



Adempimenti legislativi e luoghi del banqueting

Il servizio di catering e banqueting rientra nelle attività di somministrazione di alimenti e bevande, le cui norme e modalità di svolgimento sono disciplinate, a livello locale, da Regioni e Comuni. Tuttavia, esistono adempimenti amministrativi e requisiti necessari a livello nazionale. In generale, se l'attività di banqueting è svolta da un **ristorante** o da un **laboratorio gastronomico**, essa è considerata accessoria rispetto a quella principale, pertanto non sono necessarie particolari autorizzazioni o licenze in aggiunta.

È sufficiente possedere i requisiti generali richiesti alle aziende ristorative per la somministrazione di cibi e bevande, tra cui:

- **autorizzazione sanitaria** rilasciata dall'ASL per i laboratori di produzione, confezionamento e deposito cibi;
- **mezzi e contenitori** idonei al trasporto degli alimenti;
- rispetto della **normativa igienico-sanitaria** riguardo l'elaborazione e conservazione dei cibi e il personale alimentarista (sistema HACCP).

A svolgere l'attività di banqueting, può anche essere una **società d'affari** o una **ditta individuale**, che gestisce e organizza eventi per conto di terzi.

In tale circostanza ci si trova di fronte a due casi principali.

L'azienda di banqueting non dispone di cucina propria. Per lo svolgimento del servizio di ristorazione, l'azienda di servizi si rivolge a un'azienda ristorativa esterna dotata di una cucina e quindi in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie.

L'azienda di banqueting dispone di cucina propria. In tal caso, per avviare l'attività, l'azienda di servizi deve essere iscritta presso la Camera di Commercio e aver effettuato la denuncia di inizio attività nel Comune in cui ha sede la società (occorre tenere presente che non è possibile esercitare prima che siano trascorsi trenta giorni dalla data di dichiarazione). Inoltre, occorre che il titolare dell'azienda o uno dei soci sia in possesso di uno dei seguenti requisiti:

- frequenza del corso SPAB (somministrazione di alimenti e bevande), che in genere si consegue presso le associazioni di categoria;
- diploma o corsi riconosciuti del settore servizi enogastronomici;
- aver lavorato almeno due anni come addetto alla somministrazione di cibi e bevande.

Esistono degli adempimenti, legati al luogo in cui è effettuato il servizio, che le aziende di banqueting devono rispettare.

Servizio presso il domicilio abituale del cliente

I locali privati del domicilio del cliente non sono soggetti ad alcuna prescrizione particolare, a parte le comuni normative di legge per abitazioni o uffici (se il cliente è persona giuridica). Pertanto, non si pongono particolari problemi legati a norme igienico-sanitarie, né a leggi amministrative.

Servizio presso locali domicilio di terzi

In questa circostanza è il proprietario dei locali che li adibisce a esercizio pubblico e appalta il servizio di somministrazione dei pasti all'azienda di banqueting.

Per tale ragione è necessario che abbiano le autorizzazioni opportune sia il proprietario dei locali (idoneità sanitaria, sorvegliabilità, ecc.) sia la società di banqueting (idoneità sanitaria del laboratorio esterno di produzione dei pasti, autorizzazione amministrativa).

Servizio presso il domicilio dell'operatore di banqueting

In questo caso i locali in cui si svolge il servizio di somministrazione sono gli stessi dell'azienda che offre il servizio. In altre parole, ci si trova di fronte a un vero e proprio esercizio pubblico, e come tale è considerato dalla legge.

Pertanto, l'azienda erogatrice del servizio deve essere sottoposta alle norme amministrative e igienico-sanitarie previste per un normale ristorante.