



COMUNICATO STAMPA

Home Restaurant, Giampaoli (Fiepet Confesercenti): “Social eating o ristorazione parallela?”

Serve linea di demarcazione chiara, presenteremo proposta di regolamentazione”

“Social eating ed home restaurant sono un legittimo fenomeno di mercato, ma c’è bisogno di tracciare una linea di demarcazione chiara tra quello che è sharing economy e quello che, invece, è concorrenza sleale. Le nuove tecnologie e la condivisione sono una cosa meravigliosa, ma si corre il rischio di aprire la porta ad una ristorazione parallela, fatta da imprese irregolari che esercitano al di fuori di ogni controllo. Per questo, come Fiepet, stiamo lavorando ad una proposta di regolamentazione del fenomeno, che presenteremo presto nelle sedi opportune”.

Esmeralda Giampaoli, imprenditrice e presidente di Fiepet, l’associazione degli esercenti pubblici e turistici di Confesercenti, commenta così il fenomeno del social eating, ovvero la possibilità di servirsi di cuochi non professionisti – reperiti tramite appositi servizi web - per mangiare in case private, trasformate per l’occasione in home restaurant, in cambio di un contributo economico.

“Ad ispirare gli home restaurant – continua Giampaoli – sono stati principi di condivisione e di risparmio: privati che mettono a disposizione di altri privati un posto a tavola, nella propria casa, chiedendo un contributo irrisorio per coprire le spese. Il social eating si è però rapidamente trasformato in un’industria alternativa, spinto dal fascino dei superchef televisivi e dal marketing delle tante piattaforme web che fanno affari d’oro mettendo in contatto gli aspiranti cuochi con i potenziali clienti. Ma tra cene gourmet e ‘non professionisti’ che chiedono 40-50 euro a pasto per persona, mi chiedo quanto sia rimasto dell’ispirazione originaria”.

“Il sospetto – conclude il presidente Fiepet – è che tra gli home restaurant si celi un mondo sommerso di imprese irregolari che fanno attività di somministrazione parallela senza rispettare le norme che devono rispettare gli altri. Concorrenza sleale, a tutti gli effetti, che crea una distorsione del mercato ai danni delle imprese in regola che investono tempo e denaro per avere requisiti e tutte le certificazioni, a partire da quelle igienico-sanitarie, che la legge richiede a ristoratori e pubblici esercizi per tutelare la salute e la sicurezza del consumatore. Si tratta di un interesse collettivo, che deve essere tutelato anche dagli home restaurant del web.”

Roma 22 aprile 2015