

## “A CENA CON DIRITTO”, PAGINA SOCIAL AFFIANCA I RISTORATORI CONTRO I “GUAI” LEGALI

15 Luglio 2021



L'AQUILA - Nella conduzione della propria attività il ristoratore deve avere conoscenze professionali, tecniche ma anche legali per fronteggiare le molteplici fattispecie che quotidianamente gli si propongono.

Lo rileva **Alessandro Klun**, autore di diversi testi sul diritto della ristorazione, e che **durante il lockdown ha pubblicato *No show e recesso dalla prenotazione ristorativa*** che esplora un fenomeno in continua espansione, appunto il no show, con l'obiettivo di individuare quelli che possono rappresentare rimedi tecnico-legali da adottare per cercare di far fronte o quantomeno di limitare i pregiudizi derivanti dalla mancata prenotazione.

“Si pensi”, dice Klun, “ai rapporti con i fornitori, con i lavoratori, con i clienti da cui possono derivare litigiosità conseguenti ad un contratto, ad un risarcimento del danno, come nelle

ipotesi di sottrazione di beni o danni conseguenti ad una caduta all'interno del locale, di intossicazioni alimentari, responsabilità penali”.

“Pertanto, dinanzi ad innumerevoli situazioni, spesso sgradevoli, in cui può venire a trovarsi, il ristoratore deve essere giuridicamente consapevole dei propri diritti, dei propri obblighi e dei rimedi cui poter fare riferimento per affrontarle”.

Klun è ora tra i promotori della pagina *Instagram* #acenacondiritto, che ha l'obiettivo di diffondere, in maniera semplice e immediata, saperi in ambito normativo e giurisprudenziale necessari all'attuale e al futuro imprenditore della ristorazione, attraverso contenuti e approfondimenti che vanno dalle obbligazioni ai contratti per concludere con problematiche attuali e concrete, come quella del no show che, anche in epoca post-pandemica, colpisce il settore.