Perde 58mila euro l'anno per i no-show: la testimonianza

Sam Jarrold, alla guida di Fukku, ristorante di cucina giapponese a St Peter Port, sull'isola di Guernsey, ha calcolato il conto delle prenotazioni fantasma dell'ultimo anno: 50mila sterline, circa 58mila euro, andate perdute per clienti che prenotano e poi non si presentano. **Reporter Gourmet** riprende la testimonianza rilasciata da Jarrold alla BBC, una cifra che pesa doppio su un locale che lavora con materia prima di eccellenza e margini già ridottissimi. Il danno non è solo economico. In un'insegna dove la linea del pesce fresco viene calibrata per saturare la sala del sabato sera, una defezione dell'ultimo minuto significa anche cibo che rischia di trasformarsi in scarto nei giorni successivi. A complicare le cose è un'abitudine sempre più diffusa: prenotare due o tre tavoli in locali diversi nella stessa serata per poi decidere all'ultimo dove andare, senza disdire gli altri. Un comportamento che colpisce più duramente i ristoranti indipendenti in contesti insulari o di provincia, dove manca il flusso costante di clientela di passaggio tipico delle grandi città. Jarrold sta valutando, come già fatto da altri colleghi nel Regno Unito, di richiedere la carta di credito al momento della prenotazione online e una caparra confirmatoria per le serate ad alta affluenza, i festivi o le comitive numerose. Per il fuori casa italiano, dove queste pratiche restano meno diffuse rispetto al mercato anglosassone, il caso segnala una direzione che potrebbe presto riguardare anche i locali indipendenti nostrani con margini altrettanto risicati.