**Catering e banqueting**

**Definizione**

L’attività di **catering** prevede esclusivamente la somministrazione di alimenti e bevande presso il domicilio del consumatore. Questa attività, in genere, consiste nel fornire pasti preparati nelle mense aziendali, scolastiche, enti pubblici...  
L’attività di **banqueting**, invece, consiste nel fornire pasti a domicilio per banchetti, matrimoni, fiere... ed è comprensiva anche della preparazione dei tavoli/buffet, del servizio al tavolo, dei tavoli, delle sedie, dei tovagliati, delle posaterie e delle stoviglie necessari all’erogazione del servizio e del riordino degli stessi.

La somministrazione può avvenire in una casa privata, una residenza storica, un’azienda, una sede congressuale, o altro e può essere svolta da un ristorante, un laboratorio gastronomico, o un’agenzia d’affari.

**Adempimenti Attività di catering**

Poiché si tratta di attività di somministrazione di alimenti e bevande, in primo luogo, è necessario possedere i requisiti soggettivi e oggettivi necessari previsti dalla vigente normativa per lo svolgimento di questo tipo di attività.

In secondo luogo, occorre effettuare una Segnalazione certificata di inizio attività presso il Comune in cui risiede la persona fisica o ha sede la società. L’attività non può essere esercitata immediatamente dalla data di presentazione della segnalazione. Inoltre, è necessario presentare apposita D.I.A. Sanitaria di notifica previo il versamento di Euro 50,00 da effettuarsi nei modi descritti nelle note della ASL presenti nel sito.

**Attività di banqueting svolta da ristorante o laboratorio gastronomico**

L’attività di banqueting svolta da questi soggetti è da considerare secondaria e accessoria rispetto all’attività principale. Pertanto, non sono necessarie particolari autorizzazioni o licenze se non quelle già ottenute per la somministrazione e la produzione di alimenti e bevande.

**Attività di banqueting svolta da un’agenzia d’affari**

Poiché si tratta di agenzia che esercita un’attività di gestione e organizzazione di eventi per conto di terzi è possibile fare riferimento alla scheda [Agenzia d’affari in genere](http://www.vi.camcom.it/a_261_IT_1304_1.html).

* Se l’agenzia non dispone di una propria cucina, ma si avvale di un servizio di ristorazione esterno, non occorrono altre autorizzazioni (in quanto tali autorizzazioni devono essere possedute dall'impresa che dispone della cucina)
* Se l’agenzia dispone di una propria cucina, è necessario possedere uno dei requisiti necessari per l’esercizio della attività di somministrazione, effettuare una segnalazione di inizio attività presso il Comune in cui risiede la persona fisica o ha sede la società, nonché, presentare idonea DIA Sanitaria con le modalità prima indicate.