L’ingrediente più importante di un buon catering? La legalità

20251121125656anbc-fipe-napoli-1

Il temine più noto per definirlo è catering, quello preferito dagli operatori del settore è banqueting, ma nessuno dei due è sinonimo di ristorazione. Perché per poter svolgere questa particolare attività non basta avere un bar, un ristorante o una pasticceria. Può sembrare banale ribadirlo, ma per l’ Associazione Nazionale Banqueting e Catering (ANBC), nata nel 2018 nell’ambito di FIPE-Confcommercio, il principale ostacolo allo sviluppo di un comparto che già fattura oltre 2,2 miliardi di euro e impiega 14.000 persone, raggiungendo le 100.000 nei momenti di picco, è proprio la scarsa consapevolezza delle responsabilità connesse all’organizzazione di ricevimenti e banchetti con somministrazione di alimenti e bevande. E se ci aggiungiamo le lacune normative, con competenze suddivise tra stato centrale e regioni, appare evidente perché ANBC-FIPE abbia sentito la necessità di stilare il Manifesto “La responsabilità delle scelte” e presentarlo in giro per l’Italia.

IL ROADSHOW DI ANBC-FIPE FA TAPPA A NAPOLI

Napoli ha ospitato la quinta tappa di questo roadshow nazionale, dopo Genova, Milano, Roma e Venezia. Una scelta non casuale: «*Napoli è una città famosa per l’ospitalità, il turismo e la tradizione del ricevere* – ha esordito Paolo Capurro, presidente di ANBC-FIPE – *e qui proseguiamo un percorso di sensibilizzazione che vuol mettere al centro la responsabilità delle scelte come valore fondante del nostro lavoro e della nostra identità imprenditoriale. Il banqueting unisce arte, cultura e impresa: ogni evento è un momento di bellezza e relazione, ma anche di grande responsabilità verso il cliente, il territorio e la collettività. Solo attraverso comportamenti etici, scelte consapevoli e il rispetto delle normative è possibile garantire un futuro solido, sostenibile e credibile al comparto, valorizzando al tempo stesso l’immagine del Sense of Italy nel mondo*».

LA RESPONSABILITÀ DEL COMMITTENTE

Destinatari dell'attività educativa di ANBC-FIPE sono soprattutto i committenti, intesi come chi organizza l'evento – pubblico, privato, di business che sia – e chi lo ospita, cioè le location come centri congressuali e dimore storiche. «*In termini giuridici viene definita "culpa in eligendo"* – ha spiegato Ilaria Alzona, consigliera nazionale di ANBC-FIPE – e*d è disciplinata dall'articolo 2049 del Codice civile. L'espressione latina significa colpa nella scelta e vuol dire che il committente è responsabile nel caso in cui scelga un fornitore privo delle necessarie autorizzazioni di legge e delle competenze tecniche richieste per l'esecuzione del contratto, come appunto il servizio di banqueting*».

Per chiarire il concetto, nell'evento tenuto presso la Stazione Marittima di Napoli è stato fatto un esempio pratico: un docente universitario che vuole organizzare un piccolo ricevimento per i colleghi in ufficio e, per risparmiare, si rivolge a un bar che non ha le necessarie autorizzazioni per l'attività di catering. Nella malaugurata ipotesi che qualcosa vada storto – un invitato vittima di un'intossicazione alimentare o un dipendente del bar che si infortuna durante il servizio – la responsabilità ricadrà ovviamente sul gestore del pubblico esercizio, ma anche sul professore che ha scelto un fornitore inadeguato.

COME SCEGLIERE IL FORNITORE GIUSTO

Ma come può un committente essere sicuro di affidarsi a un fornitore idoneo? Con il Manifesto, ANBC-FIPE ha individuato quelli che ha definito punti di valore, cioè suggerimenti pratici non esaustivi, ma utili per valutare le capacità professionali del proprio interlocutore. Il primo da tenere a mente è che le aziende specializzate nel servizio catering sono iscritte al registro delle Camere di Commercio con codici Ateco specifici (56.21.01 o 56.21.02) e sono in possesso di un centro di cottura dedicato con autorizzazione sanitaria, che è cosa diversa dalla cucina di un bar o di un ristorante.

Altro punto importante è che il fornitore in questione sia in possesso della certificazione Dvr (documento di valutazione rischi), del manuale del Piano di Autocontrollo Haccp compilato quotidianamente e di una polizza assicurativa adeguata. Inoltre, è bene chiedere anche un'autocertificazione di assenza di condanne per reati di truffa o sofisticazione alimentare.

LA QUALITÀ PAGA

Tutto questo ha ovviamente un costo, ma come ha ricordato Massimo Di Porzio, presidente di FIPE-Confcommercio Regione Campania, la qualità – oltre a costare – paga: «*Il banqueting e il catering rappresentano un settore che unisce creatività, cultura dell'accoglienza e capacità imprenditoriale: per questo è fondamentale difendere chi opera nel rispetto delle regole, contrastando con decisione ogni*

forma di abusivismo. Promuovere una filiera trasparente e qualificata significa tutelare le imprese sane, valorizzare il lavoro delle persone e rafforzare l'immagine dell'eccellenza italiana. Il Manifesto ANBC-FIPE – ha concluso Di Porzio – *è un impegno concreto e condiviso verso un futuro in cui qualità, etica e competenza siano il vero tratto distintivo del nostro settore*».

LA CONCORRENZA SLEALE CREA CONFUSIONE

ANBC-FIPE non si ferma a Napoli: altre tre tappe sono in fase di organizzazione per il 2026 in altrettante città italiane per far conoscere il Manifesto. E anche all'ombra del Vesuvio se ne continuerà a parlare. «*Organizzeremo dei tavoli di lavoro più ristretti* – annuncia Vincenzo Borrelli, socio ANBC-FIPE Campania – *per parlare di questi temi all'interno della categoria. Chi non rispetta le regole crea confusione negli avventori, che nel settore del matrimonio o del congressuale possono identificare il nostro prodotto con quello d'asporto, mentre il vero banqueting cucina sempre sul posto*».