

LA MODA DEL SOCIAL EATING DILAGA ANCHE IN ABRUZZO, ECCO COME FARE

9 Maggio 2016



AVEZZANO – La moda del social eating prende forma anche in Abruzzo: solo ad Avezzano (L'Aquila) hanno recentemente aperto due home restaurant.

Terre Marsicane ha raccontato l'esperienza di Giorgio D'Amico e Giorgia Gallucci, giovane coppia con la passione della cucina, che ha deciso di scommettere sulle nuove tendenze culinarie e di spalancare le porte delle loro abitazioni, situate rispettivamente in via Crispi e a Scalzagallo.

Una tendenza, quella del social eating, in voga in tutto il mondo già da qualche anno, che consiste nell'ospitare dei perfetti sconosciuti in casa propria per una cena in compagnia. Ovviamente gli ospiti contribuiscono alla spesa per il pasto, ma con un costo decisamente più contenuto di una comune trattoria o ristorante classico.

Sul web esistono e operano da tempo numerose piattaforme dedicate agli home restaurant: attraverso social network o siti ad-hov si effettua la prenotazione e si contribuisce quindi alla spesa.

Ma bisogna essere molto attenti alla legislazione di riferimento, per evitare di incappare in controlli delle forze dell'ordine che possono comportare serie conseguenze.

LA LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

Allo stato attuale non esiste una normativa che disciplini lo svolgimento dell'attività. Un disegno di legge (DDL S.1271 del

27/02/2014), non ancora discusso né approvato, prevede l'utilizzo della propria struttura abitativa, anche se in affitto, fino ad un massimo di due camere, per un massimo di venti coperti al giorno; i locali della struttura abitativa devono possedere i requisiti igienico-sanitari per l'uso abitativo previsti dalle leggi e dai regolamenti vigenti; l'esercizio dell'attività di home food non costituisce e non necessita alcun cambio di destinazione d'uso della struttura abitativa e comporta l'obbligo di adibirla ad abitazione personale; ai fini dell'esercizio dell'home food il proprietario è tenuto a comunicare al comune competente l'inizio dell'attività, unitamente ad una relazione di asseveramento redatta da un tecnico abilitato; non è necessaria l'iscrizione al registro esercenti il commercio; il comune destinatario della comunicazione provvede ad effettuare apposito sopralluogo al fine di confermare l'idoneità della struttura abitativa all'esercizio dell'attività di home food; all'attività di home food si applica il regime fiscale previsto dalla normativa vigente per le attività saltuarie.

Il 29 luglio 2015 è stata presentata una nuova proposta di legge. La proposta è simile a quella precedente del 2009 e 2014 ma prevede che il gestore consegua un certificato Haccp e inserisce una discriminante chiara ai fini della determinazione della saltuarietà dell'attività: 10.000 Euro di reddito.

ADEMPIMENTI FISCALI PER L'ATTIVITÀ DI HOME FOOD (ATTIVITÀ SALTUARIA D'IMPRESA)

L'attività di Home restaurant è un'attività saltuaria d'impresa.

Il reddito derivante dall'attività, da iscrivere nel quadro RL del modello unico, viene calcolato sottraendo dal totale delle ricevute emesse la somma delle spese documentate.

L'Homer (l'esercente l'attività di Home restaurant) deve rilasciare ai clienti di ricevuta.

Spese documentate: fatture per acquisto carne/pesce/formaggi/salumi/bevande/ecc... impiegate nell'attività di Home Restaurant.

Dichiarazione dei redditi: Quadro RL modello unico (redditi derivanti da attività occasionale commerciale)

Corrispettivi (somma delle ricevute emesse) - spese documentate = reddito da tassare.

Contributi previdenziali Inps: fino a quando l'attività si mantiene saltuaria non esiste obbligo di versamento contributi previdenziali;

Nel caso in cui l'attività da saltuaria diventa abituale (al superamento dei 5.000 euro/anno di reddito) occorre richiedere l'attribuzione della partita iva ed iscriversi all'Inps gestione commercio. Fino al raggiungimento dei 30.000 euro di reddito/annuo è previsto un regime agevolato di tassazione e di inps.

(Fonte *homerrestaurant.it*)