



Il successo degli home restaurant: come avviare un business secondario redditizio

Il pensiero di trasformare le proprie passioni in un modo per integrare il bilancio familiare con entrate extra può essere un'idea interessante, soprattutto se i propri interessi coincidono con qualcosa che tutti apprezzano come la cucina.

Già da qualche anno, infatti, chi ama cucinare può far diventare la propria passione un secondo lavoro aprendo un [home restaurant](#) e proponendo, a persone estranee, piatti che possono essere tradizionali o più creativi.

Cosa vuol dire home restaurant?

L'**home restaurant** è un tipo di attività di ristorazione che si svolge all'interno di un'abitazione privata anziché in un locale. L'idea nasce negli Stati Uniti negli anni 2000 per poi diffondersi anche in Europa e in Italia. È esattamente ciò che è avvenuto con i **Bed & Breakfast**, di invenzione inglese e che oggi rappresentano una realtà importante nell'ambito della ricettività al punto da essere compitamente regolamentati dalla legge.

Solitamente la ristorazione casalinga viene svolta da persone che non sono professionisti del settore ma che desiderano aprire la loro casa a ospiti che amano l'intimità offerta da questa formula, un servizio dedicato e personalizzato nonché l'opportunità di trovarsi a pranzo o a cena anche con sconosciuti.

Mancando il requisito della professionalità, e configurandosi come un'attività saltuaria, l'**home restaurant ha pochi coperti e non deve superare un certo fatturato**. Per la promozione, invece, si fa generalmente affidamento ai social network.

Come si fa a realizzare un home restaurant in casa?

Va precisato che l'**attività di home restaurant non è ancora regolamentata dal punto di vista normativo**, nonostante il legislatore sia stato sollecitato da più parti e da molti anni. Questo articolo non propone soluzioni nè può fornire indicazioni assolute ma racconta solo di una realtà del mercato in crescita. Non è un caso che sia diventata oggetto anche di un format televisivo su Real Time dal titolo proprio "*Home restaurant*", condotto dallo chef **Giorgio Locatelli** affiancato da **Enzo Miccio**.

A chi desideri avviare un'attività di questo genere, suggeriamo **di informarsi presso il proprio Comune** anche per verificare se siano state emanate disposizioni a livello locale; un'altra tappa andrebbe fatta presso la **Questura competente per territorio** che potrebbe fornire ulteriori delucidazioni.

Detto questo, e pur tenendo conto che non hanno carattere di legge, vanno lette le note e le risoluzioni emanate dal **Ministero dello Sviluppo Economico (MISE)** e successivi aggiornamenti in materia. L'ultima risoluzione è la **n. 493338 del 6 novembre 2017** ([QUI il PDF](#)) che, a sua volta, segue e conferma i precedenti pareri **n. 50481 del 10 aprile 2015** e **n. 174980 del 29 settembre 2015**.



L'home restaurant come business secondario, ma non soltanto

Una volta appurate le incombenze burocratiche sicuramente la ristorazione casalinga può dare soddisfazioni. Se alcuni vedono l'home restaurant come business secondario, per altri serve a testare le proprie abilità di cuoco prima di avviare un ristorante vero e proprio. Non mancano coloro che avviano un home restaurant per aumentare la propria cerchia di amicizie o per condividere con altre persone l'amore per la buona tavola o il buon vino.

Insomma, se si possiede una buona conoscenza del mondo della gastronomia, un'abitazione confortevole con spazi adeguati al numero di ospiti nonché la predisposizione all'accoglienza allora si può prendere in considerazione l'avvio di tale esercizio, che poi andrà pubblicizzato attraverso i social oppure i portali dedicati.

Come fa un home restaurant ad avere successo?

Solitamente ci sono vari fattori che possono decretare il **successo di un home restaurant**:

1. la **cucina di qualità**: è fondamentale scegliere ingredienti freschi di stagione, magari prestando attenzione alla zona di produzione. Essi vanno lavorati con sapienza e quel tanto che basta a creare piatti gustosi e ben presentati. Occorre poi creare un **menu ben bilanciato**, che racconti la propria regione di appartenenza o che dia lustro alla cucina

italiana. Le portate devono essere varie e ben assortite per venire incontro alle esigenze alimentari dei clienti ma anche preparate con dovizia di particolari.

2. **La cura del servizio.** L'ospitalità è decisamente uno dei fattori che fanno di un home restaurant un posto dove voler tornare volentieri. Portare in tavola i piatti con il sorriso e conversare amabilmente con i commensali aiuta a creare un'atmosfera accogliente e rilassata.
3. **Attenzione al prezzo.** Mangiare in un home restaurant deve essere un'esperienza esclusiva ma non inarrivabile; pertanto i prezzi devono essere equi e in linea con quelli dei ristoranti tradizionali.
4. La **location** gioca un ruolo cardine per il successo del ristorante casalingo. Oltre alla pulizia, la casa deve essere ordinata, ben arredata e offrire tutti i confort. Solo in questo modo i commensali si sentiranno a loro agio e si potrà creare un'atmosfera piacevole e familiare.
5. **La pubblicizzazione** attraverso i canali giusti per attirare nuovi clienti, una descrizione ben articolata del tipo di serata che si potrà vivere, corredata magari con foto della casa, aiutano l'attività ad essere scelta più volentieri all'interno dei portali dedicati all'home restaurant.

I feedback dei clienti

Sono fondamentali poi i **feedback dei clienti** che hanno già provato l'home restaurant. È importante chiedere e ascoltare le opinioni dei commensali per capire cosa funziona e cosa no, e migliorare continuamente l'esperienza ponendo riparo ad eventuali criticità.

L'articolo contiene un link sponsorizzato

Data di creazione

14/03/2023

Autore

redazione