

## ***Come si apre un Bed & Breakfast***

### ***In Italia***

### ***e cenni sull'apertura di una Casa Vacanze e di un Affittacamere***

A cura di:

ANBBA/AICAV

I principi generali della formula del Bed & Breakfast, della Casa Vacanze e dell'Affittacamere

Vai alla sezione:

[B&B PROCEDURA](#)

[GESTIONE](#)

[PREZZI](#)

[NORME](#)

[FINI FISCALI](#)

[IRPEF](#)

[ARREDAMENTO](#)

[SUPERFICIE LOCALI](#)

[REQUISITI SANITARI](#)

[PULIZIA](#)

[ALIMENTI](#)

[NORME](#)

[CAV](#)

*Maggiori informazioni rispetto alle sintetiche notizie riportate su questa brochure*  
[Il Bed & Breakfast](#)

Secondo le norme regionali in vigore, costituiscono attività ricettive a conduzione familiare tipo "Bed and Breakfast" la fornitura di servizi di alloggio e prima colazione in un contesto di unità abitativa a destinazione d'uso residenziale (al catasto iscritta con lettera "A"). L'attività è gestita da privati che, avvalendosi della loro organizzazione familiare, utilizzano parte dell'abitazione stessa, fino ad un massimo di 3 camere (5 o 6 in alcune regioni) e 6 posti letto (12 in alcune regioni).

***La procedura per aprire un B&B.*** Prima della denuncia di inizio attività va preventivamente verificato se l'unità abitativa da adibire a B&B ha tutte le caratteristiche urbanistiche, sanitarie ed antincendio richieste dalla legge. ANBBA diffonde un utile vademecum in merito. Si può disporre dell'unità abitativa sia in proprietà che in affitto. In tutte le Regioni (tranne la Toscana) deve essere posta dal gestore la dimora ovvero la residenza nell'unità abitativa ove si esercita l'attività. La denuncia di inizio attività si presenta al Comune ove si apre il B&B mediante la compilazione di apposita documentazione fornita dal Comune stesso. Andranno poi dichiarati,

secondo le modalità che vengono in loco comunicate, i prezzi stagionali alla Provincia. Decorsi 30 giorni, si comunica al Comune l'inizio di attività e dal giorno seguente l'attività è in regola. 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.

**La gestione di un B&B** è sicuramente impegnativa se svolta secondo le leggi vigenti e la deontologia del settore, cioè secondo i parametri fissati dalla Carta dell'Ospitalità dell'associazione nazionale di categoria per lavorare "alla luce del sole". Durante la gestione dell'attività dovranno essere osservati 5 adempimenti fondamentali: 1) le norme inerenti l'HACCP per la somministrazione delle colazioni, 2) quelle sulla denuncia delle persone alloggiate all'Autorità locale di Pubblica Sicurezza entro 24 ore (Polizia, Carabinieri), 3) quelle inerenti alla denuncia alla Provincia ai fini statistici ISTAT delle persone alloggiate, 4) quelle fiscali inerenti la ricevuta da dare all'Ospite alla fine del soggiorno, 5) la tutela dei dati personali di ogni Ospite (cd. Legge Privacy. Maggiori info in merito ai 5 punti sono reperibili sul sito [www.anbba.it](http://www.anbba.it).

**I prezzi:** i prezzi sono liberamente determinati dai gestori, ma 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, né inferiori ai minimi dichiarati" annualmente alla Provincia.

**Le norme sul B&B** 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 tutte le altre regioni italiane, a partire dal Veneto, hanno legiferato in materia. Trovi tutte le leggi regionali sul sito [www.anbba.it](http://www.anbba.it).

**Ai fini fiscali:** Il Bed & Breakfast non richiede partita IVA inizialmente, ma l'apertura della P. IVA si rende necessaria al raggiungimento dei parametri di imprenditorialità previsti dal Codice Civile e dalla Giurisprudenza (normalmente dopo un anno di attività). In alcune regioni purtroppo la legge regionale non permette la gestione imprenditoriale del Bed & Breakfast: per passare alla Partita IVA si rende quindi a volte necessaria la chiusura del B&B e l'apertura di un Affittacamere: infòrmati prima di aprire un B&B! Alcune leggi regionali hanno poi diffuso l'erronea convinzione che ai fini di una gestione saltuaria dell'attività, senza P. IVA, fosse sufficiente chiudere almeno 60 giorni anche non continuativi. Tale interruzione, che va comunicata al proprio Comune, non è mai stata né lo è tuttora, purtroppo, un indice sufficiente di "occasionalità" dell'attività ai fini fiscali. Per conoscere i nuovi parametri che l'Associazione Nazionale pone a conoscenza dei propri soci è necessario associarsi, anche con la quota minima. Riguardo all'apertura della partita IVA per i B&B visita il sito [www.anbba.it](http://www.anbba.it) .

**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 1,81 ed anche sulle ricevute emesse di importo minore se il vostro Ospite se la deve scaricare come costo d'azienda. 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. In caso di apertura di P. IVA sono necessari ulteriori adempimenti. Come gestire la contabilità e la fiscalità di un B&B? Bollettini informativi e consulenti specializzati rendono la vita facile ai soci ANBBA/AICAV. Visita il sito [www.anbba.it](http://www.anbba.it).

**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

**La superficie dei 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.

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 ASL di competenza per avere i requisiti di cui sopra per l'abitabilità nel proprio Comune. Per informazioni al riguardo potrete telefonare anche ad ANBBA/AICAV che, se necessario, Vi porrà in contatto con un tecnico abilitato.

I requisiti igienico-sanitari. 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 in calce\*.

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

*HACCP, Hazard Analysis and Critical Control Point: Dal 28 giugno 1998 è entrato in vigore il decreto legislativo 26 maggio 1997, n.155, in attuazione delle Direttive 43/93/CEE e 96/3/CEE riguardanti l'igiene dei prodotti alimentari sia in produzione che in vendita e somministrazione;*

*ex art.8 Legge Quadro sul Turismo 135/2001, che aggiorna la normativa cd. "Antiterrorismo" dell'art. 12 d.l. 59/1978 che prevedeva le 48 ore solo per la comunicazione alla P.S. per cessioni del fabbricato o parte di esso superiori ad un mese.*

*\*Fonte: Agenzia Romana per la Preparazione del Giubileo.*

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

- 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.

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 ad ogni cambio di ospite, la seconda deve essere effettuata almeno due volte a settimana. Alcune leggi regionali richiedono la pulizia quotidiana di bagni e camere. Non vi sono altre specifiche riguardo ai detersivi da usare o alla qualità della biancheria. Tutta la materia viene comunque regolata dalla normativa 155/97 che ha introdotto per tutti gli esercizi (inclusi i B&B) il protocollo HACCP (v. più avanti).

La somministrazione degli alimenti. Nell'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 da parte del gestore (in quanto non in possesso del nulla-osta ASL). 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 normalmente si organizza un buon buffet acquistando i cibi freschi presso gli artigiani locali (pasticcerie, panetterie, ecc). Tutta la normativa sanitaria in materia di B&B ruota intorno al protocollo igienico-sanitario HACCP, necessario per la gestione della somministrazione delle colazioni. Per maggiori informazioni sul tema consigliamo di consultare il sito [www.anbba.it](http://www.anbba.it).

Le formule "Tradizionale" e Self Contained". Quando il breakfast è servito in una sala comune, con un buffet e servizio al tavolo, il B&B è detto B&B **Traditional**". Quando il B&B è costituito da una unità indipendente di alloggio per gli ospiti (cioè un appartamento dotato di cucina, ma di fatto separato dai locali dove voi vivete nella vostra casa di residenza), allora esso è detto B&B Self Contained: il breakfast andrà servito in un cestino (con dentro brioches, pane, latte) e messo fuori dalla porta, magari con i giornali quotidiani graditi dall'Ospite. Il vostro Ospite allora si farà la colazione da solo in casa sua utilizzando gli alimenti freschi da voi predisposti, cucinandosi il caffè. Il suo frigorifero sarà stato preventivamente da voi giornalmente "nutrito" di succo d'arancia, marmellate, burro e magari yogurt ed acqua minerale.

## L'Affittacamere

Secondo le norme regionali in vigore, costituiscono attività ricettive tipo "Affittacamere" le strutture – situate in un contesto di unità abitativa a destinazione d'uso residenziale (al catasto iscritta con lettera "A") - composte da non più di sei camere destinate ai clienti ubicate in non più di due appartamenti ammobiliati in uno stesso stabile, nei quali sono forniti alloggio ed eventualmente servizi complementari.

L'apertura e la gestione. L'apertura di un Affittacamere viene realizzata mediante domanda di autorizzazione al Comune ove si intende aprire l'attività. Prima della richiesta va preventivamente verificato se l'immobile ha tutte le caratteristiche urbanistiche, sanitarie ed antincendio richieste dalla legge. E' necessario incaricare un geometra per la verifica dei requisiti. ANBBA fornisce un utile Vademecum per il Vostro professionista di fiducia. Le strutture di Affittacamere devono sempre essere gestite in forma d'impresa (con P. IVA). La gestione può essere svolta in forma sia "Tradizionale" che "Self Contained" (v. sopra il Bed & Breakfast). Maggiori informazioni sul sito [www.anbba.it](http://www.anbba.it).

## L'Appartamento Turistico e la Casa Vacanze (CAV)

Sono "Appartamenti Turistici" le unità abitative a destinazione d'uso residenziale (al catasto iscritte con lettera "A") arredate e locare in maniera unitaria (cioè non per camere) in forma occasionale o imprenditoriale per l'affitto a turisti. Si considera gestione di "CAV", la gestione in forma solo imprenditoriale ed organizzata di tre o più appartamenti turistici. Maggiori informazioni sul sito [www.aicav.it](http://www.aicav.it).

L'apertura e la gestione. L'apertura di uno o due appartamenti turistici può essere effettuata liberamente, secondo i dettami del Codice Civile ovvero – per alcune regioni ove viene richiesto – previa comunicazione (denuncia) al Comune ove si intende aprire l'attività. Quando si supera il n. di 2 appartamenti diventa invece sempre obbligatorio aprire P. IVA, chiedendo la licenza CAV mediante domanda autorizzativa al Comune ove si intende aprire l'attività (in Veneto la CAV si apre con 4 appartamenti). Le modalità di gestione richiedono i 5 adempimenti del B&B, più la sottoscrizione di un contratto (la forma scritta del contratto di locazione è chiesta dalla L. 431/98 art. 1, c. 4) con l'ospite di tipo "Week end" (1-7 gg.), "Casa Vacanze" (7-30 gg.), "Transitorio"(1-18 mesi).

Prima di aprire l'attività informati presso ANBBA/AICAV!