



LA RESPONSABILITA' DEL GESTORE

LOGSR

ALBERTI VIOLETTI ERNESTO

LE RESPONSABILITÀ DEL GESTORE

Il ristoratore nello svolgere la propria attività indossa i panni di un imprenditore, capace quindi di gestire un'azienda e trarne dei profitti, sopportando il peso di una serie di responsabilità e soprattutto di rischi, spesso sottovalutati, che ricadono sotto la sfera della sua vigilanza e della sua organizzazione.

Pensiamo per un attimo ai molteplici contratti che quotidianamente esso stipula, ai rischi di intossicazione alimentare dovuti a piatti avariati, agli infortuni che possono capitare ai suoi dipendenti, ai pericoli che i clienti corrono all'interno del ristorante (ad esempio, le cadute), al divieto di somministrazione di alcol e a tante altre circostanze.

Proviamo quindi a schematizzare brevemente le forme di responsabilità e i rischi che ricadono sul ristoratore.

RESPONSABILITÀ DA CONTRATTO DI RISTORANTE

Con il contratto di ristorante, che costituisce le basi del rapporto tra il ristoratore e il cliente, il ristoratore si obbliga, verso corrispettivo in denaro, a fornire al cliente una prestazione finalizzata alla degustazione di pasti e bevande all'interno di un ambiente ristorativo.

Gli obblighi del ristoratore sono: rispettare gli accordi contrattuali derivanti da quanto offerto nella lista delle vivande e delle bevande, e successivamente perfezionati con la presa della comanda; inoltre, operando secondo il principio della « regola d'arte », egli sarà libero di operare secondo la sua professionalità e la sua inventiva, ma sempre nel rispetto degli accordi contrattuali che si rifanno ai significati comuni e agli usi del settore eno-gastronomico; infine, comportarsi con correttezza e diligenza.

Il cliente, invece, avrà l'obbligo di pagare la prestazione ristorativa ricevuta dal ristoratore versando un corrispettivo in denaro; peraltro i prezzi devono essere portati a conoscenza del cliente a mezzo di un listino posto in un luogo ben visibile oppure a mezzo del menu o della lista delle vivande.

RESPONSABILITÀ PER INTOSSICAZIONE

Immaginiamo per pura ipotesi che sia stato servito cibo avariato ai clienti. In seguito al consumo di alimenti contenenti tossine (salmonella, clostridi, brucellosi, stafilococchi ecc.) possono determinarsi vere e proprie intossicazioni alimentari. In tali casi, se viene accertata la responsabilità del ristoratore, questo è tenuto a rispondere dei danni patiti dal cliente, correndo anche il rischio di essere penalmente indagato e condannato per lesioni o, in casi estremi, per omicidio colposo.

Il ristoratore, inoltre, rischia la chiusura provvisoria o definitiva del locale e la revoca della licenza; per alcune forme di reato è prevista anche l'interdizione dall'attività professionale

RESPONSABILITÀ PER CADUTE

Immaginiamo che un'anziana signora scivoli su un tappetino non fissato bene al pavimento e si fratturi un femore.

Tale responsabilità, definita extracontrattuale, è prevista dall'articolo 2043 del codice civile, secondo il quale:

«Qualunque fatto doloso o colposo, che cagiona ad altri un danno ingiusto, obbliga colui che ha commesso il fatto a risarcire il danno».

RESPONSABILITÀ PER DEPOSITO

Esiste anche una responsabilità per deposito di indumenti o di altri oggetti lasciati *momentaneamente* nel ristorante: pensiamo alla responsabilità per un cappotto sparito all'interno del guardaroba di un ristorante o appoggiato su un divano.

Diverse sono le situazioni che possono verificarsi: il ristoratore sarà illimitatamente responsabile ogni qualvolta la cosa gli venga consegnata espressamente ai fini della custodia o, comunque, quando tale finalità possa desumersi dalle circostanze e dal contesto. Quindi, se il cliente consegna un cappotto al servizio guardaroba, addirittura pagando una somma di denaro, il ristoratore sarà tenuto a risarcire l'intero valore dell'indumento; se, invece, il deposito è gratuito, la responsabilità del ristoratore sussiste, ma sarà valutata con minor rigore;

La responsabilità, invece, è limitata sino a cento volte il valore del pasto consumato nel caso in cui il cliente consegni gli oggetti allo scopo di poter usufruire in modo migliore della prestazione (per esempio, il soprabito appeso all'appendiabiti, un cappotto lasciato su un divano, un ombrello lasciato nei pressi della porta ecc.); non sussiste alcuna forma di responsabilità, infine, nel caso in cui gli oggetti che non intralcino il godimento della prestazione restino a disposizione e sotto il controllo del cliente. Così, il ristoratore non è responsabile verso il cliente nel caso in cui l'accendino, la penna o il cellulare venga lasciato sul tavolo del ristorante.

RESPONSABILITÀ PER MACCHIE AGLI INDUMENTI

Nel caso in cui un addetto di sala durante il servizio sporchi l'indumento di un cliente o tale indumento si rovini a causa del successivo lavaggio in lavanderia, il ristoratore sarà tenuto a risarcire il danno effettivamente patito dal cliente.

RESPONSABILITÀ PER MACCHIE AGLI INDUMENTI

Nel caso in cui un addetto di sala durante il servizio sporchi l'indumento di un cliente o tale indumento si rovini a causa del successivo lavaggio in lavanderia, il ristoratore sarà tenuto a risarcire il danno effettivamente patito dal cliente.

RESPONSABILITÀ PER FRODE ALIMENTARE

In tal caso si incorre in un vero e proprio reato penale che prevede addirittura la reclusione.

Si ha frode alimentare quando il ristoratore serve un piatto diverso, in qualità o quantità, rispetto a quello offerto e pattuito: pensiamo, per esempio, a pesce surgelato servito come pesce fresco o alla somministrazione di una marca di whisky quando in realtà ne è stata chiesta una diversa

La responsabilità nei confronti dei propri dipendenti

Nello svolgimento dell'attività imprenditoriale, il ristoratore ha la necessità di stipulare dei contratti di lavoro, di diversa natura, nei confronti dei dipendenti; egli assume quindi le vesti di datore di lavoro, contraendo direttamente e indirettamente una serie di obblighi al rispetto dei principi generali del diritto del lavoro, del C.C.N.L, dei contratti integrativi aziendali del settore .di altre regole o comportamenti come, ad esempio,quelli alla sicurezza sul posto del lavoro (ora regolati dal Testo Unico della sicurezza sul lavoro, il D.Lgs. 81/2008) o ,alla necessità di non ledere la personalità del dipendente .(pensiamo ai frequenti casi di mobbing),

La responsabilità verso terzi o verso la pubblica amministrazione

Riflettiamo sui contenziosi relativi alle immissioni rumorose e alle esalazioni, oppure alla responsabilità sulle autorizzazioni amministrative, al rispetto dell'orario di chiusura e all'obbligo di chiusura settimanale, all'esposizione della tariffa dei prezzi e alle norme igienico-sanitarie: tutte regole che, se non rispettate, comportano delle sanzioni amministrative, generalmente a carattere pecuniario.

Il nostro codice penale punisce l'esercente che somministra in un locale pubblico bevande alcoliche (gradazione alcolica superiore a 1,2 per cento di gradi in volume) alle seguenti categorie:

- minori di anni 16;
- persona che appaia affetta da malattia di mente o che si trovi in manifeste condizioni di deficienza psichica a causa di un'altra infermità;
- persona in evidente stato di ubriachezza

DIVIETO DI FUMO NEI LOCALI PUBBLICI

Ricordiamo, infine, che le aziende hanno il dovere di tutelare la salute dei dipendenti. A tale proposito, da gennaio 2005, grazie alla L. 312003 in Italia vige il divieto di fumo in tutti i locali chiusi pubblici e privati aperti al pubblico e, quindi, in tutti gli esercizi di ristorazione (ristoranti, pizzerie, trattorie, tavolecalde, birrerie, bar, caffè, gelaterie, pasticcerie, circoli privati ed esercizi simili). È consentito fumare nei tavoli all'aperto, sia su suolo pubblico che su aree private nonché nei locali che abbiano apposite aree riservate ai

fumatori, purché provviste di impianti per la ventilazione ed il ricambio di aria regolarmente funzionanti e segnalate in modo appropriato (indicazione luminosa con la scritta «Area per fumatori»).

Attualmente le sanzioni per i trasgressori sono comprese tra un minimo di 27,5 e un massimo di 275 euro; cifre che raddoppiano in presenza di donne in stato di gravidanza e di giovani sotto i 12 anni.

Nel caso in cui il divieto di fumo non sia rispettato dai dipendenti, i datori di lavoro potranno avviare, oltre all'irrogazione della sanzione pecuniaria, una procedura disciplinare, considerato, come abbiamo detto, che le aziende devono tutelare la salute dei propri dipendenti

Il ristoratore deve, inoltre, rispettare altri tipi di obblighi:

- Osservare le regole igienico-sanitarie (metodo H.A.C.C.P ., legge 28311962,codice penale ecc.),
- le normative sulla sicurezza sul lavoro, sul divieto di immissioni rumorose e quella sui rifiuti.
- Esporre in modo ben visibile alla clientela: la licenza, le autorizzazioni sanitarie,la lista delle bevande alcoliche superiori ai 21% di volume e soprattutto tenere esposto in l uogo.ben visibile il listino prezzi dei prodotti offerti.
- Esporre gli orari di apertura al pubblico e il giorno di chiusura e comunicare al Sindaco i giorni di eventuale interruzione dell'attività.
- Rispettare gli orari di apertura al pubblico.
- Mantenere accesa una luce sulla porta principale sino all'orario di chiusura.
- Per evitare che all'interno del pubblico esercizio siano nascoste attività o persone che perseguono scopi illeciti: i locali non devono essere comunicanti con abitazioni, le porte e gli ingressi devono consentire l'accesso diretto alla strada(è preferibile la collocazione dell'esercizio a livello stradale o piano terra).

- **Non impiegare minori nella somministrazione al minuto di bevande alcoliche.**
- **Astenersi dal somministrare al minuto bevande alcoliche come prezzo di scommessa o di gioco.**
- **Non rifiutare le prestazioni, ad eccezione di minori, malati di mente e soggetti in stato di ebbrezza.**
- **Per legittimi motivi, inoltre, il ristoratore può rifiutare di offrire la propria prestazione a soggetti che potrebbero non pagare o non forniscono garanzie di farlo (pensiamo a soggetti che precedentemente non abbiano pagato alcune prestazioni o a soggetti indigenti e perciò incapaci di pagare).**
- **Non utilizzare le zuccheriere apribili, ma bustine sigillate preconfezionate.**
- **Non utilizzare ampolline con olio, ma solo bottiglie etichettate ..**
- **Nella redazione della lista delle vivande o del menu prestare la massima attenzione su quanto si riporta rispetto a ciò che realmente è servito.**
- **Sia nella lista che nel menu, indicare in modo chiaro e leggibile quali prodotti sono surgelati; in caso contrario si rischia una condanna per tentata frode commerciale.**
- **Conservare in un apposito armadietto flaconi di detersivi e acidi prestando la massima attenzione nel tenerli lontani da luoghi dove si manipola cibo o si servono bevande è assolutamente vietato travasare detersivi o acidi in bottiglie di plastica).**

FINE

Grazie per l'attenzione

