



Avv. Barbara Calza
Studio De Berti Jacchia

CATERING & BANQUETING

due contratti a confronto

Parlamo di due tipologie contrattuali cui spesso ci si riferisce indistintamente quando si tratta di organizzazione di eventi ma che, in realtà, si distinguono tra loro per taluni aspetti peculiari.

Il **contratto di catering** deriva il suo nome dall'inglese to cater, che significa letteralmente approvvigionare/servire. È questo un contratto che è nato, in origine, al fine di regolare l'approvvigionamento di viveri alle navi ma che è ormai da anni ampiamente utilizzato ed esteso all'intero settore economico della ristorazione collettiva.

Il contratto di catering indica quindi, in linea generale, quel complesso di operazioni inerenti il rifornimento (continuativo) di cibi e bevande che vengono venduti e somministrati in un luogo diverso da quello di produzione, con la possibilità di prevedere inoltre, in taluni casi, lo svolgimento di eventuali servizi aggiuntivi a questo connessi.

Si tratta quindi di un contratto a prestazioni corrispettive in cui una parte si impegna, a fronte di un corrispettivo, ad eseguire a favore dell'altra una prestazione

periodica di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande. Un esempio tipico di tale tipologia contrattuale è, come vedremo anche in seguito, quella volta a regolare la fornitura e somministrazione di cibo di una mensa aziendale.

**IN ENTRAMBI I
CASI PARLIAMO DI
CONTRATTI ATIPICI,
NON ESSENDO
ESPRESSAMENTE
REGOLATI DAL
CODICE CIVILE**



NORMATIVE

Sempre di matrice anglosassone è la derivazione del nome del **contratto di banqueting**. To banquet significa infatti banchettare e, con tale termine, si vogliono indicare tutte quelle operazioni che riguardano l'organizzazione e l'allestimento di un singolo evento: quindi, oltre alla preparazione, fornitura e somministrazione di cibi e bevande, anche la fornitura del luogo, del banchetto e di tutte le prestazioni di servizio correlate. Un esempio classico di contratto di banqueting è quello relativo all'organizzazione di un matrimonio. Nel contratto di banqueting manca quindi il requisito della periodicità e continuità della prestazione, trattandosi appunto dell'organizzazione (comprensiva della fornitura e somministrazione di cibo) di un evento specifico.



Parliamo, in entrambi i casi, di contratti atipici, non essendo espressamente regolati dal codice civile che possono essere però ricondotti a due diverse qualificazioni giuridiche proprio in virtù della loro specificità e, conseguentemente ad una differente disciplina giuridica, nel primo caso modellata sulla somministrazione (art.1559 c.c.) e, nel secondo, sull'appalto di servizi (art. 1565 c.c.).

Anche il contratto di catering peraltro - che, nella sua forma più semplice, può essere ricondotto al contratto di somministrazione di cibi e bevande - quando si presenta in forme più complesse può essere invece assimilato allo schema dell'appalto di servizi. Ciò accade quando, oltre alla fornitura e somministrazione tout cour di beni, al fornitore siano richiesti altri servizi supplementari, come ad esempio la pulizia o il riordino dei locali.

**IL CONTRATTO
DI CATERING È
ORMAI DA ANNI
AMPIAMENTE
UTILIZZATO ED
ESTESO ALL'INTERO
SETTORE
ECONOMICO DELLA
RISTORAZIONE
COLLETTIVA**

Un esempio tipico di tale tipologia contrattuale è quella che regola il servizio di mensa aziendale in cui il contratto prevede l'obbligo, in capo all'azienda di ristorazione, di gestire la mensa interna di



NORMATIVE

NEL **CONTRATTO**
DI **BANQUETING**
MANCA IL REQUISITO
DELLA **PERIODICITÀ**
E **CONTINUITÀ** DELLA
PRESTAZIONE,
TRATTANDOSI
DELL'ORGANIZZAZIONE
DI UN **EVENTO**
SPECIFICO

un cliente. In questi casi la società di ristorazione si fa generalmente carico di una serie di operazioni che vanno dalla fase preparatoria e di allestimento dei locali, alla somministrazione in concreto dei pasti a quella di riordino e pulizia. Il settore della ristorazione annovera un gran numero di tipologie

di questi contratti di catering cosiddetti "misti" quali, ad esempio, il catering per il servizio di ristorazione con cucina e preparazione di pasti in loco così come il catering aereo-navatico, ferroviario e navale.

Pertanto, al fine di individuare la corretta tipologia cui riferirsi, occorre innanzitutto stabilire se il contratto è volto a regolare un singolo evento o se invece ha un carattere continuativo. In tale ultimo caso sarà poi necessario stabilire se si tratta di contratto a tempo determinato e, conseguentemente definirne la durata, ovvero se è a tempo indeterminato, con eventuale previsione di una facoltà di recesso. Stabilito ciò, abbiamo così quindi identificato la tipologia contrattuale che si desidera regolare. Ciascuna tipologia necessita inoltre di ulteriori previsioni specifiche:



- ad esempio, se si tratta di **contratto di catering** di mensa aziendale, occorrerà stabilire il numero di pasti somministrati nonché la tipologia di cibo che verrà fornito, il momento della consegna, il termine entro il quale il committente potrà eseguire l'ultimo ordine così come stabilire se la preparazione degli alimenti verrà effettuata nei locali del committente o del fornitore;
- se si tratta di **contratto di banqueting** occorrerà, oltre alla definizione del menù, delle portate di cibo e bevande e le loro quantità, definire la messa a disposizione di tovaglie, bicchieri e posate, camerieri (ed in quale numero) o comunque addetti al servizio e, più in generale, definire nel dettaglio tutti i servizi aggiuntivi che si intendono voler erogati.

Come detto, parliamo in entrambi i casi di contratti a prestazioni corrispettive e, pertanto, a fronte delle attività e dei servizi resi, dovrà essere necessariamente stabilito un corrispettivo nonché le modalità per il suo pagamento, con la possibile previsione di una clausola che preveda il pagamento di una penale nel caso di violazione di talune delle clausole contrattuali.

