

(Solo per chi utilizza come browser [Mozilla Firefox](#) puoi visualizzare senza problemi anche il seguente schema, [clicca qui per visualizzarlo.](#))

Come aprire un Bed&Breakfast..?

Estratto della Carta dell'Ospitalità Familiare

(Associazione Nazionale dei Bed & Breakfast e degli Affittacamere: all rights reserved)

Vai alla sezione:
PRINCIPI GENERALI
APERTURA
DENUNCIA INIZIO ATTIVITÀ
PREZZI
IL SERVIZIO
LE NORME
AI FINI FISCALI
REQUISITI MINIMI

Per le [prime informazioni sull'apertura](#) di un Bed and Breakfast/Affittacamere e per avere una [visone schematica](#) della stessa [clicchi qui](#)

Il collegamento è gestito dal nostro Delegato/Consulente ANBBA, Geom. Cesare Gherardi che potete contattare all'indirizzo email

ghera@prontogeometra.it

Per maggiori informazioni su come aprire un B&B ed un Affittacamere rispetto a quanto è riportato in questa pagina è necessario associarsi (Quota minima 29 Euro) per avere così un consulente telefonico a propria disposizione per un anno, oppure frequentate un nostro Corso

Breve o, infine, richiedete una consulenza personalizzata a domicilio.

I Principi generali della formula del Bed & Breakfast

Aprire la partita IVA per il tuo B&B? [Clicca qui](#) per sapere come

Secondo le Norme Regionali in vigore costituiscono attività ricettive a conduzione familiare tipo Bed and Breakfast le strutture ricettive gestite da privati che, avvalendosi della loro organizzazione familiare, utilizzano parte della propria abitazione, fino ad un massimo di tre camere, fornendo alloggio e prima colazione.

L'apertura di un B&B è facile:

è sufficiente recarsi presso l'Ufficio Turistico del proprio Comune di residenza (o presso l'APT o IAT locale) e fare denuncia di inizio attività, comunicando i prezzi che si intendono praticare. I prezzi con il timbro del Comune andranno poi affissi dietro alla porta della camera degli ospiti.

Naturalmente in quella regione deve essere in vigore una legge regionale sul B&B.

Denuncia Inizio Attività

istituto giuridico disciplinato dall'art.19 della L. 241/90. Ai sensi di detta norma l'esercizio dell'attività è intrapreso sulla base di una denuncia di inizio attività (compilata in carta semplice, su appositi moduli) presentata all'Amministrazione competente (Comune). Il privato può intraprendere l'attività a decorrere dalla presentazione della denuncia. Spetta alla suddetta

Amministrazione verificare le sussistenze dei requisiti di legge e disporre entro 60 gg. il divieto di prosecuzione dell'attività.

Per le procedure qui descritte, sono comunque previste delle particolarità, anche in base a regolamenti regionali, qui difficilmente riassumibili. Le due eccezioni più importanti, le sottoponiamo subito alla Vostra attenzione.

In particolare, in Emilia Romagna la denuncia dei prezzi, compilata in apposito modulo, deve essere inviata alla Provincia - Ufficio del Turismo, entro il termine perentorio del 30 settembre di ogni anno con efficacia dal 1° gennaio al 31 dicembre dell'anno successivo. La Provincia, dopo una accurata verifica, provvederà a rispedirla vidimata, unitamente alla tabella, all'operatore turistico. La mancata o incompleta comunicazione entro i termini previsti comporta l'implicita conferma della validità della precedente comunicazione. La tabella di cui sopra deve essere tenuta esposta, in modo ben visibile al pubblico, nell'ufficio di ricevimento degli ospiti. (Fonte: Ufficio Turismo della Provincia Forlì-Cesena).

Per la Regione Toscana è in atto una deregolamentazione importante: [clicca per saperne di più](#)

I prezzi:

Sempre con riferimento alla normativa vigente in materia di prezzi, informiamo i gestori di B&B che i prezzi sono liberamente determinati dai gestori, e che ai sensi del Decreto Ministro del Turismo e dello Spettacolo 16 ottobre 1991, "i soggetti cui è fatto obbligo della comunicazione (dei prezzi) non possono praticare prezzi superiori ai massimi, nè inferiori ai minimi, ad eccezione dei seguenti casi:

1. gruppi organizzati composti di almeno 10 persone;
2. ospiti per periodi di soggiorno continuativo pari o superiore a 15 giorni;
3. bambini al di sotto di 6 anni;
4. guide, accompagnatori e interpreti al seguito dei gruppi organizzati di cui al punto 1."

Il servizio

dovrà essere accurato avvalendosi della normale organizzazione familiare e fornendo, esclusivamente a chi è alloggiato, cibi e bevande confezionate per la prima colazione, senza alcun tipo di manipolazione. Il che non vuol dire che dovrete servire alimenti confezionati industriali, nè che l'inderogabilità a questa regola sia assoluta: eccezioni e prassi oramai consolidate sono note agli operatori nelle varie regioni italiane. Tutta la normativa sanitaria è in evoluzione. I nostri Seminari di 6 ore aiutano a comprendere le sfumature e le novità in campo normativo riguardo alla parte sanitaria e comunque approfondimenti ulteriori in materia possono essere richiesti per email da parte dei soci: un consulente ANBBA vi risponderà in breve tempo.

Le norme

al riguardo sono a carattere regionale e, dopo un input decisivo dato al fenomeno in oggetto dalla Regione Lazio, che è stata la prima a legiferare (L. n° 18 del 29 maggio 1997), ora anche le altre regioni italiane, a partire dal Veneto, tengono il passo. Questa attività non richiede partita IVA, nè alcuna autorizzazione particolare.

Per la Regione Sicilia la Partita IVA è richiesta al solo fine dell'erogazione dei fondi regionali (previsti ma ancora non disponibili!) e non come requisito essenziale.

Ai fini fiscali

Secondo due risoluzioni emesse dal Ministero delle Finanze, la n° 180/e del 14/12/98 1 e la [n° 155 del 13/10/2000](#) l'attività di B&B è fuori dal campo IVA se esercitata in modo saltuario cioè in una maniera non organizzata come impresa e non continuativa: in tal modo non dovrà emettere alcun documento fiscale all'atto del pagamento.

L'ANBBA in passato, nel Suo Codice di Autoregolamentazione, ha stabilito per i propri soci, mancando al riguardo alcun riferimento normativo, che l'attività fosse saltuaria se interrotta annualmente per almeno 60 giorni anche non continuativi. Tale interruzione, che va comunicata al proprio Comune, non è mai stata né lo è tuttora, un'indice sufficiente di "occasionalità" dell'attività. Per conoscere i nuovi parametri che l'Associazione Nazionale pone a conoscenza dei propri soci è necessario associarsi, anche con la quota minima. Questa forma di autodisciplina interna è un buon riferimento anche per il legislatore.

Riguardo all'apertura della partita IVA per i B&B.

Ai fini Irpef, sarà necessario rilasciare al cliente una ricevuta semplice non fiscale. Sulle ricevute emesse di importo superiore ad Euro 77,47 va posta una marca da bollo da Euro 1,29 ed anche sulle ricevute emesse di importo minore se il vostro Ospite se la deve scaricare. Tale ricevuta sarà del tipo madre-figlia, numerata progressivamente, con la data del pagamento. La copia che rimane nelle mani del gestore, costituisce reddito imponibile ai fini della dichiarazione dei redditi, da indicare nel Modello Unico nel quadro "L" (attività commerciali svolte in via occasionale) al netto dei costi sostenuti (scontrini del pane, bibite, ecc.) inerenti l'attività.

La procedura per aprire un B&B è molto semplice.

È sufficiente disporre dei locali in proprietà o in affitto (in alcune regioni può essere utilizzata solo l'abitazione di residenza) e recarsi presso l'Ufficio turistico del proprio Comune oppure presso l'Azienda di Promozione Turistica (questa ultima soluzione vale per i grandi centri urbani).

Una volta comunicati i prezzi all'Ufficio di cui sopra e dimostrata l'abitabilità dei propri locali, dal giorno seguente l'attività è in regola (tranne alcune recenti eccezioni come in [Campania](#), (v.

art. 2 della legge), dove ci vogliono 30 gg. di attesa). Ricordatevi di affiggere i prezzi alla porta di ogni camera da letto: un vigile urbano infatti passerà a controllare che i prezzi siano esposti e che i locali siano idonei.

È sufficiente quindi disporre dei locali in proprietà o in affitto (in alcune regioni può essere utilizzata solo l'abitazione di residenza) e inviare una domanda in carta da bollo all'Azienda di Promozione Turistica competente per territorio.

Quanto alla denuncia delle persone alloggiate all'Autorità locale di Pubblica Sicurezza (Polizia, Carabinieri), il gestore di B&B è tenuto sempre ad effettuarla ([è la nuova Legge Quadro sul Turismo che lo dice, art.8](#)). Infine il gestore, ai fini della rilevazione statistica, deve comunicare alla Provincia, su apposito modello ISTAT, il movimento degli ospiti. La frequenza di questa comunicazione e i modelli da compilare si richiedono alla Provincia o all'Ufficio Turistico del proprio Comune.

I Requisiti minimi da rispettare

Numero delle camere

Possono essere utilizzate un massimo di tre camere da letto. L'Abruzzo e l'Emilia Romagna ne prevedono 4. A seconda delle Regioni, poi, il numero massimo di posti letto totali può variare. Ad esempio nel Lazio sono sei letti, invece nel Veneto il numero massimo di posti non è determinato. Per vedere il numero di posti letto per ogni regione Vi invitiamo comunque a consultare la banca dati di ANBBA delle leggi regionali sul B&B alla pagina <http://www.anbba.it/leggi.htm>.

Superficie locali

Le superfici delle camere, di norma, sono le seguenti:

- 14 mq di superficie minima per camera doppia al netto di ogni locale accessorio.
- 8 mq di superficie minima per camera singola al netto di ogni locale accessorio.
- 6 mq di incremento per l'aggiunta di un letto di tipo tradizionale (80x190 cm.)
- 1 mq di incremento per l'aggiunta di un letto a castello.
- cubature ed altezza delle camere secondo le previsioni dei regolamenti comunali.
- La cucina, se luogo adibito a breakfast, dovrà misurare 6 mq + 0,5 mq per ogni persona alloggiata. Se il breakfast si fa in un altro locale basteranno i 6 mq.
- Il vano adibito a sala breakfast, se esistente, dovrà misurare 1 mq per ogni persona alloggiata.

I criteri di fissazione delle superfici delle camere in rapporto ai letti, sono definiti dal DPR 1437/1970, art. 1. C'è da precisare, tuttavia, che tali parametri sono uguali nella gran parte dei Comuni d'Italia, ma non in tutti. Basterà una telefonata alla Ulss di competenza per avere i requisiti di cui sopra per l'abitabilità nel proprio Comune. Per informazioni al riguardo potrete telefonare alla nostra Segreteria che, se necessario, Vi porrà in contatto con un tecnico abilitato.

Requisiti igienico-sanitari

Il bagno (almeno uno per il totale delle tre camere), dovrà essere completo di:

- water
- bidet
- lavabo
- vasca o doccia
- specchio
- presa di corrente
- pulsante di chiamata allarme

Inoltre dovranno essere erogate in tutti i locali energia elettrica, acqua calda, riscaldamento. Detti impianti dovranno soddisfare i requisiti di legge per la "messa a norma" degli stessi. Per ognuno di essi dovrà essere rilasciata, a cura di un tecnico o di un installatore di impianti, la cd. "dichiarazione di conformità" alle leggi di cui l'elenco è dato di seguito.

1. L. n° 46/90 "Norme per la sicurezza degli impianti"
2. DPR 447 del 6/12/91 regolamento di attuazione della 46/90
3. L. n° 10/91 "Norme per generali l'attuazione del Piano Energetico Nazionale (...)"
4. DPR 412 del 26/08/93 regolamento di attuazione della 10/91

La "messa a norma" in particolare riguarda:

- l'impianto di distribuzione di energia elettrica quanto ai materiali adottati, componentistica, corretto posizionamento delle utenze finali rispetto ai luoghi di pericolo (vicino a lavabi, docce, punti gas), dimensionamento di cavi e interruttori;
- l'impianto di messa a terra e l'impianto di protezione dalle scariche atmosferiche;
- l'impianto idrico-sanitario
- l'impianto di distribuzione del gas quanto a dimensionamenti valvole e tubazioni, posizionamento utenze e contatore, corretta aerazione dei locali;
- l'impianto di produzione di calore (caldaie domestiche a gas) con riferimento alla componentistica, alla corretta installazione e al corretto posizionamento, alla aerazione dei locali e allo scarico dei fumi.

Questa "messa a norma" riguarda comunque tutte le civili abitazioni attraverso le leggi prima elencate.

L'arredamento della camera da letto.

La dotazione minima, chiesta dalle leggi regionali, comprende:

- un letto, un comodino, una lampada ed una sedia per persona
- un armadio
- uno specchio ed una presa di corrente
- un cestino porta rifiuti

Pulizia dei locali e fornitura della biancheria

Due dei servizi principali dell'attività sono la pulizia dei locali e la fornitura della biancheria. Mentre la prima deve avvenire di norma quotidianamente, la seconda deve essere effettuata almeno due volte a settimana. Alcune leggi regionali, come quelle del Lazio, chiedono un cambio biancheria una volta a settimana. Non vi sono altre specifiche riguardo ai detersivi da usare o alla qualità della biancheria.

La somministrazione degli alimenti

Sta cadendo in disuso l'obbligo di adozione da parte dei gestori di b&b del Libretto Sanitario rilasciato dalle ASL. Questa è una novità che prende atto della realtà di fatto, per cui è possibile, in generale, somministrare alimenti all'ospite esclusivamente per le prime colazioni (breakfast), purchè si utilizzino alimenti confezionati da chi per legge li può produrre (vedi sotto). L' Associazione nazionale prende atto per contro delle novità normative in materia Sanitaria ed ha in progetto l'elaborazione di un proprio Codice di Autoregolamentazione Sanitaria HACCP da dare gratuitamente ai B&B affiliati, nel momento in cui questo codice verrà richiesto dalle ASL ai B&B.

Il Codice di Autoregolamentazione Sanitaria HACCP è infatti un requisito obbligatorio delle strutture ricettive che somministrano pasti al pubblico, ex L. 155/97 che recepisce la Direttiva Europea 43/97, per la quale è interessato dall'HACCP "ogni soggetto pubblico o privato, che esercita una o più delle seguenti attività.... (segue l'elenco delle attività esaurendo praticamente ogni attore del ricettivo che somministra cibi all'ospite)". Noi crediamo che l'adempimento a sottoscrivere questo Codice di Autoregolamentazione verrà presto imposto anche ai B&B, poichè è già legge dello Stato e comunque, nel momento in cui un B&B se lo vede chiedere dalla ASL, potrà con fiducia associarsi all' ANBBA che consegnerà al socio

copia gratuita di questo codice da compilare, sottoscrivere e consegnare alla ASL di zona.

A parte le novità di settore appena affrontate, il servizio di breakfast dovrà essere accurato avvalendosi della normale organizzazione familiare e fornendo, esclusivamente a chi è alloggiato, cibi e bevande confezionate per la prima colazione. Le leggi regionali comunque prevedono che, senza un'autorizzazione specifica della Camera di Commercio alla somministrazione di alimenti, e la conseguente apertura di partita IVA, per l'attività di Bed & Breakfast possono venire offerte all'ospite solo le prime colazioni, con alimenti confezionati e sigillati o al massimo riscaldati senza alcun tipo di manipolazione. Il che non vuol dire che dovrete servire alimenti confezionati industriali, nè che l'inderogabilità a questa regola sia assoluta: eccezioni e prassi oramai consolidate sono note agli operatori delle varie regioni italiane.

Per cui si organizza un buon buffet acquistando i cibi freschi presso gli artigiani locali (pasticcerie, Panetterie, ecc), cercando di privilegiare alimenti tipici di luogo e, se possibile, freschi di giornata. Tutta la normativa sanitaria è comunque in evoluzione. Per cibi confezionati si intendono quegli alimenti posti in confezioni chiuse e con data di scadenza fissata dal produttore, (prodotti industriali, di pasticceria ecc.). Detti alimenti devono essere monouso, ossia una volta aperta la confezione devono essere consumati in giornata e le parti rimanenti di quella confezione non possono essere più offerti agli ospiti nei giorni successivi. Lo stesso discorso vale per i surgelati, anche se per praticità è ammesso il consumo degli alimenti della confezione aperta nell'arco di tempo di due giorni.

Queste regole servono in ogni caso per identificare il responsabile di eventuali cibi avariati, che è sempre il produttore se il gestore di B&B si attiene scrupolosamente a quanto detto. Il gestore infatti, che peraltro non è autorizzato a somministrare alimenti sfusi a parte frutta e pane la cui freschezza è facilmente riconoscibile, se rispetta le date di scadenza e le regole suddette evita in tal modo pene e sanzioni nel caso di cibi avariati. In ogni caso l'onere della prova è a carico del gestore. Il latte, che va acquistato pastorizzato, il caffè ed il tè possono essere preparati al momento. Il tipo di colazione, quindi, che è possibile servire esclude la possibilità di preparare cibi in casa (torte, omelettes, ecc...).

L'associazione caldeggia il consumo dei cibi tipici di luoghi di produzione (es. formaggi, salumi ecc.). Non è infatti vietato comperare prodotti sfusi presso negozi del luogo a patto che i cibi,

come detto, vengano consumati in giornata, freschissimi. Il latte, che va acquistato pastorizzato, il caffè ed il tè possono essere preparati al momento. Il tipo di colazione, quindi, che è possibile servire esclude la possibilità di preparare cibi in casa (torte, omelettes, ecc...). Infine il turista ospitato può anche preparare da sè la colazione, tenendo comunque conto delle misure minime richieste dalle cucine e dai locali adibiti a breakfast (v. sopra).