

HOME RESTAURANT & DINTORNI

Prezzo: **Prezzo di listino**
24,00 € **Prezzo a te riservato**
22,80 €



Codice	9788891625878
Tipologia	Libri
Data pubblicazione	11 gen 2018
Reparto	Economia, LIBRI
Argomento	Economia generale
Autore	Deodati Michele
Editore	Maggioli

COME SI FA AD AVVIARE UN'ATTIVITÀ DI GASTRONOMIA DOMESTICA

Strategie di impresa - Progettazione degli spazi - Aspetti burocratici e fiscali Con manuale semplificato HACCP e modulistica

Il cibo è sempre più sinonimo di piacere, strumento di conoscenza, occasione d'incontro e di divertimento, emblema di uno stile di vita. E allora, perché non aprire la cucina di casa nostra all'ingresso del pubblico pagante? Home restaurant & dintorni è un viaggio in tutto ciò che bisogna sapere per avviare un'attività nell'originale e affascinante mondo della gastronomia domestica, che comprende anche laboratori, home catering, cuoco a domicilio, eventi di social eating. Ma saper stupire il palato dei propri ospiti non basta: conosciamo le norme igieniche per la sicurezza alimentare? Siamo certi che i nostri spazi siano adeguati? Sappiamo quali permessi occorre ottenere? Siamo in grado di quantificare costi e ricavi con un business plan? Il libro offre le risposte a tutte queste domande.

Capitolo 1 – La nuova cultura del cibo: evoluzioni e tendenze

1.1 Storia ed evoluzione del social food

- Gli italiani e il cibo: un orgoglio nazionale
- Un breve giro intorno al mondo alla ricerca delle origini del social food
- I casi italiani
- Altre commistioni

1.2 La nuova cultura del cibo: condividere un'esperienza sensoriale

- Economia delle emozioni
- La ristorazione tradizionale ad un bivio
- Ristorazione domestica: le strade da percorrere

Capitolo 2 – Home restaurant & dintorni: requisiti di autorizzazione

2.1 Il quadro normativo

- Sviluppo della gastronomia domestica: con o senza regole?
- Nuove regole: rischi e vie di uscita
- Il metodo utilizzato: un percorso a più tappe
- Prima tappa: il "Pacchetto igiene"

Approfondimento: altri documenti sulla sicurezza alimentare

- Seconda tappa: normativa applicabile alle attività di produzione alimentare domestica

1) Requisiti igienico-sanitari

Approfondimento: flessibilità e proporzionalità per l'applicazione del sistema HACCP e buone prassi igieniche

2) Requisiti professionali e morali

Approfondimento: i requisiti professionali nella prassi ministeriale

3) Requisiti strutturali

Approfondimento: i requisiti strutturali dei locali, profili edilizi ed urbanistici

2.2 Il percorso autorizzativo (focus sulle singole attività)

- Terza tappa: il metodo utilizzato

Approfondimento: ancora sul metodo utilizzato per definire le regole per la produzione domestica di alimenti destinati alla vendita o alla somministrazione

2.2.1 Home restaurant

- 1) Requisiti professionali
- 2) Requisiti strutturali
- 3) Requisiti igienico-sanitari e tipologie di prodotti
- 4) Adempimenti burocratici

Indicazioni ministeriali

Approfondimento: alcune osservazioni critiche sull'impostazione ministeriale

Approfondimento: il disegno di legge sull'home restaurant

Approfondimento: la posizione della giurisprudenza su b&b, case per vacanze e home restaurant abusivo

2.2.2 Laboratorio domestico

- 1) Requisiti professionali
- 2) Requisiti strutturali
- 3) Requisiti igienico-sanitari e tipologie di prodotti
- 4) Adempimenti burocratici

2.2.3 Home catering

- 1) Requisiti professionali
- 2) Requisiti strutturali
- 3) Requisiti igienico-sanitari e tipologie di prodotti
- 4) Adempimenti burocratici

2.2.4 Cuoco a domicilio

- 1) Requisiti professionali
- 2) Requisiti strutturali
- 3) Requisiti igienico-sanitari e tipologie di prodotti
- 4) Adempimenti burocratici

2.2.5 Manifestazioni temporanee con somministrazione di alimenti e bevande

- Gastronomia domestica ed eventi temporanei: un felice connubio che può diventare un'occasione di rilancio economico

- 1) Requisiti professionali
- 2) Requisiti strutturali, igienico-sanitari e tipologie di prodotti
- 3) Adempimenti burocratici

- Feste private

2.3 Requisiti delle attività di gastronomia domestica: riepilogo generale

2.4 Avviare un'attività di gastronomia domestica: come presentare la pratica?

Approfondimento: moduli mancanti e altri intoppi burocratici, che fare?

Capitolo 3 – Home restaurant & dintorni: strategie d'impresa

3.1 Dall'idea all'impresa: imprenditori si diventa

- Trasformare i costi in opportunità
- Dal lavoro saltuario a quello professionale
- Diventare imprenditori: una questione di metodo
- Conoscere se stessi
- Mercato, concorrenza, risorse
- Pianificare e organizzare: il business plan
- Conclusioni

3.2 Reti di imprese ed esperienze di valorizzazione

- Il marchio DeCO (Denominazione Comunale di Origine)
- Passione e sperimentazione al servizio dell'eccellenza

3.3 Le piattaforme digitali nell'economia collaborativa

- Le piattaforme più diffuse

Approfondimento: piattaforme digitali ed economia collaborativa nel diritto europeo

3.4 Aspetti giuridici e fiscali

- Considerazioni generali
- Ulteriori precisazioni e possibilità evolutive: verso una "doppia disciplina"?

Approfondimento: tecniche normative per definire i requisiti minimi aggiuntivi

Capitolo 4 – Cultura del cibo, mercato e legislazione

4.1 Quali regole per i nuovi mercati?

- Dalle classificazioni in compartimenti stagni alle formule ibride
- Le classificazioni della burocrazia: vendita e somministrazione
- Il consumo sul posto: la crisi delle classificazioni
- Le prescrizioni igienico-sanitarie
- Regole collettive e dimensione individuale: un conflitto insanabile?
- Le semplificazioni nel decreto Scia2: tra occasioni perse e assenza dei nuovi mercati
- Regimi amministrativi e produzioni alimentari domestiche: quali impatti effettivi?
- Un esempio di "formula ibrida": la gastronomia domestica tra somministrazione, produzioni per la vendita e ricettività

Capitolo 5 – Strumenti

1. Traccia di scheda di fattibilità dell'impresa domestica
2. Traccia di business plan
3. Modello semplificato per l'autocontrollo e il controllo ufficiale
4. Esempio di manuale semplificato di autocontrollo
5. Modulo Scia + notifica sanitaria per avvio attività di home restaurant
6. Modulo notifica sanitaria per avvio attività di laboratorio domestico

7. Modulo somministrazione in manifestazione temporanea

8. Adempimenti per manifestazioni temporanee con somministrazione (schede di sintesi)

Glossario

Appendice normativa

"Pacchetto igiene" e altre norme in materia di igiene e sicurezza alimentare

- Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari (estratto)
- Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (estratto)
- Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (estratto)
- Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari (testo consolidato con le modifiche apportate dal Regolamento (CE) n. 1441/2007 della Commissione del 5 dicembre 2007 e dal Regolamento (UE) n. 365/2010 della Commissione del 28 aprile 2010)
- Regolamento (CE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (estratto)

Requisiti professionali

- Decreto legislativo 26 marzo 2010, n. 59 – Attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno (estratto)

Home restaurant

- Atto Senato n. 2647 – XVII Legislatura – Disegno di legge – Disciplina dell'attività di home restaurant (approvato dalla Camera dei deputati il 17 gennaio 2017, in un testo risultante dall'unificazione dei disegni di legge)

Segnalazione certificata di inizio attività (Scia)

- Legge 7 agosto 1990, n. 241 – Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi (estratto)

Sorvegliabilità dei locali (pubblici esercizi e circoli privati)

- Decreto Ministero dell'interno 17 dicembre 1992, n. 564 – Regolamento concernente i criteri di sorvegliabilità dei locali adibiti a pubblici esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande (estratto)

Norme di ordine pubblico e sicurezza

- Regio decreto 18 giugno 1931, n. 773 – Testo unico delle Leggi di Pubblica Sicurezza (estratto)

Norme di ordine pubblico e sicurezza per eventi temporanei

- Regio decreto 18 giugno 1931, n. 773 – Testo unico delle Leggi di Pubblica Sicurezza (estratto)
- Decreto ministeriale 19 agosto 1996 – Approvazione della regola tecnica di prevenzione incendi per la progettazione, costruzione ed esercizio dei locali di intrattenimento e di pubblico spettacolo (estratto)
- Decreto legge 9 febbraio 2012, n. 5 – Disposizioni urgenti in materia di semplificazione e di sviluppo (convertito con

modificazioni dalla legge 4 aprile 2012, n. 35) (estratto)

Rimaniamo a disposizione per qualsiasi ulteriore chiarimento allo 0461.232337 o 0461.980546

oppure via mail a : servizioclienti@libriprofessionali.it

www.LibriProfessionali.it è un sito di Scala snc Via Solteri, 74 38121 Trento (Tn) P.Iva 01534230220

