Scontrini pazzi, il vademecum dell'Unione nazionale consumatori

20230830122844prezziscontrinipazzi-3dfca3c3

Gli scontrini folli. Sono loro gli assoluti protagonisti dell'estate 2023. In quanti, almeno una volta, si sono imbattuti in un post sui social media con clienti di **bar, ristoranti o stabilimenti balneari** che raccontano le loro disavventure estive per via di comportamenti commerciali poco corretti?

Proprio per questo, l'**Unione nazionale consumatori**, sulle pagine del *Corriere della Sera* con il suo presidente e avvocato **Massimiliano Dona**, ha spiegato come comportarsi di fronte ai rincari furbi o del tutto illegali che si stanno verificando soprattutto in questa estate profondamente segnata dall'inflazione.

"*Quest'anno sono aumentate le rimostranze dei consumatori perché sono aumentate le furbate degli esercenti. Il tutto, secondo me, dovuto a una situazione generale di difficoltà* — ha commentato Massimiliano Dona — ***Purtroppo vedo un clima di guerra tra gli ultimi anelli della catena****: i ristoratori da un lato, che arrivano alla fine di una filiera piena di rincari, e i clienti dall'altro, che hanno meno soldi in tasca tra stipendi fermi e inflazione, e che dunque sono più attenti e vigili. Entrambi sono i soggetti che più subiscono l'attuale congiuntura economica*".

POS E FUORI MENÙ

Regola numero uno, ha ribadito Dona, è che per legge **l'esercente non può negare l'uso del Pos**. "*Se accade, il cliente può chiamare la Guardia di Finanza o la polizia locale: c'è una sanzione di 30 euro più il 4 per cento della transazione negata. Chiaro che se succede in un locale in cui di solito il Pos funziona e quel giorno c'è un guasto il cliente può capire la situazione*". È ovviamente illegale anche addebitare al cliente **una maggiorazione per il pagamento elettronico**.

L'altro grande problema riguarda i prezzi, in special modo per **i piatti fuori menù** e presentati a voce: "*Il cameriere dovrebbe dire il prezzo. Se non lo fa, il cliente lo chieda, così non avrà sorprese. Stessa cosa per il vino: meglio domandare sempre la carta. Si tenga presente che quando avviene*

l’ordinazione si stabilisce tra cliente e ristoratore un vero e proprio contratto, chiamato contratto atipico di ristorazione”, ha proseguito il presidente.

COPERTO E «STRANI» SUPPLEMENTI

Infine, un passaggio specifico su alcune stranezze dell'estate 2023. È legittimo addebitare due euro per un piatto vuoto utilizzato nella condivisione di una pietanza? “***No, stoviglie, piatti e tovaglioli dovrebbero essere inclusi nel coperto*** — spiega Dona al *Corriere — Arrivati alla cassa, il mio consiglio è controllare sempre lo scontrino. Se si trovano voci del genere ci si può rifiutare di pagarle*”. Quanto al **caso dei due euro di supplemento per tagliare a metà un toast o per il basilico sulla pizza**, “*dal punto di vista legale, se questi supplementi sono segnalati sul menu, sono legittimi perché il ristorante è un luogo privato in cui il ristoratore fa le sue politiche, l’importante è che il cliente sia informato. Se invece non sono segnalati da nessuna parte il cliente può rifiutarsi di pagare quelle voci*”.