

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Ristorazione e nuove aperture: i franchising di successo in Lombardia

divisionebusiness · Monday, November 3rd, 2025

Aprire un ristorante può sembrare un'impresa facile ma non è proprio così. Proprio come per qualsiasi altra attività, anche un ristorante o un qualsiasi locale nel settore food richiedono un grande investimento economico e le giuste competenze per presentarsi al proprio pubblico.

Aprire un locale da zero significa **creare un nuovo progetto** scegliendo innanzitutto le giuste ricette adatte al proprio pubblico di riferimento. Significa conquistare la fiducia dei clienti proponendosi in modo adeguato al fine di fidelizzarli nel tempo. Se non si hanno le giuste competenze oppure non si può contare sulle giuste figure di riferimento, il rischio è quello di fallire in partenza.

Ma una soluzione solida che permetta di **aprire un'attività in grado di produrre un reddito fin dai primi mesi** fortunatamente esiste, ed è il franchising. Scegliendo di affiliarsi ad una realtà già costruita che supporti il franchisee in tutte le fasi di apertura dell'attività. Nel settore food spicca il [franchising fast food e street food con format innovativi](#) come ad esempio i Track food che offrono non solo panini o simili ma anche veri e propri piatti gourmet, **friggitorie**, e veri e propri **ristoranti self service** dove poter mangiare ciò che desideri cucinato nel giro di tre o cinque minuti come accade per le hamburgerie.

Insomma, la scelta è ampia e varia e non c'è un locale giusto o uno sbagliato, l'importante è scegliere di aprire quello che soddisfa i bisogni della propria clientela oppure il nostro più grande desiderio.

Iter burocratico per l'apertura di un franchising nel settore food

Chi sceglie di aprire un ristorante o un **locale nel settore food in Lombardia** deve tenere conto di un iter burocratico che è simile a quello previsto per ogni attività aperta al pubblico.

Dovrà quindi iniziare con la scelta del tipo di società da costituire, per procedere poi alla registrazione alla camera di commercio e all'apertura della partita Iva.

Tuttavia, se desideri davvero entrare a far parte di questo mercato, come i [470 mila imprenditori in Italia](#) che hanno già investito nel settore food, devi seguire alcune regole prima di poter aprire la tua attività.

La differenza tra un'attività di qualsiasi altro tipo come potrebbe essere un negozio, e un locale nel settore food sta nell'acquisire **licenze** e **certificazioni**. Innanzitutto, tutti coloro che operano all'interno del locale dovranno aver acquisito la certificazione **HCCP** del giusto livello in base alla loro mansione (cameriere o cuoco), il gestore del locale e tutti gli eventuali soci dovranno frequentare e completare il corso **SAB**, ottenere eventuale licenza per la distribuzione di alcolici e ottenere l'autorizzazione dell'ASL locale.

Ciò vale più o meno per tutte le tipologie di locali nel settore food, compresi fast food, friggitorie e locali di street food.

Ovviamente, il ristorante dovrà presentare la richiesta per **ottenere il permesso di esibire l'insegna** presso il comune di riferimento, e, nel caso necessiti di utilizzare un'area esterna da adibire come Dehors, dovrà richiedere i permessi anche per questo.

Quali sono i franchising di successo nel settore food in Lombardia?

Secondo il rapporto della Federazione italiana dei pubblici esercizi, la Lombardia è [la regione trainante del settore food](#), con circa il **15% delle imprese nel settore** tra bar e ristoranti.

Di queste attività **circa la metà sono rappresentati da locali fast food** oppure che offrono esperienze di cucina in chiave moderna o con esperienze gourmet o premium.

Quindi, [quale attività aprire in franchising?](#) Il mondo dell'affiliazione oggi offre tantissime possibilità anche nel settore food concedendo la possibilità di diventare imprenditori anche a giovani con un budget ridotto.

Le attività che offrono la possibilità di fare franchising senza spendere troppo nella quota di ingresso sono tante: dai **locali gourmet** alla cucina derivante da tutte le parti del mondo. Non solo, gli amanti del **fast food** possono optare per cibi di tutti i tipi serviti nel giro di tre o cinque minuti.

I nuovi imprenditori possono decidere cosa aprire in base alle loro preferenze, alla loro specializzazione oppure alle richieste del cliente. Vi è la possibilità di scegliere tra friggitorie, pizzerie al taglio o tradizionali, paninoteche, ristoranti con formula all you cant eat, locali gourmet e alla moda, e molto altro. Insomma, c'è solo l'imbarazzo della scelta.

Questa **ampia possibilità di scelta** è merito anche delle diverse tendenze nutrizionali o le **nuove mode** in termini di cibo. Non solo, anche le **esigenze nutrizionali** dovute a malattie come la celiachia, o le scelte etiche come quella fatta dai vegetariani e vegani stanno trasformando radicalmente il settore della ristorazione. Grazie a queste nascono, infatti, locali specializzati che offrono piatti che rispecchiano una specifica dieta per poter soddisfare il cliente.

Va inoltre notato che il settore della ristorazione ha tratto nuova linfa dal franchising permettendo ai nuovi ristoratori di crescere facilmente grazie alle opportunità offerte dal **sostegno del Franchisor**: ogni anno nascono nuovi locali sempre più innovativi con in grado di replicarsi in migliaia di filiali in tutto il paese **diventando veri e propri imperi**.

This entry was posted on Monday, November 3rd, 2025 at 6:00 am and is filed under [Altre news](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.