



Avv. Barbara Calza
Studio De Berti Jacchia

Ghost Restaurant e Dark Kitchen

TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE



Fino a soli pochi anni fa, almeno in Italia, erano un fenomeno piuttosto nuovo che faticava ad affermarsi. Parliamo delle dark kitchen e anche del loro parente stretto, i ghost restaurant, ovvero di quei laboratori attrezzati alla produzione

di cibo non aperti al pubblico che vendono e consegnano i loro preparati solo esclusivamente attraverso **piattaforme delivery** ovvero, più raramente, attraverso un servizio di consegna reso direttamente dall'operatore. A seguito dell'improvvisa accelerata causata dalla

pandemia da Covid-19 e della conseguente necessità di sviluppare modalità alternative alla tradizionale concezione di ristorazione, queste modalità sono state invece nell'ultimo anno ampiamente utilizzate e sviluppate sia dalla stragrande maggioranza dei ristoratori

Stampato da [Calameo.com](https://www.calameo.com)

DARK KITCHEN:
QUANDO SI
DISPONE SOLO DI
UNA **CUCINA** E I
PIATTI VENGONO
CONSEGNATI A
DOMICILIO

italiani sia da nuovi operatori che si sono dovuti inventare una nuova attività.

Con due termini apparentemente simili si individuano due realtà che si differenziano tra loro per una specifica particolarità.

Si parla infatti di **dark kitchen** quando non si dispone di un ristorante tradizionale bensì solo di una cucina o un laboratorio dove i piatti vengono consegnati a domicilio; si parla invece di **ghost restaurant** quando un ristorante tradizionale, dotato quindi di cucina e sala, decide parallelamente di creare un brand che esiste e vende solo online. Il passaggio da ristorante tradizionale a ghost restaurant è stato, negli ultimi mesi, un passaggio obbligato per gli operatori del settore, attraverso la creazione di una nuova insegna virtuale e di un proprio menù on line; l'utilizzo delle nuove tecnologie per l'accesso a piattaforme di e-commerce e di food delivery per la distribuzione dei propri prodotti ha poi semplificato il tutto.



GHOST
RESTAURANT:
QUANDO UN
RISTORANTE
TRADIZIONALE,
DECIDE
PARALLELAMENTE
DI **CREARE UN**
BRAND CHE VENDE
SOLO ONLINE

Sotto il profilo degli adempimenti legali e sanitari, questa modalità di ristorazione non ha infatti richiesto particolari ulteriori

adempimenti. Evidentemente occorre comunque garantire il rispetto delle norme igienico sanitarie in relazione al confezionamento degli alimenti (mediante l'utilizzo di confezioni o materiali adeguati a contenere gli alimenti (MOCA) per assicurare la massima protezione) e al trasporto degli stessi.



Ma quali sono invece le regole per chi desidera iniziare un'attività di "Dark Kitchen"?

Le attività in questione sono equiparate alle attività di ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto e, quindi, catalogate secondo il **codice Ateco alla categoria 56.10.2**. Sono pertanto considerate alla stregua di laboratori alimentari e, come tali, regolate dal Regolamento CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari così come dalle normative regionali e comunali in materia. In estrema sintesi è quindi necessaria, ai sensi dell'art. 6 di detto Regolamento, la presentazione da parte dell'operatore di una **Scia** (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) relative ai requisiti dei locali che dovrà essere inoltrata allo Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP) e, inoltre, il superamento di un corso HACCP per la manipolazione degli alimenti. Con specifico riferimento agli ambienti, è richiesta la disponibilità di spazi adeguati che prevedano, almeno, un laboratorio di produzione, un deposito per le materie prime, spogliatoi per gli addetti e servizi igienici, il tutto per una superficie minima di circa 30 mq. Rimane evidentemente l'obbligo del rispetto delle condizioni igienico sanitarie di produzione degli alimenti, al fine di garantire lo svolgimento del servizio sempre nel pieno rispetto delle disposizioni di sicurezza per i lavoratori coinvolti e per i consumatori. Un'altro elemento importante da non dimenticare è la necessità di indicare la lista **degli ingredienti** e l'evidenziazione

LE ATTIVITÀ IN QUESTIONE SONO EQUIPARATE ALLE ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE SENZA SOMMINISTRAZIONE CON PREPARAZIONE DI CIBI DA ASPORTO

degli allergeni, anche per questa tipologia di ristorazione. In relazione al confezionamento ed al trasporto degli alimenti dovranno poi essere utilizzati contenitori facilmente igienizzabili e di materiale idoneo a norma di legge. In particolare, per il trasporto degli alimenti che non necessitano di un condizionamento termico occorrerà dotarsi di contenitori idonei facilmente lavabili e disinfettabili mentre per il trasporto degli alimenti che necessitano di un condizionamento termico (regime fresco caldo/ fresco freddo) sarà necessario dotarsi di contenitori coibentati in grado di gestire la temperatura di trasporto per viaggi brevi. Il trasporto deve avvenire nel rispetto delle temperature di legge prevedendo una modalità di controllo delle stesse anche con l'utilizzo di un automezzo adeguato. Secondo la normativa vigente il cibo caldo deve essere trasportato

a una temperatura di almeno **63°C**, mentre per i prodotti freschi il termometro deve segnare una temperatura **tra i 4° e gli 8° C** in base alle diverse tipologie di alimenti. Questo ultimo aspetto rappresenta sicuramente un fattore di criticità da evidenziare. Infatti, ai sensi del **Regolamento CE 178/02**, il soggetto responsabile della sicurezza degli alimenti recapitati a casa è l'operatore del settore alimentare (OSA). Pertanto, questi è responsabile del rispetto delle norme igienico sanitarie per il confezionamento degli alimenti e per il trasporto sopra descritte non solo quando la decisione sia quella di organizzare autonomamente la consegna a domicilio, ma anche, a determinate condizioni, quando la scelta ricada invece su un servizio di food delivery affidato a piattaforme specializzate. Questi ed altri elementi di criticità in relazione alle responsabilità dell'operatore sono intimamente legati alle problematiche legate al mondo del food delivery, fenomeno per il quale si auspicano interventi legislativi chiari e precisi anche, e non ultimo, a tutela del consumatore.

R

