

Nuovo contributo a fondo perduto per la ristorazione

di [Luca Bianchi](#)

Pubblicato il 22 Febbraio 2024

È in arrivo un plafond da 76 milioni di euro destinato a ristoranti, pasticcerie e gelaterie. Si tratta di un contributo a fondo perduto: domande al via da domani 24 febbraio 2024.

È stata messa a disposizione una dote da 76 milioni di euro **sotto forma di contributo a fondo perduto** per **promuovere l'innovazione** e la **formazione** all'interno di ristoranti, pasticcerie e gelaterie. La dotazione è così suddivisa: 56 milioni di euro destinati agli investimenti strumentali in ristoranti, gelaterie e pasticcerie e 20 milioni di euro per finanziare i contratti di apprendistato presso le stesse aziende da parte di giovani diplomati sotto i 30 anni.

Il contributo a fondo perduto per ristoranti, pasticcerie e gelaterie

Il suddetto contributo a fondo perduto prevede un massimo 30.000 euro per singola impresa e comunque non superiore al 70% delle spese totali ammissibili, sia per l'acquisto di macchinari e attrezzature che relativamente allo stipendio lordo da corrispondere ai giovani apprendisti. il **Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Masaf)**, ha individuato le **modalità di presentazione della dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà (DSAN)** attestanti il possesso dei requisiti, i termini e le modalità per la presentazione delle domande, per l'erogazione dei suddetti contributi.



Soggetto gestore e presentazione domande

A gestire il bando è Invitalia. Le domande potranno essere presentate su un'apposita piattaforma web di

Invitalia a decorrere **dal 1° marzo e fino al 30 aprile 2024**. Le istanze saranno valutate seguendo l'ordine cronologico di arrivo. Attenzione perchè è prevista una preregistrazione a partire dal 23 Febbraio 2024 Previsti contributi fondo perduto fino al 70% (massimo 30.000 euro) per investimenti o per favorire l'assunzione con contratti di apprendistato.

Beneficiari del contributo a fondo perduto per ristoranti, pasticcerie e gelaterie

I beneficiari **dell'intervento sono imprese operanti nei settori identificati dai codici ATECO:**

- **56.10.11** *"Ristorazione con somministrazione";*
- **56.10.30** *"Gelaterie e pasticcerie";*
- **10.71.20** *"Produzione di pasticceria fresca".*

Spese ammissibili e non

Sono ammissibili le spese relative all'**acquisto di macchinari professionali e beni strumentali** all'attività di impresa **nuovi di fabbrica**, organici e funzionali, acquistati alle normali condizioni di mercato da terzi che non hanno relazioni con l'impresa, sostenute dopo l'invio della domanda. **Non sono poi ammesse le seguenti spese:**

- acquisto di componenti, pezzi di ricambio o parti di macchinari, impianti e attrezzature che non soddisfano il requisito dell'autonomia funzionale;
- terreni e fabbricati, incluse le opere murarie di qualsiasi genere, ivi compresi gli impianti idrici, elettrici, di allarme, di riscaldamento e raffreddamento;
- mezzi targati;
- beni usati o rigenerati;
- utenze di qualsiasi genere, ivi compresa la fornitura di energia elettrica, gas, etc.;
- imposte e tasse;
- contributi e oneri sociali di qualsiasi genere;
- buoni pasto;
- costi legali e notarili;
- consulenze di qualsiasi genere;
- non direttamente finalizzate all'attività dell'impresa.

Entità e modalità di erogazione dell'incentivo

Il fondo perduto ristorazione prevede l'erogazione di un contributo in conto capitale non superiore:

- **al 70% (settanta per cento) delle spese totali ammissibili;**
- **a 30.000 (trentamila/00) euro per singola impresa.**

Ai fini dell'erogazione dei contributi l'impresa deve presentare apposita richiesta secondo i termini e le modalità che verranno definiti entro trenta giorni dalla data di entrata in vigore del decreto.

La richiesta di erogazione deve essere trasmessa dall'impresa al Ministero entro i trenta giorni successivi alla data di ultimazione delle spese allegando alla richiesta di erogazione dell'agevolazione:

- a. copia delle fatture elettroniche relative all'acquisto di macchinari professionali e beni strumentali;
- b. documentazione atta ad attestare la piena tracciabilità delle spese sostenute dall'impresa (ordinativi di pagamento ed estratti conto);
- c. relazione tecnica finale recante la descrizione degli investimenti effettuati e attestante il completo pagamento delle relative spese.

L'**erogazione** avverrà **entro novanta giorni dalla ricezione della richiesta, previa verifica da parte di [Invitalia](#)** del rispetto dei requisiti soggettivi e oggettivi e della completezza e regolarità della documentazione trasmessa. È prevista l'erogazione di un anticipo nella misura massima del 50% del contributo richiesto, previa presentazione, da parte dei beneficiari del finanziamento, di fidejussione bancaria o assicurativa.

Interventi ammessi

A tal fine sono ammissibili le spese sostenute dopo la presentazione della domanda e relative all'acquisto di **macchinari professionali e beni strumentali** all'attività di impresa. I beni devono essere **nuovi di fabbrica**, acquistati a normali condizioni di mercato e da terzi, che non hanno relazioni con l'impresa, ed essere **mantenuti nello stato patrimoniale dell'impresa per almeno tre anni** dalla data di concessione del contributo. **Non sono ammesse spese per:**

- componenti, pezzi di ricambio o parti di macchinari/impianti/attrezzature che non soddisfano il requisito dell'autonomia funzionale;
- terreni, fabbricati, opere murarie;
- beni usati o rigenerati.

Agevolazione e scadenze

Il Fondo per il sostegno delle eccellenze della gastronomia e dell'agroalimentare italiano offre un **contributo a fondo perduto fino al 70% delle spese ammissibili** e comunque nel limite di **30.000 € per singola impresa**. .

Due linee di intervento

Sono ammesse **due tipologie distinte e alternative di intervento**, finanziate rispettivamente con **56 e 20 milioni di euro**:

- acquisto di macchinari professionali e beni strumentali all'attività di impresa nuovi di fabbrica, organici e funzionali all'attività svolta. I beni acquistati devono essere mantenuti nello stato patrimoniale dell'impresa per almeno tre anni dalla data di concessione del contributo. Le spese devono essere sostenute dopo l'invio della domanda di agevolazione
- spese relative alla remunerazione lorda relativa all'inserimento nell'impresa, con contratto di apprendistato, di uno o più giovani diplomati nei servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

I **giovani diplomati** devono essere in possesso dei seguenti **requisiti**:

- aver conseguito un diploma di istruzione secondaria superiore presso un Istituto professionale di Stato per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera (IPSEOA) da non oltre cinque anni;
- non aver compiuto, alla data di sottoscrizione del suddetto contratto di apprendistato, i trenta anni di età.

Esclusioni

Sono escluse:

- l'acquisto di componenti, pezzi di ricambio o parti di macchinari, impianti e attrezzature che non soddisfano il requisito dell'autonomia funzionale;
- terreni e fabbricati, incluse le opere murarie di qualsiasi genere, ivi compresi gli impianti idrici, elettrici, di allarme, di riscaldamento e raffreddamento;
- mezzi targati;
- beni usati o rigenerati;
- utenze di qualsiasi genere, ivi compresa la fornitura di energia elettrica, gas, etc.;
- imposte e tasse;
- contributi e oneri sociali di qualsiasi genere;
- buoni pasto;
- costi legali e notarili;
- consulenze di qualsiasi genere.

Istanze

Le domande telematiche dovranno essere preregistrate da domani 23 Febbraio e successivamente

presentate a partire **dal 1° marzo 2024, fino a esaurimento fondi, sul portale di Invitalia** e saranno istruite in ordine cronologico di arrivo.

La preregistrazione

A partire da domani 23 febbraio 2024, accedendo alla piattaforma informatica Invitalia è possibile effettuare la pre - registrazione dei dati dell'impresa e prendere visione di tutti i fac - simile dell'istanza di contributo e dei relativi allegati. La domanda può essere presentata dalle 10.00 del 1 marzo alle 10.00 del 30 aprile 2024.

Spese preventivate

Le **spese preventivate** dovranno essere **sostenute interamente entro 8 mesi dalla concessione del contributo**. È consentita l'erogazione di un anticipo nella misura massima del 50%, previa presentazione, da parte dei beneficiari del finanziamento, di una fidejussione bancaria o assicurativa. **Entro 30 giorni dalla data di ultimazione delle spese, l'impresa dovrà presentare la richiesta di erogazione dei contributi**, allegando:

- copia delle fatture elettroniche;
- contabili di pagamento;
- una relazione tecnica finale recante la descrizione degli investimenti effettuati e attestante il completo pagamento delle relative spese.

Fonte: [Ministero dell'agricoltura, Decreto Direttoriale del 24 gennaio 2024](#).

Luca Bianchi Aggiornato 22 febbraio 2024

Controllo di gestione e adeguato assetto nel mondo della Ristorazione

CORSO FULL IMMERSION IN AULA

Venerdì 12 aprile 2024 ore 9.30-12.30 e 14.00-18.00

DOVE [Accademia Gualtiero Marchesi](#) Via Bonvesin de la Riva, 5 – 20129 Milano (MI) DOCENTI

Dott. Alessandro **Mattavelli** Dott. Enrico **Dandolo**

CORSO IN AULA

Controllo di Gestione

Introduzione al corso
Ristorazione

Il Corso intende analizzare la gestione dell'azienda operante nella ristorazione proponendo l'esperienza diretta del CEO del Gruppo Marchesi, il Dott. Enrico Dandolo, in affiancamento al

Dott. Alessandro Mattavelli, Dottore Commercialista e Docente di Pianificazione strategica e

rating advisory presso Unicatt, per offrire un prezioso quadro di insieme sul controllo di gestione dell'attività ristorativa, sia in relazione all'attività del consulente sia all'attività del gestore del

locale. Il corso si terrà nei prestigiosi locali dell'Accademia di cucina di Gualtiero Marchesi, siti in via Bonsein de la Riva, 5 a Milano, un vero tempio della ristorazione. [SCARICA LA BROCHURE >](#)

[SCOPRI DI PIU' >](#)