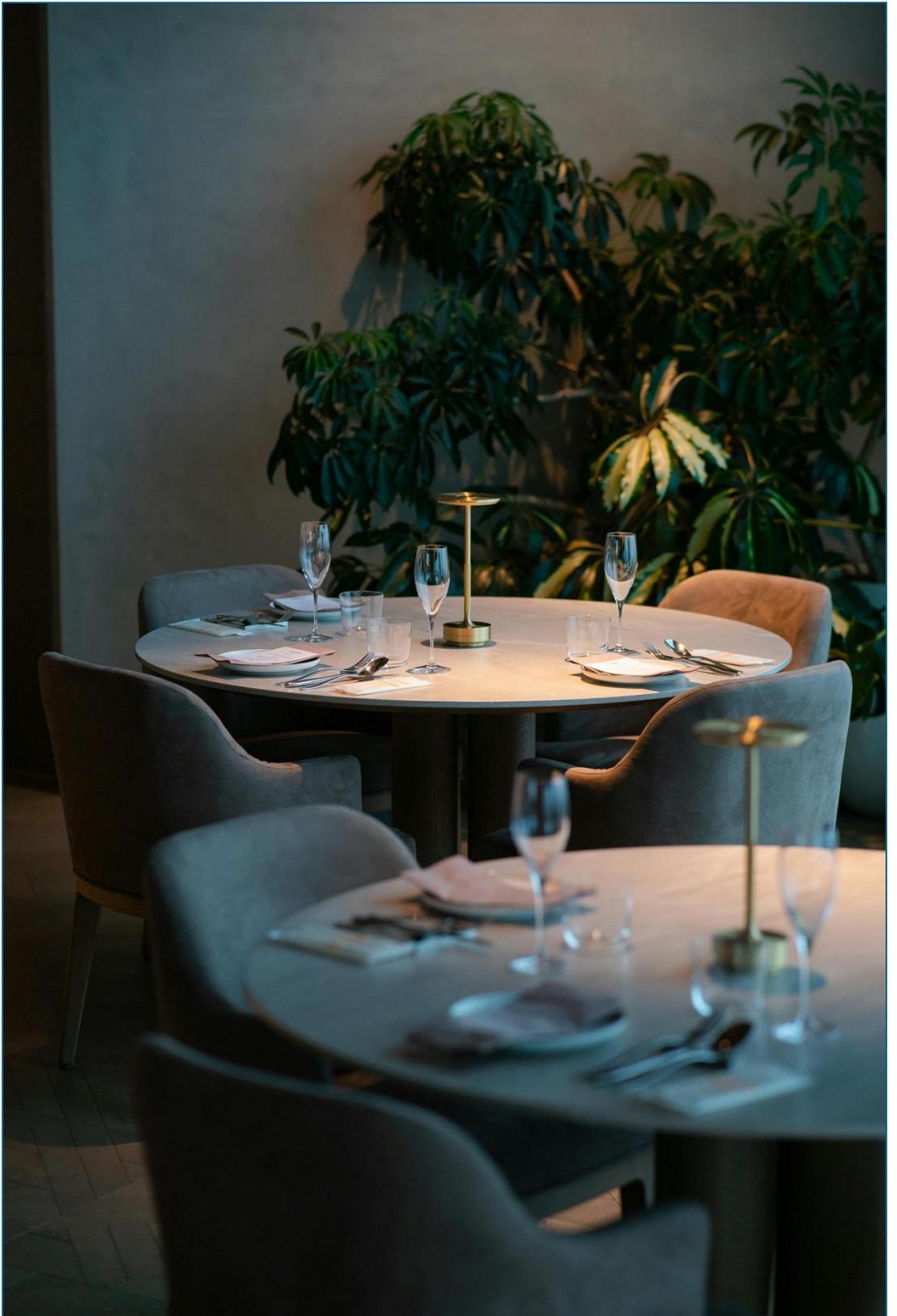
chiunque ne faccia richiesta, a prescindere dalla sua qualità di cliente dell'esercizio. Tale contrarietà è legata ai problemi gestionali ed igienici connessi ad un simile obbligo, atteso che il Comune prescrive la manutenzione e la pulizia dei locali durante tutto l'orario di apertura al pubblico dell'attività.

La Sorvegliabilità

L'insediamento dell'attività di somministrazione deve avvenire nel rispetto dei requisiti previsti dalla vigente normativa applicabile in materia e deve garantire sorvegliabilità interna ed esterna da parte delle Forze dell'Ordine, come previsto dal D.M. 564/92: tra l'altro, nessun impedimento deve essere frapposto all'ingresso o uscita del locale durante l'orario di apertura e la porta d'accesso deve essere costruita in modo tale da consentire sempre l'apertura dall'esterno: durante l'orario d'esercizio non è consentito chiudere a chiave o con chiavistello la porta del locale.

L'occupazione del suolo pubblico attraverso dehors

Ad integrazione dei locali destinati alla somministrazione, è legittimo per i pubblici esercizi avvalersi di dehors, con occupazione precaria di suolo pubblico, per disporre di attrezzature destinate alla somministrazione all'aria aperta. L'organizzazione e l'allestimento degli spazi all'aperto attrezzati per il consumo di alimenti e bevande annessi a locali di pubblico esercizio di somministrazione e delle relative strutture, posti su suolo pubblico, nonché su suolo privato sottoposto a servitù di uso pubblico, anche ove trattato a verde, vengono regolamentate da appositi regolamenti comunali.



I Dehors come strumento d'evoluzione dell'Impresa

Ricordiamo che a livello nazionale secondo le stime della FIPE (c), il 55,4% di bar e ristoranti è dotato di tavolini all'aperto. Tra questi, oltre il 70% disponeva già di un'area esterna, prevalentemente su suolo pubblico, prima della pandemia. Successivamente, il 14% ha ampliato tali spazi in risposta all'emergenza sanitaria, mentre il 12% li ha creati *ex novo* durante il periodo pandemico. Si consideri poi che tra il 2020 e il 2023 il 42% dei bar e ristoranti ha effettuato investimenti finalizzati all'allestimento e/o all'ammodernamento dei dehors, per un valore complessivo stimato in circa 700 milioni di euro.

I dehors sono pertanto un trend di modalità di consumo molto impattante per la futura economia del settore.

I Dehors sono prerogativa dei Pubblici esercizi

Il contesto normativo attualmente vigente impone già ora una preclusione rispetto alla possibilità di ottenere concessioni di suolo pubblico nei confronti degli esercizi (es. panetterie, minimarket) presso i quali è consentita l'attività del consumo immediato (generalmente definito come “somministrazione non assistita”).

Ed invero, l'art. 3, comma 1, lettera f-*bis* e l'art. 4, comma 2-*bis*, del D.L. n. 223/2006 convertito con modificazioni dalla L. n. 248/2006 (17) consentono a tali esercizi l'attività di vendita di beni alimentari con consumo immediato, a condizione che quest'ultimo sia svolto “*utilizzando i locali e gli arredi dell'azienda con l'esclusione del servizio assistito di somministrazione e con l'osservanza delle prescrizioni igienico-sanitarie*”. Condizione questa che verrebbe evidentemente elusa laddove venisse utilizzato a tali scopi lo spazio pubblico dato in concessione.

Per il Comune di Torino, ad esempio, il regolamento di riferimento è il 388/2019 (18) con relativo allegato tecnico sulle caratteristiche delle strutture.

Le stesse sono subordinate al pagamento del canone applicato dal Comune per l'occupazione di spazi pubblici e si suddividono in dehors o padiglioni, che vengono definiti e classificati nel regolamento, ove vengono altresì indicate le modalità di presentazione dell'istanza e del rilascio della concessione per le suindicate occupazioni del suolo pubblico.

Nel Disegno di Legge Concorrenza 2023, in approvazione entro fine anno esiste oltre ad una semplificazione delle autorizzazioni culturali e paesaggistiche prevede ad oggi una proroga di dodici mesi del regime oggi vigente che risulta liberalizzato dal Covid sino al 31/12/2024, in attesa di un decreto legislativo per il *“riordino della in materia di strutture amovibili funzionali all'attività dei pubblici esercizi?”*

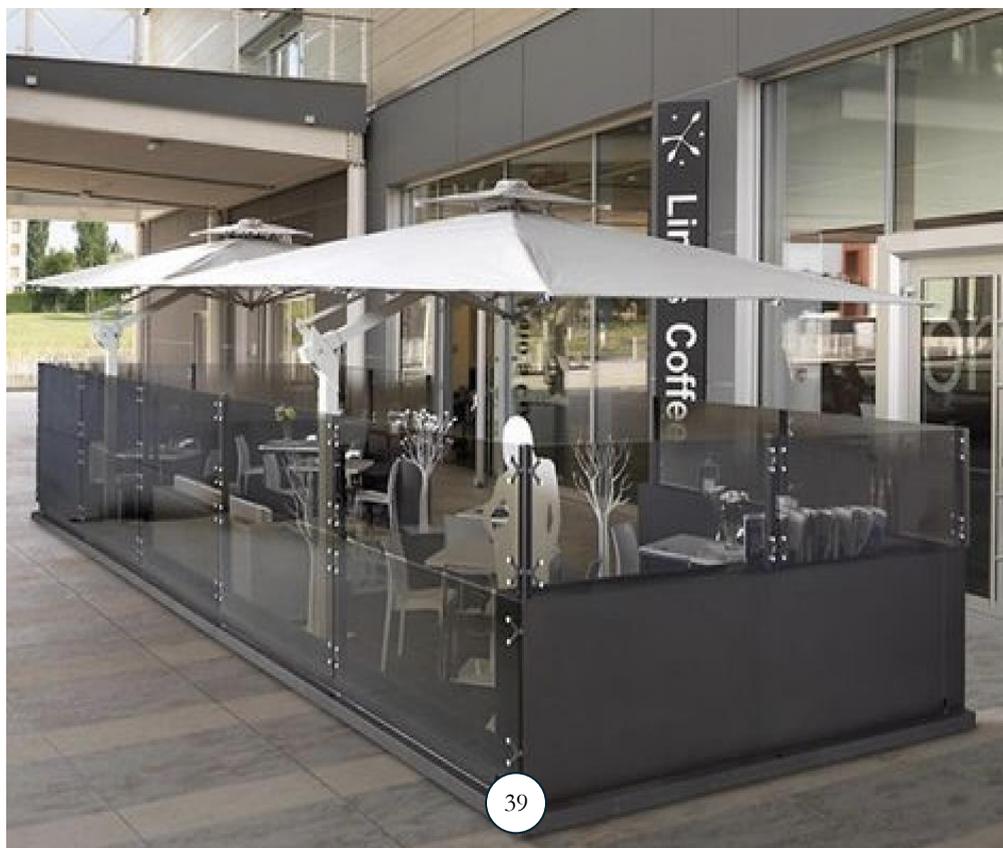
Il regolamento del Comune consente piccoli intrattenimenti musicali (allietamento) e stabilisce che nella superficie esterna è vietato l'utilizzo di qualsiasi impianto di amplificazione e l'installazione di apparecchi e congegni da divertimento o intrattenimento. In ogni caso non si deve creare pregiudizio al riposo delle persone.

Inoltre, le aree concesse ai sensi del Regolamento non possono essere utilizzate per attività, usi ed eventi di natura diversa da quelli per cui sono state concesse.

Infine, è fatto obbligo ai titolari di apporre in modo visibile all'ingresso dell'attività, l'indicazione della capienza massima consentita all'interno dei dehors o dei padiglioni.

I Piani Integrati d'ambito

In materia di Dehors, in base ad apposito disposto dei relativi regolamenti, possono essere presentati da soggetti qualificati (per Torino il Comune e le Associazioni di categoria) possono essere presentati appositi Piani Integrati d'Ambito che favorendo una corretta relazione tra il suolo pubblico ed il suo utilizzo privato relativamente all'occupazione con dehors possano derogare alle regole generali, per apposite regolamentazioni di zona.



GLI ALIMENTI

A top-down view of various fresh ingredients on a dark, textured surface. In the upper right, there is a small bowl of red lentils with a wooden mortar pestle. To its left is a bunch of fresh green basil leaves. Scattered around are various spices, including small round seeds and ground powders. In the lower right, there is a small white bowl filled with yellow oil. A few more basil leaves and a small bowl of white seeds are visible at the bottom right.

La somministrazione di alimenti, come visto, da origine ad una serie piuttosto articolata di requisiti che attengono alla normativa igienico sanitaria e veterinaria.

Le minacce alla nostra salute frequentemente nascono da errori ed incidenti che si verificano durante la produzione, lo stoccaggio e la distribuzione dei prodotti alimentari, oltre che dalle frodi che negli anni sono venute alla luce.

Negli ultimi 20 anni si è sviluppato nell'Unione Europea l'attuale impianto normativo della sicurezza alimentare grazie alla crescente consapevolezza dell'importanza di un controllo capillare sulla catena produttiva alimentare.

I principi generali sui quali verte la nuova legislazione comunitaria sono:

- controlli integrati lungo tutta la catena alimentare;
- interventi basati sull'Analisi del Rischio;
- responsabilità primaria dell'operatore del settore per ogni prodotto da lui realizzato, trasformato, importato, commercializzato o somministrato;
- rintracciabilità dei prodotti lungo la filiera;
- consumatore come parte attiva della sicurezza alimentare.



Balza subito all'occhio la responsabilità dell'operatore per tutti i prodotti che passano dalle sue mani, nei confronti del consumatore.

La vera rivoluzione dei regolamenti europei e dei pacchetti igiene in essi contenuti è che viene spostata la responsabilità circa l'adeguatezza e la sicurezza della lavorazione e conservazione degli alimenti sull'Operatore del Settore Alimentare (OSA/esercente) responsabile di assicurare il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa posta sotto il suo controllo.

Quindi l'operatore ha l'obbligo di implementare tutte le procedure necessarie a garantire la sicurezza dei prodotti alimentari che ritiene più opportune.

Queste devono essere descritte nel proprio:

Piano di autocontrollo igienico sanitario basato sul metodo HACCP. Un documento che rappresenta tutti i presidi di sicurezza che l'operatore deve porre in essere, deve modificare all'esigenza e aggiornare periodicamente.

L'Organo di controllo deve vigilare che le aziende rispettino le norme e che l'esercente abbia implementato delle procedure interne, che le stia applicando e valutare se queste siano idonee.

Nel D.lgs. 193/07 (19) in Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare (20) è presente un'evoluzione decisiva della legislazione italiana in termini igienico-sanitari. Infatti, fino al 24 novembre 2007, data dell'entrata in vigore D. Lgs.193/07, le norme prevedevano che l'organo di controllo procedesse a prescrivere la rimozione delle non conformità entro un termine stabilito e che la sanzione venisse data

all'impresa solo quando questa non provvedeva alla soluzione dei problemi riscontrati in fase di sopralluogo, entro i termini stabiliti.

La grande novità del Decreto è la possibilità all'autorità competente di provvedere immediatamente all'applicazione di una sanzione diretta per riscontro di una non conformità ritenuta grave. Per quelle non conformità di carattere meno grave è istituita la prescrizione, cioè, si impone la rimozione entro un congruo termine assegnato della non conformità rilevata.

La valutazione del rischio di gravità della non conformità sarà unica materia dell'autorità competente e la sanzione diretta corrisponderà ad un terzo della massima sanzione prevista per le diverse non conformità contenute nel Decreto.

La responsabilizzazione dell'operatore del settore alimentare è un punto cardine della legislazione alimentare europea che rovescia rispetto all'assetto precedente l'onere primario di garanzia della sicurezza alimentare.

Lo stesso regolamento prevede che gli operatori del settore alimentare garantiscano che nelle imprese da essi controllate, gli alimenti soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare, inerenti alle loro attività in tutte le fasi da realizzarsi con un sistema per la sicurezza alimentare.



Vediamone gli aspetti fondamentali:

Il controllo delle strutture e attrezzature

Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate ad accogliere le attività di un'impresa alimentare devono garantire il controllo di potenziali fonti di contaminazione. In questo senso avere un adeguato approvvigionamento idrico, un sistema di smaltimento delle acque reflue, adeguata fornitura elettrica sono elementi fondamentali per tutte le aziende alimentari. La divisione e la strutturazione dei locali deve prevedere una adeguata separazione, fisica o temporale, tra zone contaminate e zone pulite, tale da consentire un'adeguata manutenzione e permettere le operazioni di pulizia e disinfezione. Le pareti, i soffitti e tutte le apparecchiature devono permettere il mantenimento di buoni standard igienici, prevenendo per quanto possibile contaminazione ambientali che possano pregiudicare l'integrità dei prodotti realizzati nell'impresa. La raccolta dei libretti d'uso e manutenzione delle attrezzature, correlata da una planimetria aggiornata dei locali dell'attività contribuiscono a completare a garantire il controllo del seguente prerequisito.

Indicazioni di carattere generale assumono specificità nelle legislazioni regionali Italiane.

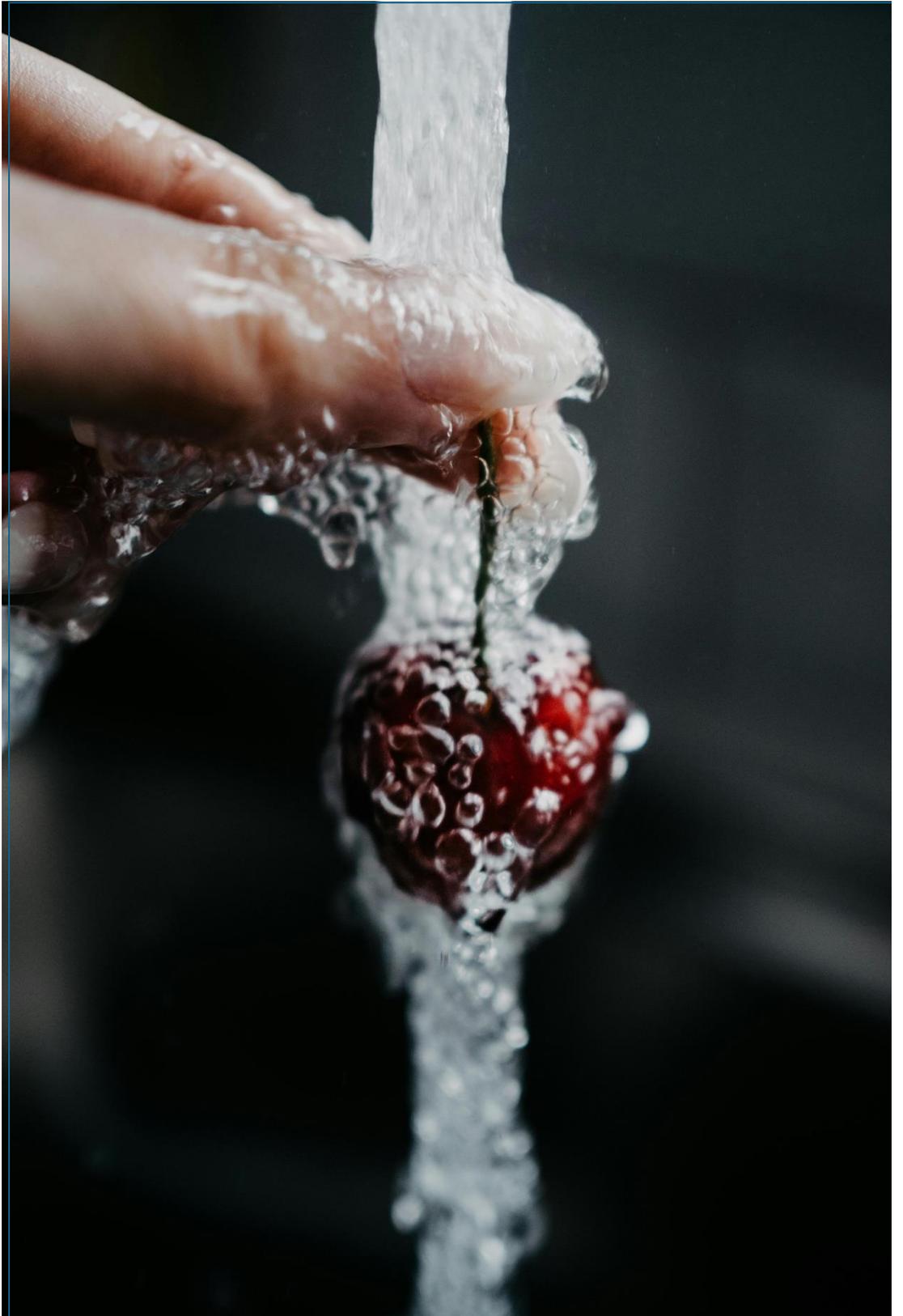
In Piemonte il mantenimento di buoni standard igienici nei locali di somministrazione prevede rispetto di precise indicazioni contenute nella Dgr Piemonte del 3 marzo 2008 n°2/R. Tale documento ufficiale, per esempio, stabilisce che tutte le pareti dei locali, ad esclusione della sala di somministrazione, devono essere lavabili e disinfettabili fino a 2 metri di altezza.

La qualità dell'acqua

L'acqua utilizzata all'interno di qualsiasi azienda alimentare deve essere potabile, ad eccezione di quella impiegata per la produzione di vapore, per la lotta antincendio e per il raffreddamento di impianti frigoriferi, che può essere non potabile purché le relative condutture, chiaramente distinguibili, non ne consentano usi diversi che possano rappresentare fonte di contaminazione per gli alimenti. L'operatore del settore alimentare è responsabile di fronte alla legge del fatto che i limiti microbiologici e chimici previsti dalla normativa vigente siano rispettati al punto di erogazione (l'acquedotto è responsabile della potabilità fino al contatore dei consumi). E' necessario ricordare che la normativa non impone esplicitamente di effettuare dei controlli analitici, tuttavia, proprio in un'ottica di responsabilità legale, è opportuno effettuare periodicamente delle analisi dell'acqua per accertarne l'idoneità. Se presso l'esercizio sono presenti più punti di erogazione dell'acqua, i controlli possono essere effettuati a rotazione.

La documentazione necessaria a dimostrare la corretta gestione della potabilità dell'acqua comprende, ad esempio, l'attestazione di allacciamento all'acquedotto, conservando le bollette pagate al gestore del servizio, e gli esiti analitici dei controlli effettuati.





L'approvvigionamento materie prime, la qualifica fornitori

L'approvvigionamento di tutte le attività nell'ambito alimentare si sviluppa attraverso la selezione e la qualificazione dei fornitori. La qualifica dei fornitori è necessaria a valutare la capacità di un'azienda alimentare di garantire il prodotto offerto, sia esso materia prima, semilavorato, prodotto finito.

Tutti i fornitori, dal banco del mercato all'azienda internazionale devono quindi garantire che i prodotti offerti siano in possesso dei requisiti in materia temperatura, data di scadenza, integrità e pulizia delle confezioni, l'adeguatezza di trasporto.

Quanto sopra evidenziato sottolinea,
quanto sia necessario ai fini della
regolarità operativa che ogni
esercente ottenga dai suoi fornitori
documenti di garanzia che dichiarino
la conformità dell'operatore alla
normativa vigente.



La rintracciabilità dei prodotti

La rintracciabilità indica il processo documentale operativa che segue il prodotto “da valle a monte della filiera” ed è in grado di ripercorrere le informazioni e le attività registrate e di utilizzarle in caso di allerta sanitaria. In poche parole un prodotto alimentare deve essere sempre identificabile lungo tutta la filiera produttiva dal produttore al destinatario e questo non per fornire maggiori informazioni direttamente fruibili dal consumatore (come l’elenco ingredienti, la tabella nutrizionale,...), ma invece per garantire la rapidità e l’efficacia dell’intervento delle Autorità competenti in caso di rischio per la salute pubblica.

Le aziende alimentari possono riconoscere un determinato prodotto attraverso un sistema di identificazione basato su lotti, definiti secondo parametri e procedure documentate interne all’azienda.

Una pasticceria potrebbe identificare i suoi prodotti definendo come lotto la data del giorno di produzione, esempio 24/01/2019; mentre un’industria produttrice di pasta potrebbe definire il lotto dei suoi prodotti attraverso il codice di identificazione dello stabilimento, il turno di lavoro e il giorno dell’anno in cui è avvenuto il confezionamento, esempio A – 2 – 290.

Le procedure di identificazione dei prodotti realizzati dalle aziende sono completate da documenti riferiti alla storia del prodotti a valle e a monte dell’azienda ossia un elenco dei fornitori sempre aggiornato, e nel caso di aziende produttrici, un elenco clienti.

Procedure sanitarie (pulizia e disinfezione)

La procedura di pulizia e disinfezione è un documento che ha lo scopo di garantire che in azienda l'esecuzione delle operazioni di pulizia e disinfezione delle strutture, degli impianti, delle attrezzature e delle superfici di lavoro avvengano in modo corretto. Una procedura di pulizia e disinfezione completa dovrebbe indicare:

- 1) quali prodotti chimici (detergenti e disinfettanti) vengono utilizzati;
- 2) su quali superfici o attrezzature è previsto il loro utilizzo;
- 3) la frequenza delle operazioni.

La procedura dovrà contenere inoltre le modalità di controllo e di verifica della corretta esecuzione delle varie operazioni, per esempio definendo un sistema di campionamenti e analisi di laboratorio di superficie, che attestino l'efficacia delle operazioni di pulizia effettuate nella attività.

La documentazione che attesta il controllo di questi prerequisiti consiste in:

- le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati;
- la documentazione sulla formazione specifica del personale relativamente alle operazioni di pulizia e disinfezione;
- la registrazione delle operazioni effettuate, e delle azioni correttive adottate in caso di non conformità.
- le registrazioni degli interventi di controllo (per es. check-list) e di verifica (per es. esami microbiologici, bioluminescenza ecc.) con i relativi esiti.

Trattamento dei rifiuti/sottoprodotti alimentari

Ogni azienda alimentare deve prevedere delle procedure che permettano la gestione dell'accumulo e lo smaltimento dei rifiuti che si creano parallelamente alle attività di produzione.

I rifiuti, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere depositati in contenitori chiudibili, lavabili e disinfettabili e mantenuti sempre in buone condizioni igieniche, e devono essere allontanati dai locali di lavorazione secondo frequenze stabilite dall'azienda, tenendo conto dei flussi produttivi. I rifiuti possono essere infatti causa di richiamo di infestanti, roditori volatili e insetti, che potrebbero compromettere gli standard igienici dell'impresa. E' importante quindi che i magazzini di deposito dei rifiuti siano progettati e gestiti in modo da poter essere mantenuti costantemente puliti e, ove necessario, al riparo da animali e altri animali infestanti. Non sono di secondaria importanza le modalità con cui vengono eliminati tali rifiuti, che devono sempre rispettare la normativa comunitaria applicabile in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta.

Lo smaltimento di oli esausti di frittura, considerati un rifiuto con un grave impatto ambientale, deve essere effettuato dall'azienda interessata attraverso la consegna a ditte specializzate che si occupano del recupero di questi sottoprodotti.

Procedure di lotta contro gli animali infestanti

Ogni impresa è responsabile nel prevenire le fonti di contaminazione dei prodotti, anche se la causa ha origine all'esterno del perimetro dello stabilimento. Il controllo degli animali infestanti è di fondamentale importanza per la prevenzione di eventuali contaminazioni, dirette o indirette, degli alimenti; altrettanto importante è la corretta gestione delle sostanze chimiche eventualmente utilizzate per la lotta agli infestanti. E' pertanto necessario pianificare gli interventi e documentare i risultati relativi alla lotta ai roditori, agli insetti ed altri animali (rettili, uccelli, animali domestici).

Gli interventi preventivi possono ad esempio comprendere:

- l'adeguata realizzazione e manutenzione delle strutture dell'edificio;
- l'assenza di fessure nei raccordi tra porte e pavimenti/pareti;
- l'isolamento ed ostruzione dei condotti di alloggiamento di utenze elettriche e/o telefoniche;
- l'installazione di rete antinsetto alle finestre;
- la corretta gestione dei rifiuti e degli scarti di lavorazione.

La predisposizione di un programma di monitoraggio della presenza di animali infestanti è sempre necessaria, sia per rilevare tempestivamente tale presenza, sia per valutare l'efficacia degli interventi di lotta effettuati.

Ancora una volta, per quanto sopra esposto, si sottolinea come l'azienda debba dimostrare di attuare concretamente quanto scritto nella procedura, anche tenendo in ordine in modo attento la necessaria documentazione

Mantenimento della catena del freddo

La procedura di controllo delle temperature ha lo scopo di descrivere in che modo l'azienda verifica le temperature di stoccaggio, di lavorazione e di trattamento termico dei prodotti alimentari: deve essere chiaramente descritto come si opera per la misurazione delle temperature degli impianti (es. celle, frigoriferi, banchi termici), e dei prodotti a livello delle fasi ritenute significative (es. ricevimento merci, conservazione, cottura, abbattimento). Il mantenimento della catena del freddo in ogni anello della filiera alimentare è fondamentale affinché il prodotto alimentare conservi le caratteristiche di salubrità di cui deve essere in possesso. Ogni prodotto alimentare, in base alla sua composizione, necessita di determinate condizioni per non arrivare al consumatore danneggiato e magari nocivo alla salute. Il mantenimento di tali requisiti accompagna il prodotto alimentare in ogni fase del suo percorso.

Il trasporto e la consegna di prodotti surgelati dovrà essere effettuata con idoneo mezzo refrigerato che permetta il mantenimento della temperatura a cuore del prodotto di -18°C , con oscillazione massima di $+3^{\circ}$.

La conservazione in un frigorifero che conterrà latte e latticini dovrà avere una temperatura interna massima di $+4^{\circ}\text{C}$.

Un congelatore contenente delle brioches destinate ad essere rigenerate in forno dovrà avere una temperatura massima interna di -18°C .

Il controllo in queste fasi è continuo da parte dei responsabili, e può essere completato con registrazioni contenute nei documenti di autocontrollo aziendale.

Formazione, salute e igiene personale

Ogni azienda alimentare di qualunque dimensione si impegna a garantire che ogni addetto operante abbia ricevuto addestramento o formazione in materia di igiene alimentare in relazione al tipo di attività che esegue nell'impresa. L'esercente ha quindi l'obbligo di predisporre ed attuare un programma di formazione del proprio personale, che dovrebbe essere articolato a diversi livelli, a seconda del grado di scolarizzazione, dell'esperienza pregressa e delle specifiche mansioni del personale.

Il personale deve essere in grado di valutare dove e quando può insorgere un pericolo per le lavorazioni che stanno effettuando, in questo senso dovrà essere formato.

L'azienda deve dimostrare l'attuazione della procedura di formazione, attraverso la seguente documentazione:

- programma di formazione del personale, con identificazione del responsabile;
- documenti, controfirmati da partecipanti e docenti, riportanti: date di esecuzione, durata degli incontri, argomenti trattati, presenze, docenti;
- liste di distribuzione di documentazione (es. materiale didattico) controfirmate per accettazione.

Gestione degli allergeni (Reg Ue 1169/11) (21)

Gli allergeni vanno considerati parte del sistema di gestione per la sicurezza alimentare in quanto sono dei pericoli. Gli esercenti hanno l'obbligo di informare il soggetto allergico o intollerante con appropriate indicazioni della presenza di ogni sostanza o ingrediente che possa derivare da un potenziale allergene. Con l'entrata in vigore del Regolamento Europeo 1169 del 2011 viene introdotto l'obbligo di modalità specifiche circa la presenza di sostanze allergeniche sull'etichetta dei prodotti confezionati, e inoltre viene introdotto l'obbligo di comunicare la presenza di allergeni anche nel caso dei piatti e nelle preparazioni somministrate.

Il consumatore, dall'acquisto al supermercato al primo piatto ordinato in un ristorante, deve avere la possibilità di conoscere se quella precisa preparazione contiene o meno una sostanza che possa mettere a rischio la sua salute.



L'indicazione degli ingredienti dei prodotti ed i prodotti congelati

La somministrazione di preparati non è obbligata alla indicazione degli ingredienti mentre la vendita si. Per l'attività di vendita, come si è visto possibile anche per i pubblici esercizi, anche se non ne rappresenta il core business, è obbligatoria l'indicazione degli ingredienti dei prodotti. Si pensi tra l'altro, ad esempio, ai bar pasticceria o alle pizzerie al taglio.

Nel caso di vendita per asporto occorre l'elenco degli ingredienti tenendo presenti i seguenti principi.

L'elenco degli ingredienti deve avere un'intestazione o è preceduta da un'adeguata indicazione che contiene la parola ingredienti.

In questo elenco debbono essere riportati tutti gli ingredienti in ordine decrescente di peso, così come registrati al momento del loro uso nel creare l'alimento.

Un ingrediente deve essere indicato con la sua denominazione di vendita (il Philadelphia formaggio, andrà indicato come formaggio fresco spalmabile).

Gli ingredienti composti ovvero che contengono altri ingredienti vanno indicati con la loro denominazione e di seguito con gli ingredienti contenuti. Nel caso siano confezionati si può riportare quanto indicato nell'etichetta della confezione.

Anche nei menu dei ristoranti deve peraltro essere indicato con un asterisco se il prodotto è o meno congelato.

La normativa (Reg. UE 1169/2011) sull'etichettatura dei prodotti alimentari prescrive di indicare, accanto alla denominazione dell'alimento, lo stato fisico in cui esso si trova.



Curati tutti gli adempimenti di cui sopra, il team dedicato ai controlli della gestione alimentare avrà a disposizione le informazioni necessarie per implementare il piano H.A.C.C.P. seguendo i sette principi sotto elencati per applicare il metodo correttamente

Identificare ogni **pericolo** da prevenire, eliminare o ridurre (HA – Hazard Analysis)

1. Identificare i **punti di controllo critici** (CCP - Critical Control Points) cioè le fasi di un processo produttivo in cui è possibile prevenire, eliminare o ridurre un rischio.
2. Stabilire, per questi punti critici di controllo, i **limiti critici** che differenziano l'accettabilità dalla inaccettabilità
3. Stabilire e applicare procedure di **monitoraggio** efficaci nei punti critici di controllo.
4. Stabilire **azioni correttive** se un punto critico non risulta sotto controllo (superamento dei limiti critici stabiliti).
5. Stabilire le procedure da applicare regolarmente per **verificare** l'effettivo funzionamento delle misure adottate
6. Predisporre **documenti e registrazioni** adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare.





**LE
BEVANDE**

Il tema della somministrazione delle bevande, venuto meno il regime che differenziava tra gli esercizi, dal punto di vista amministrativo, quelli legittimati solamente alla somministrazione di bevande analcoliche, attiene essenzialmente alle tutele relative alla somministrazione degli alcoolici.

L'Età degli avventori

Le norme in tal senso sono molto stringenti partendo dal concetto che la vendita di alcoolici è consentita solo ai maggiori di 18 anni, ma per la somministrazione le norme sembrano consentire un'età inferiore ovvero i 16 anni

Cosa significa:

- ✓ Per la somministrazione di bevande analcoliche da consumare nel locale o Dehors, è vigente solo il divieto di effettuarla ai minori di 16 anni (art. 689, comma 1, Codice Penale).
- ✓ Le sanzioni in caso di violazione hanno carattere penale.
Per l'Art.52 comma 2 lettera b del Decreto Legislativo 274/2000 le sanzioni penali sono:
 - pena pecuniaria da €516,00 a €2582,00 o in alternativa pena di permanenza domiciliare da 15 gg. a 45 gg. o pena di lavoro di Pubblica utilità da 20gg a 6 mesi.Quanto sopra con sospensione dell'esercizio dell'attività in caso di condanna già dalla prima violazione.
- ✓ Le sanzioni di cui sopra si applicano anche nel caso in cui il l'esercente effettui la somministrazione mediante distributori automatici che non consentano la rilevazione dei dati anagrafici dell'utilizzatore mediante sistemi di lettura ottica dei documenti o non controlli tramite addetti o in proprio l'età degli avventori.

- ✓ Per la vendita per asporto ai minori di 18 anni, anche se effettuata nei pubblici esercizi, ed attraverso distributori automatici non controllati, in base alle interpretazioni dei competenti Ministeri di cui sotto si parla, la sanzione è solo di carattere amministrativo (art. 14 ter L. 125/2001) (22) da 250 a 1000 euro ovvero se il fatto è commesso più di una volta da 500 a 2000 euro con sospensione dell'attività per 3 mesi.
- ✓ Per quanto sopra gli esercenti sono pertanto autorizzati a chiedere ai consumatori l'esibizione del documento di identità tranne nei casi in cui l'età sia manifesta e a rifiutare la prestazione.

Con riferimento all'apparente diverso regime dei limiti d'età dei fruitori per la somministrazione e la vendita di alcolici occorre infatti dare atto della interpretazione del Ministero dell'Interno, confermata dal Ministero dell'Industria.

Per i Ministeri in questione il concetto di vendita nel caso di specie comprende anche l'ipotesi della somministrazione, verificandosi altrimenti una situazione paradossale, per cui anche la somministrazione ha da intendersi vietata ai minori di anni 18.



L'unica differenza rispetto alla fattispecie della vendita è l'inapplicabilità dell'ipotesi di reato, prevista solo dall'art 689 codice penale per la somministrazione ai minori di 16 anni ed applicandosi alla somministrazione ai minori di 18 anni, come per la vendita, solo la sanzione amministrativa pecuniaria rispettivamente

-da 250 a 1000 euro alla prima contestazione.

-da 1000 a 25.000 in caso di recidiva, con sospensione dell'attività per tre mesi.

Ubriachezza e deficit psichici

Non può essere somministrato alcool a chi sia in stato di manifesta ubriachezza (art 691 C.p.)

Non può essere somministrato alcool a chi sia in stato di stato di confusione mentale o deficienza psichica e relative malattie (art 689 C.p.). Si tratta di un reato punito con l'arresto fino ad un anno.

La punibilità dell'esercente non è collegata all'effettiva consumazione della bevanda alcolica da parte del minore o ubriaco o psichicamente turbato, il reato s'integra nell'esatto momento in cui sia posta in essere la condotta di somministrazione. Del reato risponde sempre il titolare dell'esercizio poiché, rivestendo una posizione di garanzia, è tenuto obbligatoriamente a "vigilare affinché i propri dipendenti svolgano con cura i compiti loro assegnati ed osservino scrupolosamente le istruzioni impartite per l'accertamento dell'età del consumatore".

Oltre al titolare, risponde del reato anche chi “in maniera legittima o abusiva, gestisce per lui l’esercizio, sicché anche la dipendente di un esercizio che vende alcolici è penalmente responsabile della vendita a minori”.

Si sottolinea che fatto salvi i limiti di cui sopra per vecchia disposizione del Tulpas, l’esercente non può senza un legittimo motivo rifiutare prestazioni del proprio esercizio a chiunque le domandi e ne corrisponda il prezzo.

Gli orari per l’Alcool

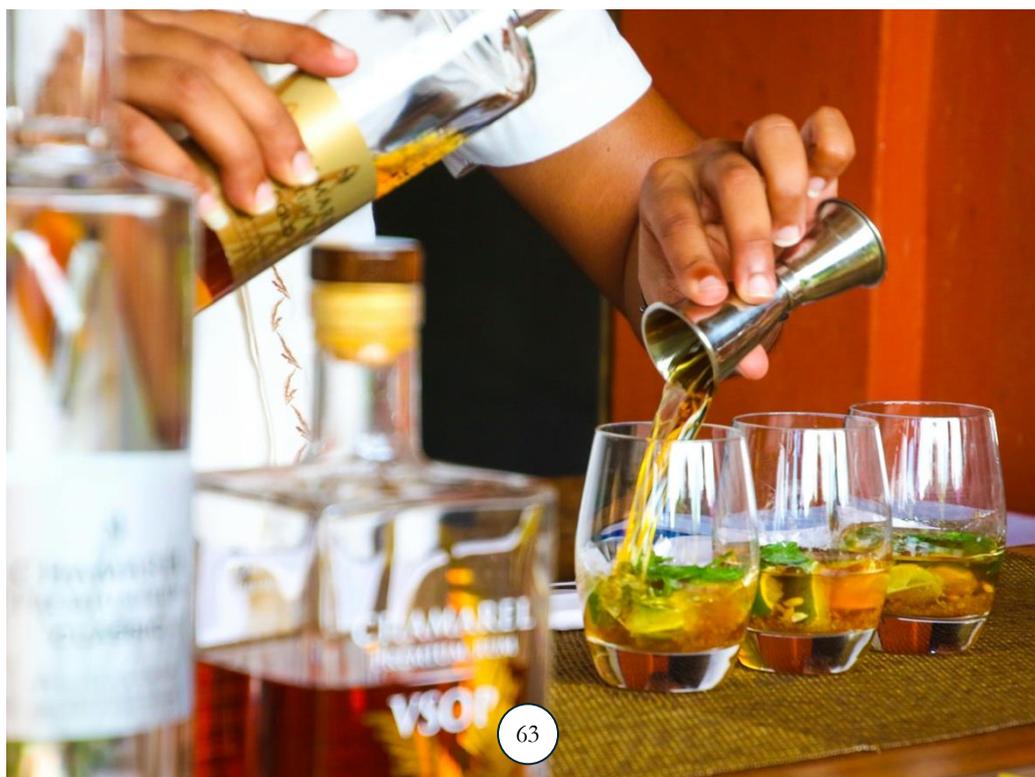
I titolari e i gestori degli esercizi devono interrompere la vendita e la somministrazione di bevande alcoliche e superalcoliche alle ore 3 e non possono riprenderla nelle tre ore successive, salvo che sia diversamente disposto dal Questore in considerazione di particolari esigenze di sicurezza.

Si tratta di limitazioni alla somministrazione in caso di eventi o nelle zone particolarmente frequentate dalla movida, che possono ammettere ordinanze contingibili di ulteriore limitazione degli orari o proprio della somministrazione stessa.



Ad esempio in zona “movida” tutti gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande devono sospendere l'attività di vendita per asporto di bevande alcoliche e superalcoliche dalle ore 21,00. Inoltre è fatto divieto di vendere per asporto o cedere a terzi, a qualsiasi titolo, bevande in contenitori di vetro o di metallo dalle ore 21,00 alle ore 07,00 del giorno successivo; agli stessi è consentita, nella fascia oraria summenzionata, la somministrazione di bevande nei suddetti contenitori esclusivamente all'interno dei propri locali e delle aree di cui abbiano la disponibilità in forza di titolo idoneo.(24)

I divieti non si applicano alla vendita e alla somministrazione di bevande alcoliche e superalcoliche effettuate nella notte tra il 31 dicembre e il 1° gennaio e nella notte tra il 15 e il 16 agosto.

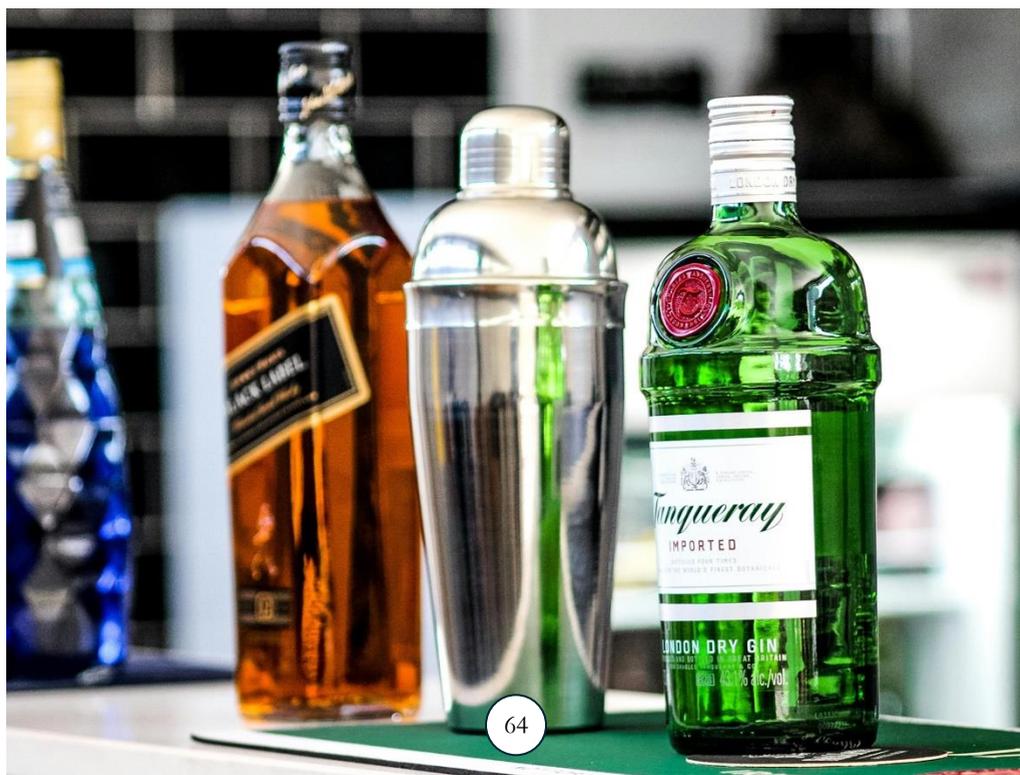


La rilevazione tasso alcolemico

I titolari e i gestori dei locali che proseguano la propria attività oltre le ore 24 devono avere presso almeno un'uscita del locale un apparecchio di rilevazione del tasso alcolemico, di tipo precursore chimico o elettronico, a disposizione dei clienti che desiderino verificare il proprio stato di idoneità alla guida dopo l'assunzione di alcool. Devono altresì esporre all'entrata, all'interno e all'uscita dei locali apposite tabelle che riproducano:

- a) la descrizione dei sintomi correlati ai diversi livelli di concentrazione alcolemica nell'aria alveolare espirata;
- b) le quantità, espresse in centimetri cubici, delle bevande alcoliche più comuni che determinano il superamento del tasso alcolemico per la

guida in stato di ebbrezza, pari a 0,5 grammi per litro, da determinare anche sulla base del peso corporeo. Tutte le attività di somministrazione, commerciali ed artigianali devono rendere noto al pubblico il contenuto delle predette prescrizioni mediante l'esposizione di appositi cartelli, visibili sia all'interno sia all'esterno



I lavoratori e l'alcool

Ai sensi dell'articolo 188 del regolamento di esecuzione del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza (regio decreto 6 maggio 1940, n. 635), i minori di anni diciotto non possono essere adibiti alla somministrazione al minuto di bevande alcoliche negli esercizi pubblici, anche se trattasi di esercizi nei quali la vendita al minuto o il consumo delle bevande alcoliche non costituisca prestazione unica od essenziale dell'esercizio.

La licenza

Il Decreto Crescita, trasformato in Legge il 28 giugno 2019 n. 58, (25) ha reintrodotto la licenza fiscale obbligatoria per la vendita e la somministrazione di alcolici.

Questa norma, che in precedenza era chiamata LICENZA UTIF, obbliga tutte le attività lavorative che producono, vendono o trasformano prodotti alcolici, a denunciarne l'esercizio presso l'Ufficio dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli del territorio.

La LICENZA UTIF (Ufficio Tecnico Finanza) era stata in parte modificata nel 2017. La variazione escludeva dall'obbligo di denuncia alla Dogana alcune attività legate alla vendita di alcolici, in particolare “gli esercizi pubblici, gli esercizi di intrattenimento pubblico, gli esercizi ricettivi e i rifugi alpini”, ovvero tutte quelle attività che si svolgevano direttamente al consumatore finale, passando dalle sagre ai bar.



A close-up photograph of a human hand holding a single, vibrant green leaf. The hand is positioned at the bottom, with fingers slightly spread, supporting the leaf from below. The leaf is bright green with clear vein patterns. The background is a soft, out-of-focus green, suggesting a natural, outdoor setting. The overall mood is one of care and environmental protection.

**LA TUTELA
DELL'AMBIENTE
DALL'INQUINAMENTO
ACUSTICO E DAL FUMO**

Con apposito regolamento comunale vengono imposti agli esercenti comportamenti mirati alla tutela della quiete Pubblica e privata.

Il Regolamento di Polizia Urbana di Torino con l'art. 44 pone divieto a chiunque di turbare la tranquillità pubblica, in particolare:

1. Gli esercenti il commercio al dettaglio e le attività artigianali, di servizio, di somministrazione di alimenti e bevande, ivi comprese quelle svolte nei circoli privati, nonché i titolari di licenze per dare spettacoli o trattenimenti pubblici hanno l'obbligo di adottare misure volte a contenere i fenomeni di degrado e di disturbo alla tranquillità pubblica. Alle autorizzazioni ed alle licenze di polizia per lo svolgimento delle attività di cui al precedente periodo sono apposte le prescrizioni previste dai commi 3 e 4 del presente articolo.
2. I soggetti di cui al precedente comma adottano gli accorgimenti e le misure, di carattere strutturale e funzionale, affinché sia evitata, dalle ore 23,00 alle ore 07,00 del giorno successivo, la propagazione di suoni e rumori che sia udibile ad una distanza di almeno 15 metri dai locali nei quali si svolge l'attività.
3. I soggetti di cui al precedente comma secondo hanno altresì l'obbligo di:
 - a) sensibilizzare gli avventori affinché all'uscita dei propri locali, nelle pertinenze e nelle immediate adiacenze di questi, evitino comportamenti dai quali possa derivare pregiudizio alla tranquillità pubblica e privata nonché all'igiene ed al decoro degli spazi pubblici;

b) esporre, all'interno ed all'esterno del locale, appositi cartelli informativi circa l'entità delle sanzioni previste a carico di chi disturba la quiete pubblica, viola le norme poste a tutela dell'igiene o consuma alimenti o bevande, in orario non consentito, all'esterno dei locali o degli spazi di pertinenza. Il Comune predispone le formule di avvertimento che il gestore è tenuto a riportare, in modo chiaro e ben leggibile, sui cartelli di cui al precedente periodo.

Nell'Art. 44 bis viene disposto quanto segue:

- ✓ Gli esercenti il commercio al dettaglio e le attività artigianali, di servizio, di somministrazione di alimenti e bevande, ivi compresa quella svolta nei circoli privati, nonché i titolari di licenze per dare spettacoli o trattenimenti pubblici debbono svolgere le rispettive attività con modalità atte ad evitare, all'interno o in prossimità dei relativi locali, assembramenti di avventori che arrechino forte disturbo all'altrui riposo e tranquillità, che impediscano o ostacolino la libera fruibilità degli spazi pubblici o che compromettano l'igiene ed il decoro della Città.

Infine è vigente il disposto dell'art. 659 C.P., procedibile a querela di parte, che punisce chiunque che, mediante schiamazzi o rumori, ovvero abusando di strumenti sonori o di segnalazioni acustiche ovvero suscitando o non impedendo strepiti di animali, disturba le occupazioni o il riposo delle persone, ovvero gli spettacoli, i ritrovi o i trattenimenti pubblici.

La disciplina e la gestione delle competenze della Città di Torino in materia di inquinamento acustico per la Città di Torino è fissata dall'articolo 6 della Legge 26 ottobre 1995 n. 447 "Legge quadro sull'inquinamento acustico"(26) e relativi decreti attuativi, nonché

dell'articolo 5 della Legge Regionale 20 ottobre 2000 n. 52 "(27) «disposizioni per la tutela dell'ambiente in materia di inquinamento acustico».

Tra le attività potenzialmente “disturbanti”, viene dato risalto a quelle prodotte dalle attività di intrattenimento, spettacolo e ritrovo svolte permanentemente in luoghi specificamente destinati a tale funzione (discoteche, sale da ballo, night club, circoli privati, cinema, teatri, sale gioco, sale biliardo e similari), circoli privati ed esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande.

I pubblici esercizi, come aziende potenzialmente produttrici di inquinamento acustico sono tenute a redigere attraverso tecnico abilitato una “Valutazione previsionale d’impatto acustico” se fornite di fonti d’emissione sonora. Infatti di particolare importanza ed interesse per il pubblico esercente è l’impatto acustico in relazione al potenziale incremento dell’effetto di rumorosità diffusa e concentrata sui "ricettori sensibili" posti nelle vicinanze dell’esercizio, da calcolare in funzione dell’orario di apertura al pubblico e dalla presenza di aree esterne adibite a superficie di somministrazione, nelle modalità stabilite dalla normativa regionale, e prevedendo idonee misure di mitigazione dell’impatto.

Dopo le ultime modifiche al Regolamento, tutte le attività di somministrazioni insistenti nelle aree di” movida” cittadine hanno l’obbligo di dotarsi della Valutazione previsionale sia per i locali interni sia per la superficie esterna autorizzata.

La musica d'ambiente

L'utilizzo consentito nei pubblici esercizi o locali commerciali di musica diffusa è collegato all'esigenza di corrispondere appositi abbonamenti per diritti connessi. I compensi in questione, che sono raccolti dalla SIAE ed SCF, si riferiscono sia ai diritti spettanti ai produttori fonografici, che a quelli relativi agli artisti, interpreti ed esecutori musicali.

Il divieto di Fumo ed i narghilè

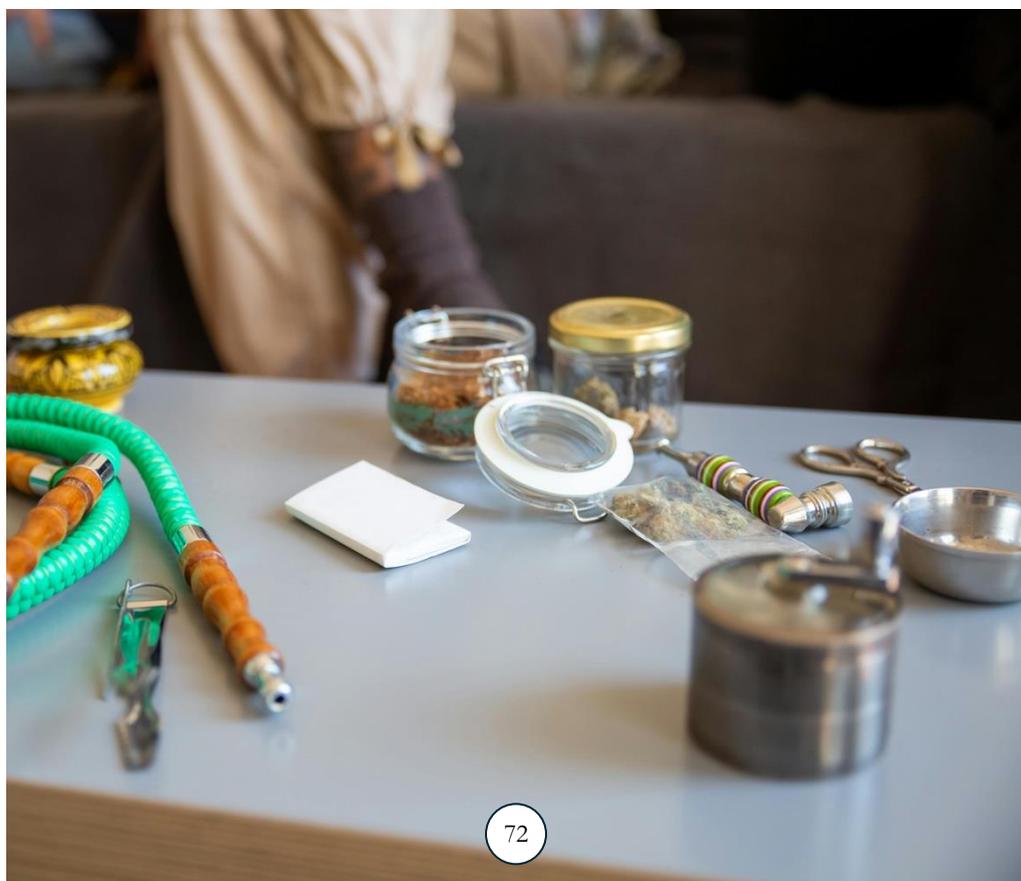
Nei locali di pubblico esercizio vige il divieto di fumo a meno che il locale non disponga di apposito locale fumatori con apposite caratteristiche tecniche tra cui:

- a) essere delimitati da pareti a tutta altezza su quattro lati;
- b) essere dotati di ingresso con porta a chiusura automatica, abitualmente in posizione di chiusura;
- c) essere forniti di adeguata segnaletica,
- d) non rappresentare un locale obbligato di passaggio per i non fumatori.

I Narghilè sono legittimati solo per i pubblici esercenti forniti di patentino dall'Ufficio dei Monopoli competente anche che siano solo in possesso di SCIA di somministrazione di alimenti e bevande temporanea e che non siano dotati di una sala interna "per fumatori", bensì esclusivamente di un'area esterna al locale nella quale verrebbe consentito ai clienti di consumare la melassa per narghilè.

Lo spazio dedicato al fumo in assenza di locale fumatori è lo spazio esterno tenendo presente che il fumo all'aperto è variamente regolamentato. Ad esempio, a Torino in base al regolamento di polizia Urbana "è vietato fumare in ogni caso in presenza di bambini o di donne in gravidanza e in ogni luogo all'aperto ad una distanza inferiore di cinque metri da altre persone, senza il loro esplicito consenso; il divieto di fumare riguarda le sigarette, il sigaro, la pipa, il tabacco riscaldato, ogni prodotto a combustione e le sigarette elettroniche."

Quanto sopra anche nei dehors, non prevedendosi peraltro sanzioni per l'esercente.





I GIOCHI

Da sempre i pubblici esercizi sono all'attenzione della pubblica autorità, partendo sempre dalla pubblica sicurezza come esercizi regolamentati dal Tulp, per i giochi che negli stessi si possono e non si possono svolgere.

Nel passato i giochi di carte ed altri, oggi più che altro i giochi attraverso le slots e macchinette.

I Giochi proibiti

Incominciamo a considerare quello che è vietato da sempre e tra l'altro da indicare in apposito avvertimento agli avventori con una tabella

Le carte

Sono vietati: Baccarà, Bassetta, Bestia, Caratella, Chemin de fer, Cocincina, Escartè (Briscola francese), Erbette o Punto del Marinaio, Fante di Picche; Faraone, Goffo, Kong Keng; Lanzicheneco; Macao o gioco del Nove, Maus, Mazzetti, Mignon, Naso, Nove e baccarà, Pariglia, Pitocchetto; Poker, Primera, Quindici o diavolo, Ramino, Rolletta, Sette e mezzo, Stop, Tre carte, Trentacinque, Trente et quarante, Undici e mezzo, BlackJack (ventuno), Zecchinetta e Texas Holdem o Poker Texano

Forse sconosciuti ai più o almeno in buona parte rappresentano la Storia dei giochi di carte, dal 1942 in poi, ma sono ancora da indicare a dimostrazione di come le radici dei pubblici esercizi siano lontane.

Bigliardo

Sono vietati: Battifondo, Bigliardino Inglese, Biglia all'angolo in Buche, Bismark, Carolina, Carratella, Giardinetto; Macao con bigliardo, Nove, Ponte, Pulla, Rossa bianca, Rossa nera.

Altri Giochi

Sono vietati: Bianca o bella Bianca, Fiera, Rollina, Diritto, Bull, Foot ball star, Roulette, Slot Machine, Bigliardino inglese o francese, Lotteria Mercantile, Sfera Girante, Mahjoong, Carosello, Morra, Testa e Croce, Dadi, Polo o bicicletta e Tira al bianco.



I giochi legittimi

Sono gli apparecchi automatici, semiautomatici ed elettronici da gioco in regola con le norme vigenti dal Tulp, decreti del ministero delle Finanze e decreti direttoriali che fissano tutti i requisiti sia dell'installazione, sia delle tipologie che dei requisiti soggettivi e professionali dell'esercente tipo:

Morali:

- possesso dei requisiti morali previsti dall'articolo 11 del R.D. 773/1931;
- assenza di pregiudiziali ai sensi della legge antimafia.

Professionali:

- formazione

Oggettivi:

- dichiarazione di un tecnico abilitato attestante la solidità del locale in relazione al sovraccarico (in caso di installazione di biliardi);
- le vetrine dei locali non con pellicole, tende, manifesti o altro oggetto utile a limitare la visibilità dall'esterno.
- per le nuove aperture asseverazione redatta da un tecnico abilitato attestante che ad una distanza INFERIORE a mt. 400, misurata in base al percorso pedonale più breve, non sono presenti:
 - istituti scolastici d'istruzione secondaria;
 - università;



- istituti di credito, sportelli ATM e servizi di trasferimento denaro;
- esercizi di compravendita di oggetti preziosi ed oro usati e altre attività creditizie;
- ospedali e le strutture residenziali o semiresidenziali operanti in ambito sanitario o sociosanitario;
- strutture ricettive per categorie protette.

ovunque vengano installati apparecchi da gioco di cui all'art. 110 T.U.L.P.S. deve essere esposta, in luogo visibile all'interno dei locali in cui gli apparecchi sono installati, la cosiddetta "Tabella dei giochi proibiti", approvata dal Questore e vidimata dal Sindaco o suo delegato.

In ogni caso sono vietati tutti i giochi d'azzardo e non è consentito l'accesso ai minori di anni 16 nelle ore mattutine sino alle 13.

Per quanto attiene i giochi legittimi:

con la Determinazione Direttoriale prot. n. 656848/RU, l'ADM ha istituito l'Albo punti vendita ricariche per il gioco online, al quale potranno iscriversi anche i Pubblici Esercizi dotati della licenza di Pubblica Sicurezza di cui agli artt. 86 e/o 88 del TULPS, in conformità con quanto previsto dall'art. 13 del D.Lgs n. 41/2024. Per quanto concerne l'anno in corso, l'iscrizione – esclusivamente in modalità telematica - dovrà avvenire a partire dal 3.11.2024 e non oltre il 18.11.2024, mentre il rinnovo per l'anno 2025 dovrà esser eseguito entro il 28.02.2025.

L'iscrizione e il rinnovo sono subordinati al pagamento anticipato di un importo annuale di 100 euro (per cui è stato istituito il codice tributo "5505" – Risoluzione n. 51/E AdE). All'esito della procedura di iscrizione, l'ADM rilascerà una targa di riconoscimento che dovrà essere esposta all'esterno del locale.



I CARTELLI NEL PUBBLICO ESERCIZIO

I cartelli nel pubblico esercizio

Sembra un po' un retaggio d'altri tempi, ma un pubblico esercizio può diventare un vero locale tazebao per l'obbligo d'esposizione di cartelli e comunque di documenti ad uso dei consumatori e delle forze di controllo, ma tant'è, attesa come si visto l'estrema varietà delle norme incidenti su un'attività di pubblico esercizio.

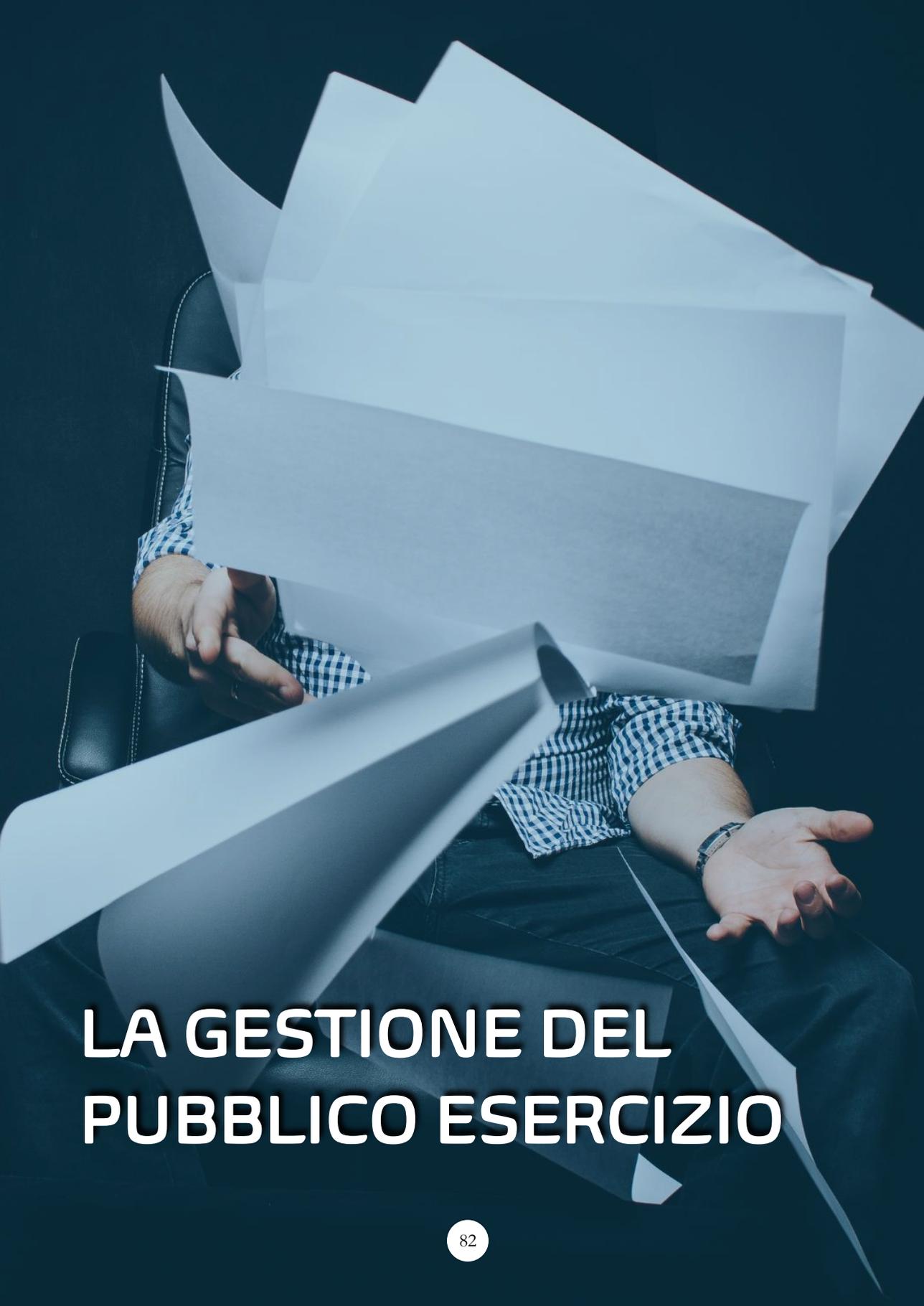
Riportiamo un sintetico elenco, suscettibile di continue evoluzioni.

- ◆ Autorizzazione comunale di esercizio (licenza o S.C.I.A.);
- ◆ Attestato di frequenza del corso di formazione triennale;
- ◆ Autorizzazione sanitaria o nuova registrazione/notifica igienico sanitaria e relativi aggiornamenti;
- ◆ Autorizzazione occupazione suolo pubblico;
- ◆ Autorizzazione insegne e tende;
- ◆ Licenza U.T.F. per la vendita di alcolici e liquori;
- ◆ Estratto Leggi Pubblica Sicurezza;
- ◆ Cartello Divieto Fumo;
- ◆ Indicazioni sulle mescite di bevande alcoliche alla spina o sulle bottiglie o altri contenitori del tipo di bevanda o di vino contenuti e del relativo grado alcolico (utilizzando etichette o collarini);
- ◆ Cartello pubblicizzante l'orario di apertura e chiusura ed eventuale/i giorno/i di chiusura e turno ferie;

- ◆ Listino prezzi indicante il costo delle consumazioni e i servizi offerti, nonché delle eventuali maggiorazioni visibile anche dall'esterno (per ciò che riguarda gli alimenti);
- ◆ Menù (nel caso di somministrazione pasti) indicante l'elenco ed il costo delle pietanze/consumazioni nonché delle eventuali maggiorazioni visibile anche dall'esterno;
- ◆ Cartello indicante il prezzo di vendita per i prodotti venduti per asporto;
- ◆ Autorizzazione comunale per trattenimenti anche danzanti e relativi pagamenti SIAE;
- ◆ Documentazione da cui risulti la nomina del delegato alla somministrazione;
- ◆ Documento valutazione rischi (Decreto 81/2008 ex 626/1994);
- ◆ Cartelli informativi circa l'entità delle sanzioni previste a carico di chi disturba la quiete pubblica, viola le norme poste a tutela dell'igiene o consuma alimenti o bevande, in orario non consentito, all'esterno dei locali o degli spazi di pertinenza;
- ◆ Cartello Unico degli Ingredienti con tutte le informazioni sulla composizione dei prodotti venduti per asporto;
- ◆ Manuale haccp
- ◆ Cartello indicante l'utilizzo di acqua trattata e tipologia della stessa;
- ◆ Tabelle alcolemiche e relativi precursori;
- ◆ Cartello indicante l'uso di sistemi di videosorveglianza e documento

- ◆ programmatico sulla sicurezza (Decreto Privacy);
- ◆ Licenza o patentino dei Monopoli di stato per la vendita di tabacchi;
- ◆ Denuncia per giochi leciti (gioco carte, biliardo, calcetto, slot etc);
- ◆ Tabella Giochi Proibiti e cartello indicante il costo della singola partita ovvero il costo orario;
- ◆ Autorizzazioni Ministeriali per detenere giochi elettronici (nulla osta, messa in esercizio);
- ◆ Ricevuta Iscrizione Elenco Operatori Giochi;
- ◆ Cartelli relativi alle formule di avvertimento sul rischio di dipendenza dalla pratica di giochi con vincite in denaro, nonché le relative probabilità di vincita;
- ◆ Materiale informativo predisposto dalle aziende sanitarie locali, diretto a evidenziare i rischi correlati al gioco e a segnalare la presenza sul territorio dei servizi di assistenza pubblici e del privato sociale dedicati alla cura e al reinserimento sociale delle persone con patologie correlate alla G.A.P. (Gioco d'azzardo patologico);
- ◆ Cartelli riportanti la capienza dei dehors.





LA GESTIONE DEL PUBBLICO ESERCIZIO

Le aziende della somministrazione di alimenti e bevande sono ormai da anni uscite da quel contesto pionieristico in cui collocazione, passaggi di clientela, e offerte di prodotti confortanti, rappresentavano con la buona creanza dell'operatori, le armi del successo.

La gestione aziendale del pubblico esercizio non permette più valutazioni intuitive, ma necessita di precisi computi aziendali, molto difficili per coloro che ritengono il loro mestiere solo somministrare buon cibo, semmai a stampo artigianale in un ambiente piacevole.

Senza accedere a approfondimenti di studio troppo rilevanti soffermiamoci almeno sui fondamentali.

Il famigerato food cost

Oggi un buon imprenditore della ristorazione deve saper tenere sotto controllo il cruscotto della sua azienda e gli indicatori di costo principali, considerati anche i ridotti margini di profitto. Il costo principe nella ristorazione, oltre al personale, è il costo di produzione delle portate ed in genere dei prodotti somministrati.

Non solo va controllato, ma va gestito nel tempo, cercando di tenerlo entro limiti prestabiliti. Il controllo di gestione costituisce il principale strumento a supporto delle diverse fasi del ciclo di pianificazione e controllo di una qualsiasi attività commerciale. C'è la fase della pianificazione delle attività, come la scelta del menù e la sua composizione e la fase del controllo dell'esecuzione, dove, con l'analisi degli scostamenti fatta abbastanza di frequente, si possono individuare le eventuali differenze tra obiettivi e risultati e conseguentemente pensare ai correttivi. (d)

Il Food cost è la quantificazione di quanto ci costa preparare un piatto. Il Food and Beverage cost non dovrebbe idealmente superare il 30% dei costi aziendali.

Naturalmente ci sono diversi segmenti di mercato anche della ristorazione e si è soliti individuare un Food cost, a seconda della fascia occupata.

Ne pubblichiamo uno schema generale che divide le varie tipologie anche in base all'entità del prezzo di vendita.

Valori medi di Food Cost relativo alle varie formule di ristorazione:

	Quick-service	Mid-scale	Moderate Upscale	Upscale
Fascia di prezzo.	< =20 €	20-40€	40-80 €	> 80 €
Prezzo Medio	15€	30€	60€	100 €
Portate medie	1,5	1,8	2,5	3,5
Rotazioni medie	2,0	1,5	1,0	0,7
Incidenza sui costi	18%	22%	26%	29%
Valore assoluto medio	2,7 €	6,6€	15,6 €	29€
Margine commerciale	82%	78%	74%	71%

Le varianze più significative sono nei segmenti Quick Service e Upscale, cioè agli estremi dello spettro di segmentazione prescelto, ma in generale vale la regola del (praticamente) mai sopra al 30%.

In media la qualità e il costo di acquisizione delle materie prime (oltre alla loro varietà) cresce al crescere del prestigio del ristorante e del prezzo medio praticato. Le ragioni per un'incidenza crescente al crescere del prezzo medio sono determinate da due fattori principali

- la crescente numerosità dei fornitori, determinata dalla varietà e dalle variazioni del menù (confrontiamo un roadhouse grill – Quick Service – che serve quasi esclusivamente carne e patate, tutto l’anno, e che ha pochissimi fornitori, con un ristorante di lusso dal menù stagionale, con un *concept* di filiera locale, e un numero grande di piccole aziende agricole come fornitori);
- il maggior costo di un medesimo tipo di materia prima al crescere del prestigio della formula: ad esempio un semplice pomodorino da inserire in un’insalata ha una qualità (in genere) molto differente fra un *Fast Food* o *Quick Service* e un ristorante *Upscale*, e quindi il suo costo di acquisizione può crescere anche fino a 10 volte.

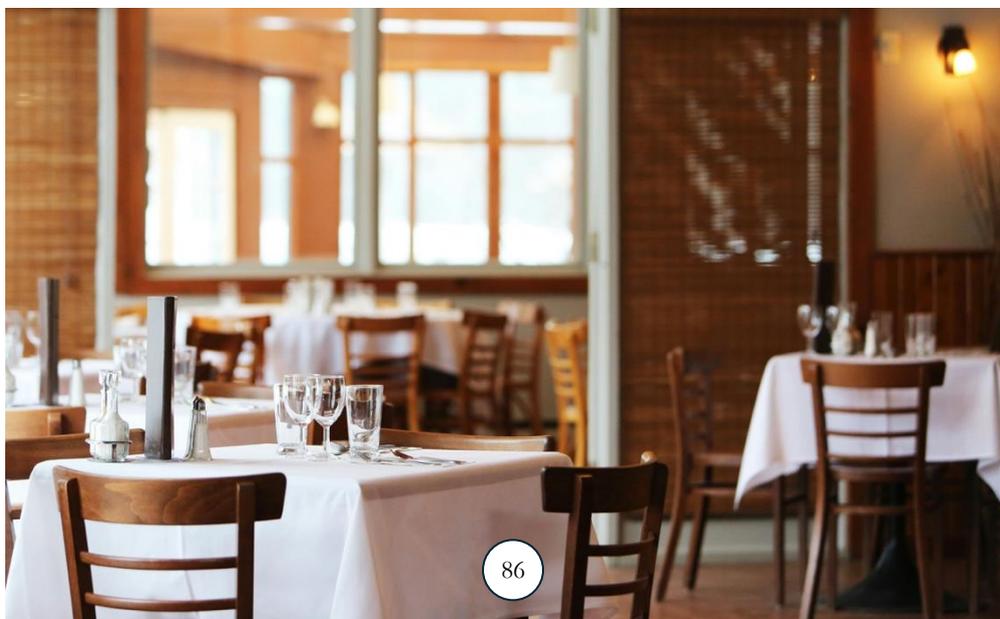
Il food cost si calcola a preventivo partendo dalla ricetta. Si fa la distinta base di un piatto, e di conseguenza si può fare la sommatoria dei costi di ogni ingrediente nella quantità necessaria per preparare una porzione.

Calcolare il food cost a preventivo è una semplice somma, ma per una sua corretta valorizzazione è indispensabile inserire grammature reali e non ‘spannometriche’; avere i costi aggiornati delle merci utilizzate e verificarli periodicamente, considerando anche le variazioni attese dei prezzi sui prodotti stagionali; valutare correttamente le percentuali di scarto, gli sfridi – che cercheremo di evitare sempre; valutare correttamente le percentuali di resa dei vari prodotti utilizzati per le ricette, rispetto alla porzione ideale, che deve essere calcolata per dare soddisfazione al cliente, e non per ridurre i costi.

Ma il food cost a preventivo va rapportato con il food cost a consuntivo ovvero il totale delle spese sostenute per l'acquisto di materie prime per la cucina e si determina a fine di un determinato periodo (per esempio un mese). Non è mai uguale alle proiezioni dei *food cost* preventivi, poiché comprende anche l'autoconsumo.

Se i conti sono stati fatti bene anche in fase preventiva, non si è fatta confusione fra cibo consumato e cibo venduto, si registrano e si conoscono i costi generati dall'autoconsumo, gli scarti, si conosce il valore degli *stock* in magazzino, non ci dovrebbero essere sorprese con il valore di *Food Cost* consuntivo di periodo, anche se non tutto quello che sembra semplice in verità lo è ed occorre un bel po' di formazione e sperimentazione.

Comunque, anche se con fatica è fissato un valore di food cost a cui il ristorante vuole operare (si è detto mai sopra il 30%), tutte le decisioni afferenti la cucina, gli approvvigionamenti, la gestione dei fornitori, la vendita in sala, dovranno contribuire a rispettarlo, altrimenti si genererà una perdita di gestione.



Quali le azioni per incidere sul Food cost.

In pratica una costante ricerca di riduzione dell'incidenza del *Food Cost*, ma senza incidere sulla qualità di ciò che si serve ai clienti.

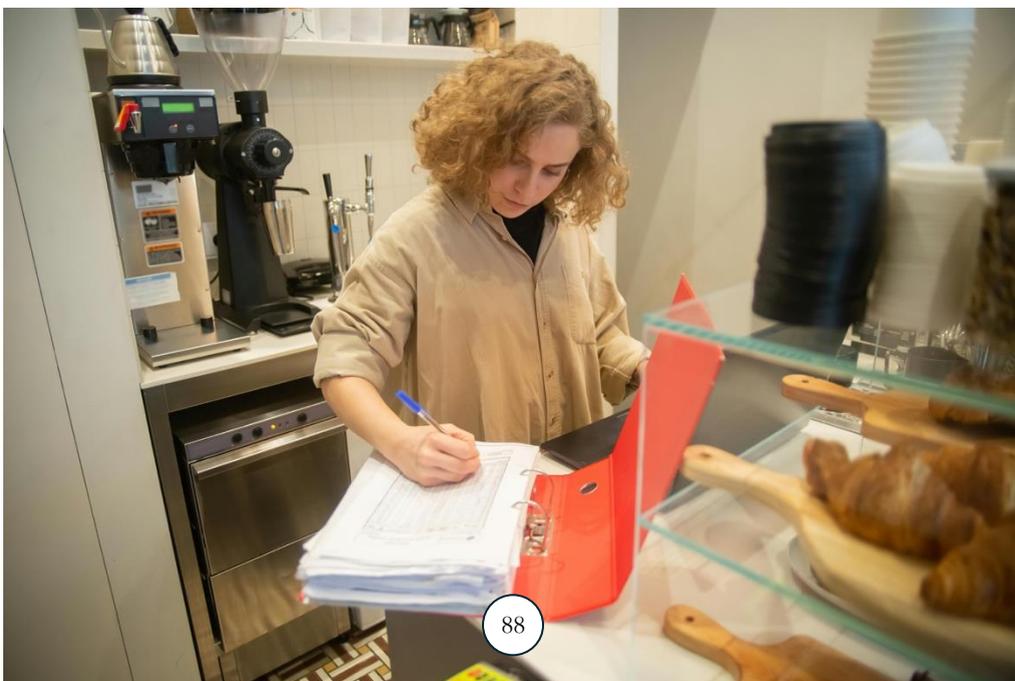
Come?

- vendendo di più portate che costano meno e sono più profittevoli;
- riducendo le porzioni per renderle meno costose da produrre, rispettando *standard* di soddisfazione del cliente;
- riducendo il costo degli ingredienti (rinegoziare contratti di fornitura) senza perdere in qualità;
- aumentando l'utilizzo degli stessi ingredienti in ricette diverse, per aumentare il volume di fornitura, o scegliere la specializzazione del menù;
- valutando la vendita di pochi prodotti od addirittura un monoprodotto;
- riducendo gli sprechi di cibo, di materiali, di acqua, di energia;
- valutando la produzione propria di energia per esempio con fotovoltaico.



Tutte misure da rapportare con la valutazione attenta delle esigenze della propria clientela, che non è mai uguale tra ristorante e ristorante per scoprire semmai che:

- si possono inserire nel menù piatti che hanno una incidenza di costo più bassa, ad esempio preparati con materie stagionali, o ingredienti ‘poveri’ ma buoni;
- si deve aumentare l’attenzione agli sprechi, da un lato utilizzando porzioni e ricette standardizzate e personale bravo a rispettarle;
- occorre ottimizzare le forniture al fine di eliminare sprechi e sfridi;
- si potrà migliorare la gestione degli approvvigionamenti (ad esempio concentrando il numero dei fornitori per ottenere migliori negoziazioni di fornitura) ed evitare inutili perdite di materie prime con una corretta rotazione delle merci nei frigoriferi ed effettuare un corretto stoccaggio. Si chiama FIFO (*First In-First Out*).



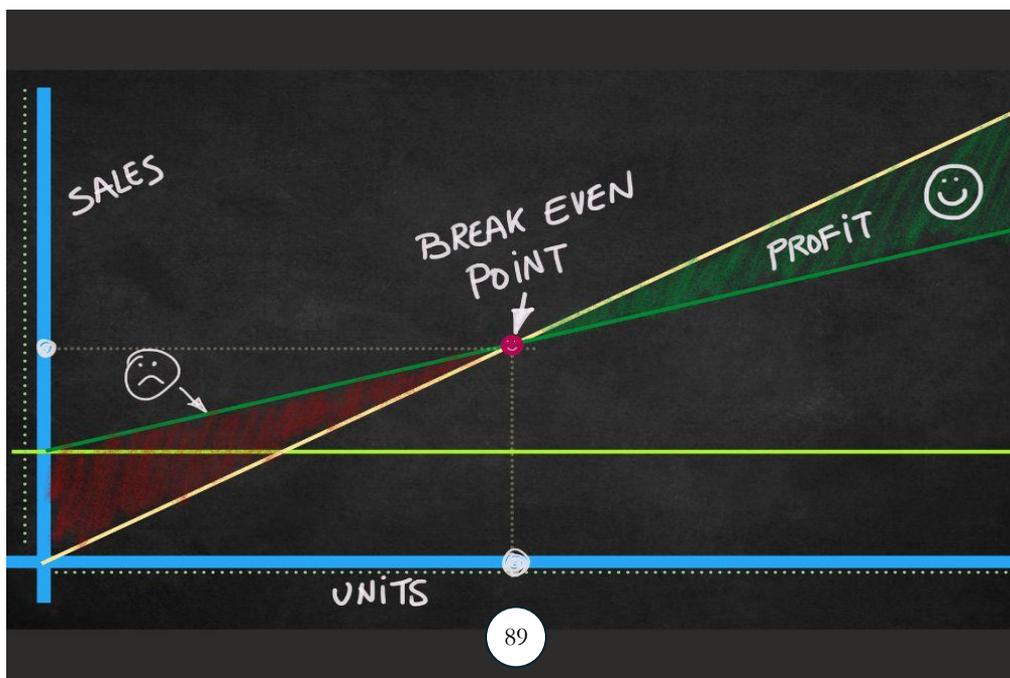
Il break even point

Il punto di pareggio, o break even point è un concetto essenziale per qualunque attività imprenditoriale.

Rappresenta il volume di vendita minimo per mantenere l'attività in pareggio, ovvero il volume di vendita che permette di coprire tutti i costi dell'impresa (fissi e variabili), senza guadagnare ne perdere.

Sembra un concetto non sufficiente perché l'azienda non deve pareggiare, ma guadagnare, ma in verità senza conoscerlo non si saprà mai se si guadagna o meno.

Per calcolarlo sono necessarie alcune accortezze derivanti dalla profonda conoscenza del business dell'impresa per imparare a calcolarlo bene e, soprattutto, per utilizzarlo in una logica di sviluppo.



Gli elementi da cui partire

Per determinare il punto di pareggio è necessario conoscere:

- i costi fissi legati alla gestione dell'impresa;
- i costi variabili legati alla vendita dei prodotti/servizi;
- i ricavi unitari di vendita dei prodotti/servizi.

I **costi fissi** sono costi che l'impresa deve sostenere indipendentemente dai volumi di vendita.

L'esempio tipico di costo fisso è rappresentato dall'affitto del negozio/locale o di un magazzino di stoccaggio, che va pagato sia che vendiamo 10 unità di prodotto, sia che ne vendiamo 100.

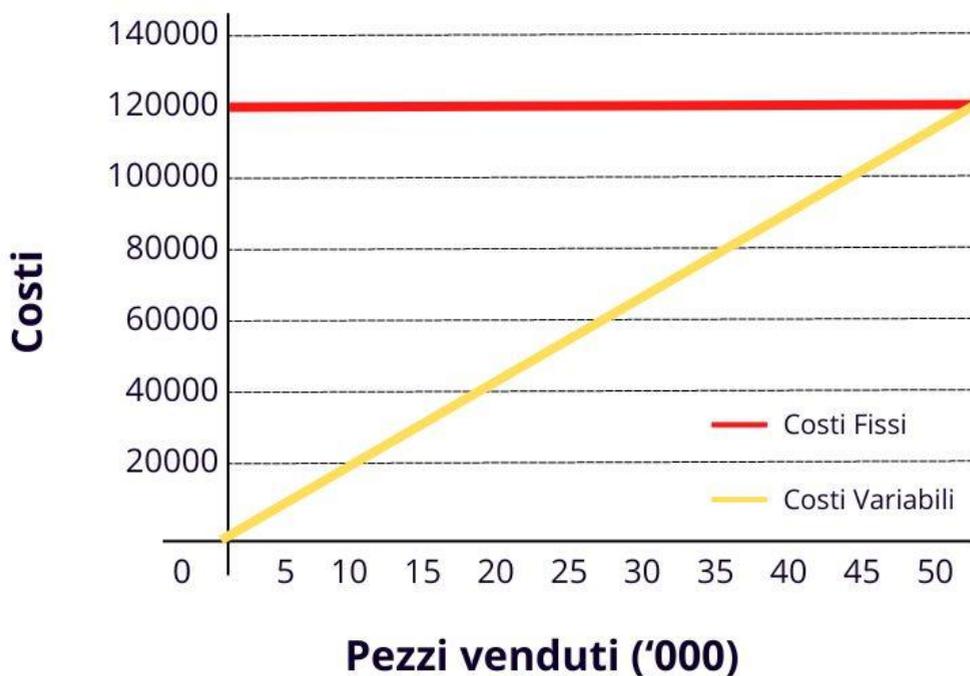
Immaginiamo di gestire un pub-birreria in una piccola città di provincia, con un affitto annuo in una bella zona (la location è fondamentale) intorno a €150/mq, quindi €21mila l'anno per 140mq, e di avere 2 persone per gestirla al costo annuo di €30mila ciascuna, con spese per utenze e servizi pari a €40mila/anno. I costi fissi del nostro locale saranno €121mila/anno (linea rossa orizzontale nella figura 1).

I **costi variabili** sono, invece, quei costi che variano in relazione alle quantità di prodotti venduti. L'esempio tipico di costo variabile è rappresentato dall'acquisto del prodotto da rivendere per un negozio, dalle materie prime per la preparazione di un piatto in un ristorante, ecc.

I costi variabili graficamente si presentano come una retta con pendenza pari al costo variabile unitario, che indica una crescita dei costi variabili totali proporzionale all'aumentare dei volumi di vendita.

Per semplicità, immaginiamo di vendere solo birre nel nostro pub-birreria, con un costo di acquisto (per noi) di €2,5 a singola birra. I costi variabili totali del nostro locale saranno, quindi, rappresentati dalla linea gialla della figura 1: a 10mila birre vendute avrò un costo di €25mila, a 20mila birre vendute di €50mila, e così via.

Figura 1 - Andamento dei costi al variare dei volumi prodotti



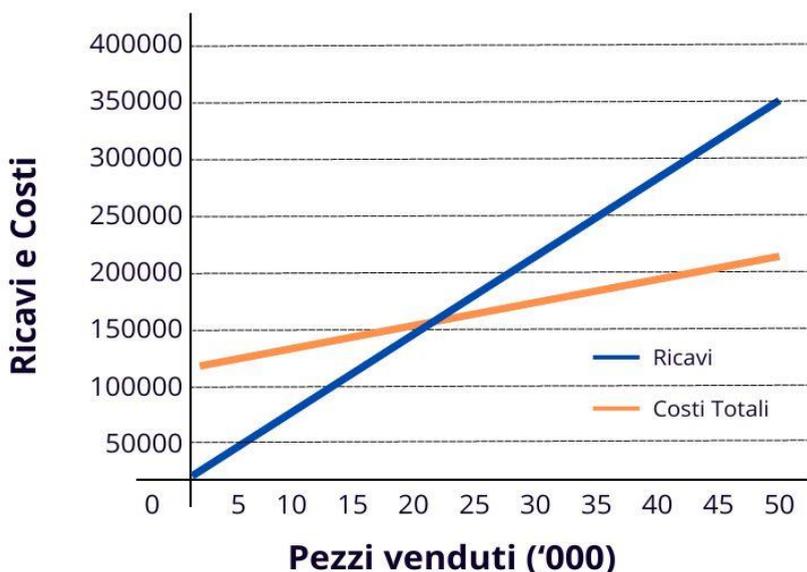
I **costi totali** sono dati dalla somma dei costi fissi e dei costi variabili. Rappresentano tutti i costi che è necessario sostenere per tenere in vita l'azienda.

Nel caso del nostro pub-birreria, a 10mila birre vendute avrò un costo totale di €146mila (pari a 121mila di costi fissi e €25mila di costi variabili), a 20mila birre vendute di €171mila, e così via.

Nella figura due sono rappresentati ricavi e costi totali.

Tra l'altro la retta dei **ricavi** cresce in modo direttamente proporzionale al volume di vendite realizzato, e la sua pendenza è pari al prezzo unitario. La retta dei ricavi cresce perciò con inclinazione maggiore rispetto alla curva dei costi totali, perché il prezzo unitario di vendita di un prodotto o servizio deve essere maggiore del costo variabile unitario del prodotto o servizio venduto. Le due linee ad un certo punto andranno ad incontrarsi e quello è il break even point.

Figura 2 - Punto di pareggio



Nel caso del nostro pub-birreria, immaginiamo di vendere ogni singola birra a €7, con un margine unitario sulla vendita di ciascuna birra, quindi, del 65%. Nel caso del nostro pub-birreria, il volume di birre da vendere per andare a pareggio è tra 25mila e 30mila birre l'anno.



Il margine sulla vendita di un prodotto:

Si calcola così:

$$\frac{(\text{Prezzo} - \text{Costo Variabile})}{\text{Prezzo}} \quad \text{ovvero:} \quad \frac{(\text{€7} - \text{€2,5})}{\text{€7}} = 65\%$$

Per ottenere il valore preciso del break even point, la formula è:

$$\text{Costi Fissi} = (\text{Prezzo} - \text{Costo Variabile}) \times \text{Pezzi Venduti}$$

da cui:

$$\text{BEP (Break Even Point)} = \frac{\text{Costi Fissi}}{\text{Margine Unitario}}$$

ovvero, arrotondando:

$$\text{BEP} = \frac{\text{€121mila}}{\text{€4,5}} = 26.900 \text{ birre}$$

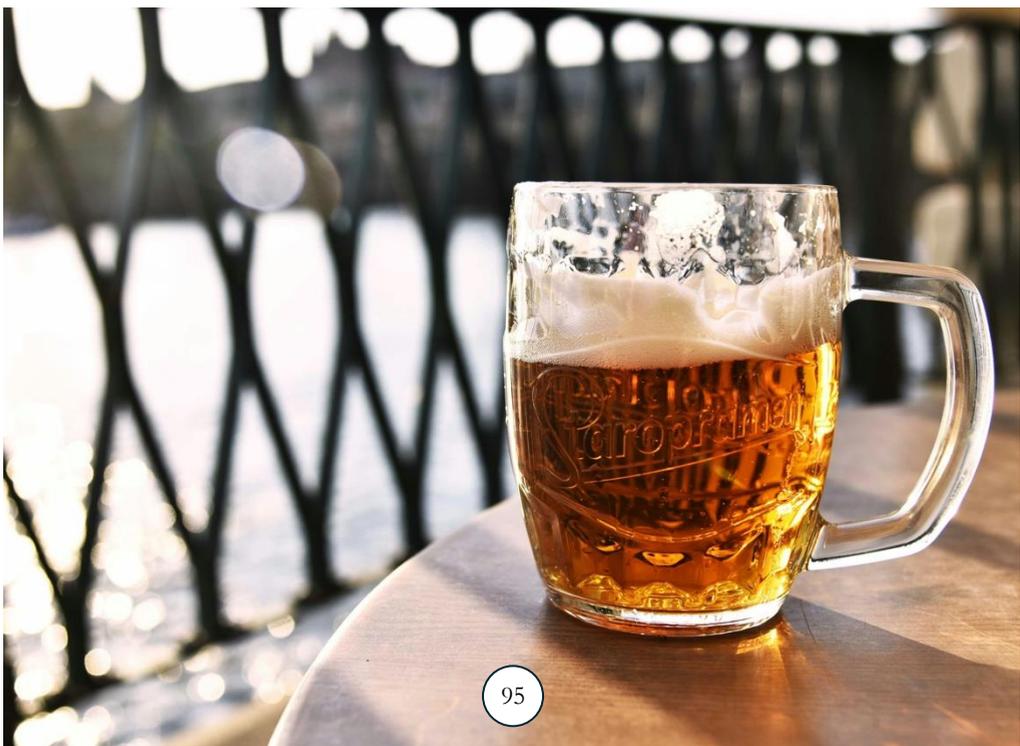
In soldoni, infatti, se per ogni birra venduta guadagno €4,50, ne devo vendere ca. 27mila per coprire i 121mila euro di costi fissi, cioè 93 al giorno, considerando 290 giorni utili di apertura del locale.



Ragionare in termini di pezzi venduti al giorno aiuta a capire se l'iniziativa è sostenibile o meno.

Ad esempio, quasi 100 birre ogni giorno per un locale in una cittadina di provincia potrebbero essere difficili da vendere, per cui potrebbe essere utile fare delle simulazioni, come le seguenti:

- e se alzo il prezzo di vendita (e quindi il margine unitario)? Dovrebbero bastare meno birre per andare a pareggio, ma forse troverò meno clienti disposti a pagare €10 per una birra.
- e se vendo anche dei piatti (hamburger, patatine, olive...) insieme alle birre? Sicuramente è una buona idea, ma adesso come calcolo il costo variabile e il prezzo unitario del mix di prodotti acquistato? E la cucina + il cuoco non mi fanno crescere i costi fissi?
- e se riduco gli spazi e le persone, e quindi i costi fissi? Ma riuscirò a vendere 50 birre a sera in una stanza di 10mq?



Elementi di attenzione nel calcolare il punto di pareggio

Fino ad ora abbiamo immaginato un'attività commerciale molto semplificata, con un unico prodotto (la birra) e con costi classificati molto semplicemente. La metodologia ci ha fornito una risposta sicuramente utile ma, se vogliamo andare oltre, dobbiamo accettare qualche complicazione.

Quanto sono fissi i costi fissi?

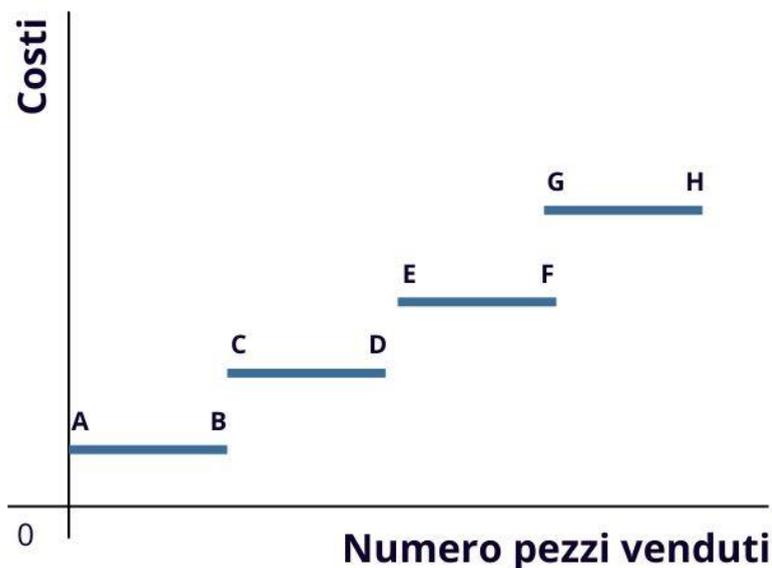
I costi fissi non variano al variare della quantità venduta, però questo è vero solamente entro certi limiti.

Infatti, se la domanda dei beni e servizi cresce e l'impresa si trova a dover aumentare la propria capacità produttiva, ad esempio affittando un altro capannone, perché quello di cui si dispone non è più sufficiente, i costi fissi aumentano.

Potremmo pertanto rappresentare i costi fissi con un tipico andamento a scala. La figura 3 ci aiuta a capire che ad ogni livello di costo sostenuto (che per esempio possiamo esprimere in: mq affittati se parliamo di capannone o punto vendita, numero di impianti o attrezzature disponibili, numero di addetti impiegati per singolo reparto di produzione, ecc.) corrisponde un livello di produzione o numero massimo di prodotti che è possibile vendere, oltre il quale è necessario sostenere costi aggiuntivi.



Figura 3 - Andamento “a scala” dei costi fissi al variare dei volumi prodotti



Se i volumi prodotti superano il limite di produzione di una macchina, ne dovrò comprare un'altra (passando dal punto B al punto C), e la stessa cosa vale nei servizi. Un cameriere riesce a gestire 4 tavoli e relativi coperti; per aumentare il numero di tavoli e di coperti venduti dovrò inserire in organico un secondo cameriere e, se voglio aumentare ancora i coperti, dovrò inserirne un terzo (passando dal punto D al punto E), e la stessa cosa avverrebbe nel nostro pub: se voglio servire 200 birre a sera avrò bisogno di spine aggiuntive e di una persona in più.

Ecco perché la crescita dei costi fissi è a forma di scala: ogni “scatto” o gradino rappresenta una unità di costo aggiuntivo. Non posso avere un cameriere e mezzo; da un cameriere si passa a due camerieri e da due a tre, e ciascuno ha un costo indipendente (fisso) rispetto ai coperti che riesce a gestire.

E' pertanto ben chiaro che il margine su una vendita di mix di prodotti è più articolato

Se vendo più prodotti devo conoscere:

- **il prezzo di ciascuno** (facile). Il prezzo dell'hamburger, delle patatine e delle olive lo scelgo io, sulla base del costo e di quello che fanno i concorrenti.
- **il costo variabile di ciascuno** (facile se pensiamo al costo di acquisto; più complicato, come vedremo nel prossimo paragrafo, se dobbiamo attribuire a ciascuna categoria di prodotto altri tipi di costi). Il costo della lavastoviglie è uguale per ogni piatto? E' giusto considerare il cuoco un costo fisso o andrebbe "allocato" sui diversi piatti, più sull'hamburger che sulle olive, per intenderci?
- **le combinazioni di prodotti acquistate dai clienti** (esponenzialmente più complicato all'aumentare delle categorie di prodotto venduto). Quanti comprano solo la birra? Quanti birra più patatine? Quanti hamburger e patatine ma senza birra? Ecc.

Come si può vedere, non troppo semplice.

allora quando si ragiona per mix di prodotti bisogna calcolare un mix di prodotti medio, facendo la media ponderata delle diverse combinazioni comprate dai clienti.

In questo caso **si calcola un margine unitario del mix di prodotti medio**. Ad esempio, nel caso del pub si potrebbe giungere ad un margine del 60%.

Pertanto, nell'esempio del pub-birreria, immaginando un incremento di costi fissi di una persona in cucina (+€30mila di costo) e di altri €50mila tra ammortamento della strumentazione e aumento di utenze, dovremmo vendere mix di cibo e birre per coprire ca. €200mila di costi fissi annui.

Con la formula:

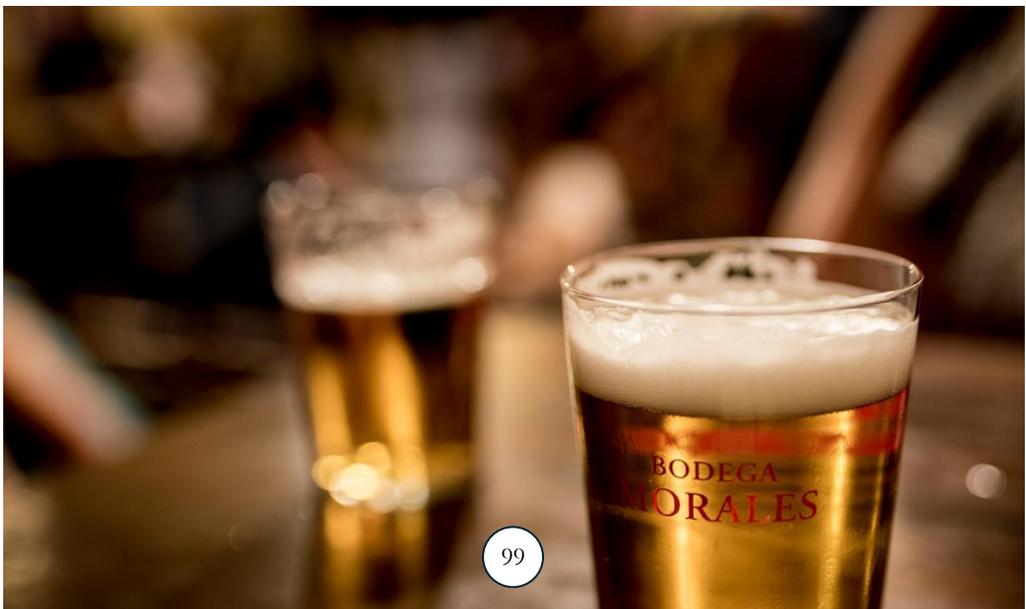
$$\text{Ricavi BEP} = \frac{\text{Costi Fissi}}{\text{Margine \%}}$$

si ottiene:

$$\frac{\text{€200mila}}{60\%} = \text{€333mila}$$

Dovremo, quindi, vendere €330mila di prodotti che, con un margine medio del 60%, generano proprio €200mila di margine con cui coprire i costi fissi.

Ragionare in termini di numero di pezzi da vendere al giorno è sicuramente più facile da comprendere che ragionare in termini di ricavi annui.





L'EVOLUZIONE DEI CONSUMI NEL PUBBLICO ESERCIZIO

Gli anni immediatamente precedenti alla pandemia e soprattutto quelli successivi hanno rappresentato un consistente cambiamento dei consumi nei pubblici esercizi (e)

Volutamente si trascurano i periodi anomali della Pandemia a se anche con le loro indotte forme di vendita speciale per valutare in una scala di trend, gli scenari attuali ed a venire anche sulla spinta delle evenienze e nuove forme nate nel periodo della stessa.

Un segnante è la colazione al bar. Le indagini segnalano una sostanziale tenuta, nonostante lo smart working, ma la tendenza è al ribasso soprattutto nelle fasce di età più mature oltre i 45 anni. Raggiunge i ribassi più alti negli individui che vivono nei comuni della seconda cintura.

Per i pranzi fuori casa, nel mezzogiorno dove si intuisce una sostanziale tenuta, la stessa sembra essere caratterizzata dalla presenza dei giovani tra 18 ed i 24, mentre dai 45° anni in su si registra una diminuzione, in questo caso più nel capoluogo di provincia che nel circondario del territorio extracittadino.

Passando alla cena invece vi è maggior effervescenza, ma in tal caso più nella città e sempre una flessione per gli ultra 45 anni.

Per l'aperitivo si osserva sempre una crescita, ma limitata principalmente ai giovani tra i 18 e i 24 anni. Oltre questa fascia d'età, si registra una stabilità o, in alcuni casi, un calo.

Quindi l'economia del pubblico esercizio è anch'essa sostanzialmente incentivata dai giovani.



Per quanto ogni statistica individui che gli aumenti di prezzo nei pubblici esercizi, sono assolutamente al di sotto dell'inflazione, il fattore prezzi è comunque individuato come la causa predominante che influenzerebbe la diminuzione della frequenza nei pasti fuori casa, unitamente alle motivazioni legate alla qualità del cibo e alla possibilità di un pasto salutare e personalizzato.

Si rileva sempre più evidente un cambiamento nelle preferenze alimentari.

Peraltro, le motivazioni che invece incentivano il consumo extra casalingo sono sempre più legate a motivi sociali e di convivialità. Questa tendenza potrebbe indicare un'alta valorizzazione delle relazioni umane e delle esperienze culinarie nel contesto attuale, come si è verificato nel periodo post pandemia, che pare avere un'onda lunga e forse caratterizzare un trend.

A dire che la qualità del cibo viene data per scontata rispetto all'esigenza che più spinge ovvero lo stare insieme.

In ogni caso la clientela dei pubblici esercizi si rivolge in massima parte alle pizzerie (70%) ed alle trattorie/ristoranti di cucina italiana (54%), ai bar/pasticcerie (30%) alla ristorazione etnica e ed allo street food (20%) alle birrerie (15%) ai ristoranti Gourmet (10%) ai cocktail bar (9,5%) ed alle enoteche (5,5%).



Non sempre le fasce d'età lasciano intuire un consumo più giovane o più datato.

Ed ecco il dato che più colpisce. Quello che sembrava un trend affermantesi con la pandemia ovvero il cibo d'asporto o il delivery, è già crollato. Il 67% dei clienti dichiara di non avvalersi più del cibo d'asporto ed addirittura il 72% di non prendere cibo a domicilio con il delivery.

Nel rimanente 30% della popolazione che si avvale di tali forme, comunque una fetta ancora rilevante, si equivalgono gli ordini diretti e quelli tramite piattaforme. Con la solita preminenza di pizze e prodotti etnici.

La considerazione finale può essere che il consumo di cibo per non cucinare in casa è ancora esistente, ma la socialità si svolge soprattutto nei pubblici esercizi, i quali non possono solo considerare l'hard del buon cibo senza un ambiente ed un'accoglienza che lo accompagni in modo paritario se non superiore.



Appendice normativa e regolamentare.

- (1) *Regio Decreto 18 giugno 1931, n. 773 Approvazione del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza.*
- (2) *R.D. 6 maggio 1940, n. 635: Approvazione del regolamento per l'esecuzione del testo unico 18 giugno 1931, n. 773, delle leggi di pubblica sicurezza.*
- (3) *Legge regionale del Piemonte 29 dicembre 2006, n. 38*
- (4) *Decreto Legislativo 26 marzo 2010 n. 59 in attuazione della Direttiva 2006/23/CE relativa ai servizi nel mercato interno.*
- (5) *Circolare Ministero sviluppo Economico 3642/c 15/4/2011*
- (6) *Circolare Ministero sviluppo Economico 129418 del 10 maggio 2016*
- (7) *Deliberazione della Giunta Regionale del Piemonte 24 maggio 2011, n. 13-2089*
- (8) *Legge Regionale n. 38/06 e s.m.i.*
- (9) *Deliberazione della Giunta Regionale del Piemonte 3 giugno 2024, n. 29-8714*
- (10) *Dlgs 59/2010 art 71*
- (11) *Legge 25 agosto 1991 n. 287*
- (12) *Legge 11 giugno 1971 n. 426*
- (13) *Legge 24 marzo 2012, n. 27 conversione con modifiche del decreto-legge 24 gennaio 2012*
- (14) *D.g.r. Regione Piemonte 8 Febbraio 2010, n. 85-13268*
- (15) *Deliberazione Consiglio Comunale Torino 23/10/2023 n. 644/2023*
- (16) *D.g.r Regione Piemonte 3 marzo 2008, n.2r*
- (17) *L. n. 248/2006 di conversione con modifiche del Dl 223/2006*
- (18) *Regolamento Comune di Torino 388/2019 Disciplina dell'allestimento...per consumo all'aperto*

- (19) Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193
- (20) Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare
- (21) Regolamento UE N. 1169/2011 relativo alle informazioni sugli alimenti ai consumatori
- (22) LEGGE 30 marzo 2001, n. 125 Legge quadro in materia di alcol e di problemi alcolcorrelati.
- (23) DECRETO-LEGGE 13 settembre 2012, n. 158 Disposizioni urgenti per la tutela della salute
- (24) Regolamento di polizia urbana Comune Torino n. 221/99 e s.m.i.
- (25) Legge il 28 giugno 2019 n. 58
- (26) Legge 26 ottobre 1995 n. 447 "Legge quadro sull'inquinamento acustico"
- (27) Legge Regionale 20 ottobre 2000 n. 52 - Disposizioni per la tutela dell'ambiente.

Fonti Statistiche e bibliografia:

- a) Fipe-Rapporto attività Ristorazione turismo
Intrattenimento 2023
- b) Fipe su dati Infocamere
- c) Fipe in Nota per intervento art. 23 Legge annuale sulla concorrenza 2023 VIII e X Commissione.
- d) Fipe/ Confcommercio, Le Bussole
- e) Ascom Epat indagine Settembre 2023 Format Research



