

Ricerca corrente IZS VE 09/16

Il fenomeno degli “home restaurant” in Italia: sperimentazione di un approccio multidisciplinare volto a incrementare la consapevolezza dei gestori in relazione ai rischi alimentari

Responsabile scientifico: Licia Ravarotto

La sharing economy, conosciuta anche come peer to peer o consumo collaborativo, si fonda sull'idea di accesso condiviso alla produzione o consumo di beni e servizi. In pochi anni questo approccio si è affermato in diversi settori: prestiti peer to peer, finanziamento collettivo, Wi-Fi condiviso, agricoltura di comunità, mobilità sostenibile, cura dei bambini, servizi di ristorazione e di catering.

Nel settore alimentare il fenomeno home restaurant noto anche come home food si sta diffondendo rapidamente in Italia come nel resto del mondo. Le attività di home restaurant prevedono un servizio di ristorazione gestito da privati all'interno delle loro abitazioni a cui corrisponde il pagamento di un corrispettivo da parte dei clienti. In generale gli home restaurant dispongono di un numero limitato di posti a sedere e i clienti devono effettuare prenotazioni in anticipo. La promozione degli eventi organizzati dai padroni di casa avviene con il passaparola o attraverso piattaforme web dedicate.

Al fine di proteggere la salute e la sicurezza del consumatore, l'obiettivo del progetto è duplice:

- conoscere e mappare il fenomeno degli home restaurant a livello nazionale
- fornire ai gestori di home restaurant iscritti a piattaforme web informazioni utili sui rischi alimentari, promuovendo l'adozione di pratiche igieniche responsabili nella gestione del cibo in ambito domestico e di strategie per ridurre il rischio microbiologico.

Attualmente in Italia non è presente una normativa sugli aspetti fiscali per questa tipologia di attività, né sono ad oggi regolamentate le questioni relative alla manipolazione e somministrazione di alimenti in ambito domestico. La problematica sta però emergendo anche nel dibattito politico e, se una legislazione ad hoc dovesse essere emanata nel corso della ricerca, le attività previste dal progetto saranno adattate al nuovo contesto, divenendo un valido supporto sia per comprendere il fenomeno in Italia sia per tutelare la salute del consumatore attraverso la divulgazione di conoscenze e di buone pratiche per la riduzione dei rischi alimentari.