

Mercoledì 10 Giugno 2026
Notizie mercati esteri [1]

La Svezia rivoluziona le regole per wine bar ed enoteche

Una svolta storica per il settore dell'ospitalità svedese entrerà in vigore il prossimo 1° giugno. Il Parlamento svedese ha approvato l'abolizione dell'obbligo di servire cibo per ottenere e mantenere la licenza di somministrazione di alcolici. La riforma rappresenta uno dei cambiamenti normativi più significativi degli ultimi anni per ristoranti, hotel, cocktail bar, wine bar ed enoteche, e viene accolta con entusiasmo dagli operatori del settore, che la considerano una misura destinata a trasformare profondamente il panorama gastronomico e turistico del Paese.

La nuova normativa costituisce una "semplificazione straordinaria" e aprirà "nuove opportunità commerciali" per migliaia di imprenditori.

Fino ad oggi, per ottenere una licenza di somministrazione era necessario disporre di una cucina attrezzata e offrire un menù completo con antipasti, piatti principali e dessert. Con la nuova disciplina, tali requisiti verranno eliminati, sarà sufficiente rispettare le norme relative alla sicurezza, all'accessibilità e alla gestione degli spazi. La riforma, perciò, avrà un impatto particolarmente rilevante sul settore del vino. In futuro sarà infatti possibile aprire wine bar ed enoteche senza sostenere gli elevati costi legati alla costruzione e gestione di una cucina professionale.

Tra gli esempi più citati vi è quello di Jordmånen, importatore di vini naturali attivo a Stockholm, i cui prodotti sono presenti in locali iconici della città come Riche, Gyldene Freden e Spritmuseum. È ad esempio emerso come il progetto per aprire un piccolo wine bar a Södermalm sia stato rallentato per anni proprio dagli obblighi burocratici legati alla cucina. Con la nuova normativa, investimenti di questo tipo diventeranno molto più semplici e sostenibili.

La riforma, dunque, non riguarda soltanto i nuovi operatori. Anche hotel, cocktail bar e ristoranti già attivi beneficeranno di una significativa riduzione dei costi operativi. Molti imprenditori del settore lamentavano, infatti, l'obbligo di mantenere cucine aperte anche in fasce orarie in cui la domanda di cibo era praticamente inesistente, con conseguenti problemi di redditività.

Secondo diversi rappresentanti dell'hospitality svedese, il nuovo sistema consentirà una **gestione più flessibile ed efficiente delle attività**, migliorando la competitività internazionale della Svezia anche dal punto di vista turistico.

(Contributo editoriale a cura della Camera di Commercio Italiana per la Svezia **[2]**)

Ultima modifica: Mercoledì 10 Giugno 2026

Condividi

Reti Sociali

ARGOMENTI

Source URL: https://www.assocamerestero.com/notizie/svezia-rivoluziona-regole-wine-bar-ed-enoteche

Collegamenti
[1] https://www.assocamerestero.com/notizie/%3Ffield_notizia_categoria_tid%3D1122
[2] https://www.assocamerestero.it/ccie/camera-commercio-italiana-svezia