Cocktail delivery, si può fare? Andrea Marini: "Facciamo chiarezza"

corso-barman-vintage1-51a314d0

Mentre sui social circolano tesi contradditorie sulla possibilità per i bar di fare **cocktail delivery** (consegna a domicilio), l'azienda **Pro Bar** di Luca Malizia e Ilias Contreas, fondatori anche di **Mixology Academy**, interviene nel dibattito attraverso il suo direttore **Andrea Marini**, operatore nel settore da oltre 10 anni. Di seguito la sua analisi.

Come fare cocktail delivery in sicurezza

I locali possono consegnare cocktail a domicilio liberamente e senza necessità di permessi speciali. Solo alcune aziende devono mettere il sigillo del monopolio di Stato. Questo in base ai diversi **codici Ateco** delle due tipologie di attività. Il codice Ateco, quale sorta di dichiarazione di intenti dell'impresa, è ben diverso per cocktail bar e un'azienda che vende cocktail imbustati o imbottigliati nei supermercati e li consegna anche a domicilio. Il codice Ateco di un locale indica attività di somministrazione di bevande e alimenti. Quindi non prevede produzione, impacchettamento e spedizione di alimentari da consumare nel tempo. Il codice Ateco di un locale prevede piuttosto di utilizzare materie prime alimentari per trasformarle in bevande miscelando prodotti ad accisa assolta nel caso specifico di un cocktail bar, da somministrare al pubblico subito o, quanto meno, in tempi molto ristretti nel rispetto delle norme igienico sanitarie, se pur consegnate a domicilio.

Il contrassegno di Stato indica il regolare adempimento delle accise previste per gli alcolici, nei cocktail bar si miscelano prodotti ad accisa assolta per cui non va nuovamente applicata l'imposta alla miscela risultante (come indicato all'art.27 del Testo Unico delle Accise) a meno che questa non abbia un valore di accisa maggiore rispetto alla somma dei singoli prodotti che la compongono. **I bar vendono al consumatore prodotti preparati dal bartender con l'unico scopo di "dissetare" subito**. Non fanno preparazioni che devono poter resistere sullo scaffale di un centro commerciale per settimane o mesi. A far fede oltre alle indicazioni dei nostri consulenti si ricorda anche il parere di **Fipe**

(Federazione Italiana Pubblici Esercizi), riconosciuta ufficialmente da Confcommercio, che in un articolo ha proprio dichiarato la libertà per i bar di "...fornire la consegna a domicilio nel rispetto delle norme igienico sanitarie sia per l'attività di confezionamento che di trasposto".

Durante la pandemia la consegna a domicilio di alimenti e bevande è consentita sia alle attività di ristorazione sia alle altre attività di produzione e vendita di alimenti e bevande, come per esempio un bar o una pasticceria. Tutti gli esercizi autorizzati alla commercializzazione e somministrazione di cibi e bevande, compresi i prodotti agricoli, possono consegnare a domicilio tali prodotti. Devono essere rispettati i requisiti igienico sanitari, sia per il confezionamento che per il trasporto. Chi organizza l'attività di consegna a domicilio – lo stesso esercente o una piattaforma – deve evitare che al momento della consegna ci siano contatti personali a distanza inferiore a un metro.

Sono sufficienti la Scia già presentata prima dell'inizio dell'attività o, per i settori in cui è necessaria, **l'autorizzazione già ottenuta a svolgere l'attività**. Ad esempio, un ristorante potrà consegnare le pietanze a domicilio, anche se prima non rendeva questo servizio. Naturalmente, dovranno essere osservate tutte le norme di settore (incluse quelle igienico sanitarie e le tutele per i lavoratori che consegnano le merci) e dovranno essere evitati, anche al momento della consegna, contatti personali a distanza inferiore a un metro.

Diverso è il discorso "etichetta" sulla confezione del cocktail, nel senso che per le norme igienico-sanitarie se si consegna un drink a casa di un cliente, sull'esterno della stessa confezione sarebbe opportuno indicare:
1. Chi lo ha imbottigliato e dove (azienda, p.iva, sede legale)
2. Dettaglio del contenuto
3. Data di imbottigliamento
4. Data di scadenza o comunque data in cui il prodotto potrebbe rendersi "esausto".

Nel caso in cui la suddetta confezione corrisponda a una **bottiglietta** – e non ad una busta sigillata come per un "cocktail sottovuoto" – questa può essere conservata nel locale oppure consegnata a domicilio, purché il tappo permetta di riscontrare se è stato aperto dopo l'imbottigliamento del liquido. È sufficiente anche il classico tappo in silicone e ferro a levetta, ma **solo se c'è attaccato un sigillo che si invalida quando questo viene aperto**. Per inciso, questo sigillo non ha nulla a che vedere con quello del monopolio di Stato: si tratta bensì di una soluzione privata, gestibile al 100% dall'attività che fa la somministrazione per garantire la trasparenza di ciò che consegna al proprio cliente.

L'impegno di Pro Bar a favore del delivery

In questo momento i locali sono pressoché fermi, quindi essendo chiusi al pubblico il loro unico modo per lavorare è fare delivery, pertanto è fondamentale che si sentano liberi di portare avanti il loro business con nuove modalità.

Per questo motivo, Pro Bar con il suo direttore Andrea Marini, si sta impegnando per informare le attività di settore e supportarle spiegando come fare delivery a partire dalle norme burocratiche, igienico sanitarie, fino a come affiliarsi ai servizi di consegna, come imbottigliare i drink, confezionarli con il sottovuoto, etichettarli, venderli con delle proposte di menu e offerte particolari con il comune obiettivo di sopravvivere fino alla fine della quarantena per poter tornare a lavorare "normalmente".

Tutte queste informazioni e gli strumenti necessari per la consegna a domicilio sono disponibili sull' **ecommerce di Pro Bar**, dalle bottigliette di vari modelli e misure, ai bicchieri, macchine e buste per il sottovuoto.