

TheFork  Manager

Il fenomeno del no-show nella ristorazione

Il report completo di TheFork Manager

2026



Tutelati dai No-show con TheFork Manager

In questa guida, basata su dati di **oltre 55.000 ristoranti partner di TheFork in tutta Europa**, troverai informazioni su come tutelare il tuo ristorante e i tuoi ricavi dal fenomeno del no-show.



Perchè un no-show è peggio di un tavolo vuoto

Sono le 20:00 di sabato sera. Il personale è stato convocato. Gli ingredienti sono stati preparati. La disposizione dei tavoli è stata curata nei minimi dettagli, tanto che altre prenotazioni sono già state rifiutate.

Alle 20:30, però, appare chiaro che alcuni ospiti non arriveranno...



In tutto il settore, i no-show rappresentano **dal 5% al 20% del potenziale fatturato perso.**

I no-show ha più conseguenze:

Quando qualcuno prenota e non arriva, perdi tempo e risorse allocate.

Le entrate calano

I coperti attesi non arrivano mai.



I costi rimangono

Lavoro e preparazione sono già impegnati.



Rilevato rischio di mancata presentazione

[Verifica le prenotazioni >](#)

[Ignorare](#)

Calcola la percentuale di no-show del tuo ristorante

COME CALCOLARE LA PERCENTUALE DI
NO-SHOW POTENZIALE DEL TUO RISTORANTE

No-show



Prenotazioni totali

× 100

Es: $15 \text{ no-show} \div 500 \text{ prenotazioni} \times 100 =$
3% di no-show

Perché la percentuale di no-show è importante

Anche piccole differenze si accumulano nel tempo.

Le prenotazioni di un ristorante con un tasso di no-show del 4% sono soggette a una **maggiore imprevedibilità nel corso dell'anno** rispetto a un ristorante con valori percentuali inferiori.

Attenzione però: il tasso di no-show diventa utile **solo se** confrontato con i riferimenti corretti: si compara al tuo mercato, ai tuoi canali e alla tua tipologia di servizio.

Il no-show ha bisogno di contesto

Il rischio di no-show varia significativamente a seconda del mercato e del canale di prenotazione.

Come cambia il no-show tra i canali di prenotazione



2.7%



4.4%

Le prenotazioni tramite Google hanno più probabilità (x1,6 volte) di trasformarsi in un no-show rispetto al canale TheFork.

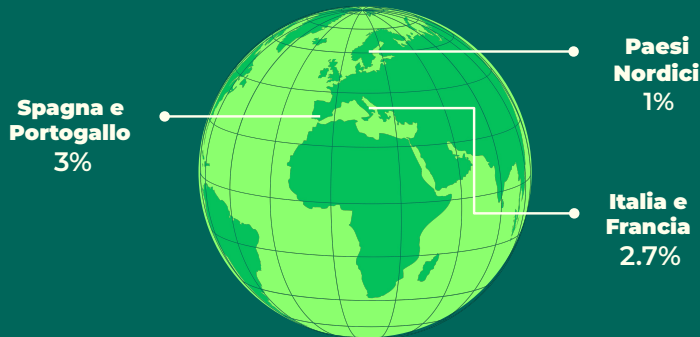
Questo perché nell'ecosistema di TheFork, **le doppie prenotazioni vengono impedito e i no-show ripetuti (4 in 12 mesi) possono portare alla rimozione dell'account.** Regole chiare aiutano a creare una comunità di clienti più affidabile.

Il tasso medio di no-show nei mercati europei in cui opera TheFork è del 2,7%

I paesi nordici registrano tassi di no-show più bassi.

Spagna e Portogallo superano spesso il 3%.

Italia e Francia si attestano vicino al valore medio del 2,7%.



Le prenotazioni singole hanno un maggiore rischio di no-show



La maggior parte dei ristoranti si concentra sui grandi gruppi. Una prenotazione da sei coperti il sabato sera sembra spesso il rischio maggiore.

Ma i dati raccontano una storia diversa.

TASSO DI NO-SHOW

3.3%

prenotazioni singole

2.5%

prenotazioni per gruppi di 6+

Il rischio più elevato non proviene dai tavoli più grandi.

I gruppi più numerosi si coordinano. I piani vengono discussi e confermati. **Le prenotazioni singole comportano meno coordinamento.** Quando i piani cambiano, è meno probabile che le cancellazioni vengano formalizzate.



Se ti concentri principalmente sui grandi gruppi, potresti proteggere il segmento sbagliato.

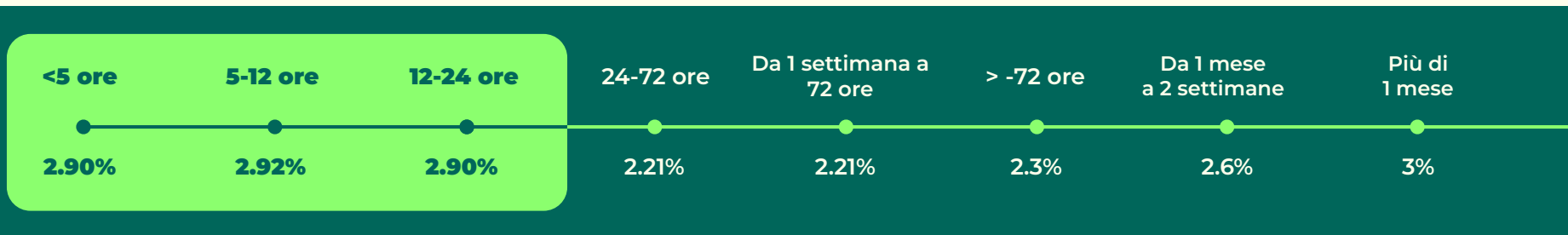
Inizia da dove i dati mostrano il rischio più elevato.

Il 44% dei no-show ha origine da prenotazioni effettuate lo stesso giorno

Le prenotazioni dello stesso giorno sono più spontanee. I piani sono meno definiti. Gli ospiti sono meno propensi a cancellare. Quasi la metà di tutti i no-show si verifica entro una finestra di cinque ore prima del servizio.

EVOLUZIONE DEL NO-SHOW NEL TEMPO

Tempo prima del pasto



Percentuale di no-show

Come TheFork tutela i propri ristoranti partner dai no-show

In tutta la rete di oltre 55.000 ristoranti di TheFork in 14 paesi europei, i ristoranti che mantengono sotto controllo con successo i no-show utilizzano gli strumenti di protezione più completi sul mercato, completamente integrati nel gestionale TheFork Manager.

→ **Riconferma automatica**
Promemoria automatici e senza costi aggiuntivi via SMS ed e-mail per sollecitare la riconferma

→ **Pagamenti anticipati**
Incasso del 100% delle entrate dei propri eventi senza commissioni

→ **Garanzia con carta di credito e pre-autorizzazione**
Protezione e verifica dei dati della carta di credito con 72 ore di anticipo

→ **Lista d'attesa**
Notifica automatica ai clienti in attesa di un tavolo per ottimizzare al meglio la propria capienza



Grazie alla nostra community di milioni di utenti, un tavolo cancellato alle 19:00 viene spesso riassegnato entro le 19:15 a clienti che consultano l'applicazione TheFork.

A differenza di molte altre piattaforme di prenotazione, **TheFork non addebita costi aggiuntivi** ai ristoranti per attivare questi strumenti di protezione.

La riconferma dimezza il rischio di no-show

Le prenotazioni riconfermate via SMS o e-mail mostrano un tasso di **no-show** **significativamente inferiore**.

TASSO DI NO-SHOW

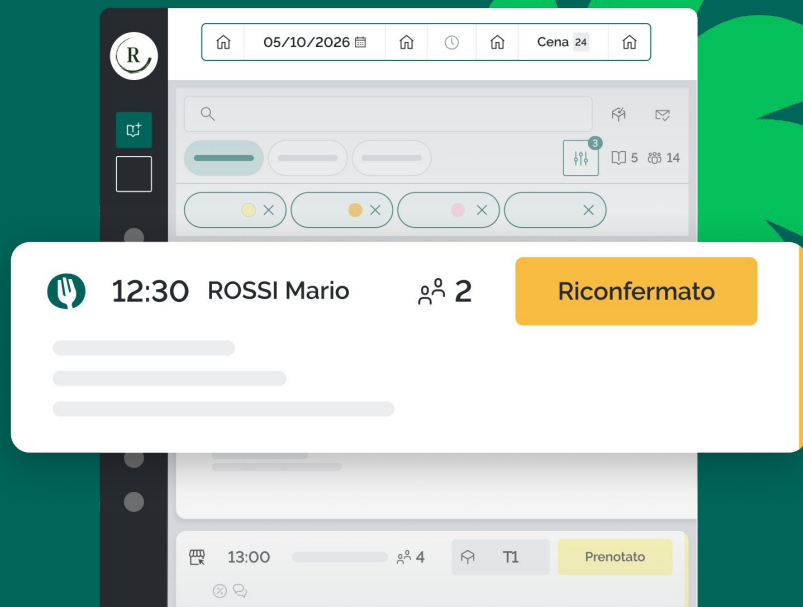
1.6%

Prenotazioni riconfermate

3.2%

Media globale

La riconferma crea un chiaro punto di decisione:
l'ospite conferma o cancella in anticipo.



Prioritizza la riconferma automatica delle prenotazioni effettuate entro cinque ore dal servizio, quando il rischio di no-show è massimo.

Un semplice promemoria è spesso sufficiente, senza acconti o garanzie.

Le garanzie che tutelano il tuo ristorante

Grazie alla **carta di credito** puoi tutelare il tuo ristorante al massimo contro i no-show: trasforma un clic in un impegno, un modo efficace per proteggere le prenotazioni.

Tuttavia, poiché l'ospitalità si basa sull'accoglienza, chiedere un impegno finanziario può sembrare rischioso. Eppure i dati sono chiari: quando utilizzata in modo selettivo, la **garanzia con carta di credito** riduce i no-show.

Quando introdurre le garanzie

1

Fine settimana

Inizia dai servizi più affollati, dove i tavoli vuoti sono più difficili da rimpiazzare.

2

Eventi speciali e menù degustazione

Applica le garanzie dove i costi di preparazione e la domanda sono più elevati.

3

Prenotazioni ad alto rischio

Attivala su segmenti ad alto rischio come prenotazioni per lo stesso giorno o piccoli gruppi.

Risultati ottenuti:

-78%

meno no-show con la
carta di credito a
garanzia portando i tassi di
no-show a ~0,7%.

I pagamenti anticipati

Tramite il pagamento anticipato puoi garantire un pagamento totale o parziale in anticipo della prenotazione, prima che i tuoi ospiti arrivino nel tuo ristorante.

Questo strumento permette di ridurre i no-show, pianificando i servizi con maggiore sicurezza. Il servizio, garantito da TheFork Manager, non ha costi aggiuntivi.

Quando introdurre i pagamenti anticipati

1

Menù speciali

Abilita i pagamenti anticipati per occasioni speciali e stagionali come San Valentino, Natale e Capodanno.

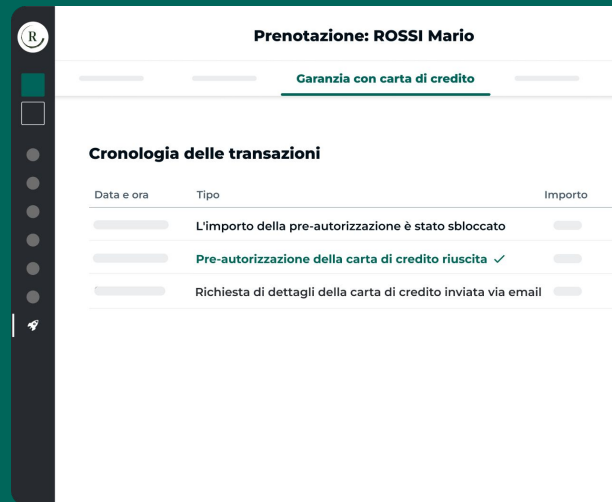
2

Menù degustazione

Applica i pagamenti anticipati alle aree con i costi iniziali più elevati e la domanda più forte, creando un flusso di cassa immediato per aiutare a finanziare l'evento.



Consiglio: per eventi ad alta domanda, i pagamenti anticipati convertono le prenotazioni in presenze garantite.



La routine per tutelarti dai no-show in **5 passaggi**

Nessuna regola universale. Solo **azioni giuste al momento giusto.**

	1 Riconferma	2 Garanzia	3 Verifica	4 Attiva	5 Riempi
Azione	Invia SMS o e-mail di riconferma	Attiva la carta di credito a garanzia	Pre-autorizzazione della garanzia	Abilita i pre-pagamenti senza costi per il ristorante	Riempi automaticamente i tavoli cancellati
Quando usarlo	Prenotazioni del giorno stesso, operazioni giornaliere	Weekend, orari di punta, eventi speciali	Turni ad alta richiesta, eventi speciali	Eventi speciali, menù degustazione	Servizi al completo
Perché funziona	La conferma o cancellazione è garantita	L'impegno finanziario scoraggia i no-show	Filtra in anticipo le prenotazioni poco affidabili	L'impegno finanziario scoraggia i no-show	Trasforma le cancellazioni in opportunità
Impatto atteso	1.6% tasso no-show (vs 3.2% media globale)	0.7% tasso no-show	Maggiore affidabilità delle prenotazioni	Maggiore affidabilità delle prenotazioni	Tavoli riempiti in pochi minuti

Controlla i no-show, con fiducia.

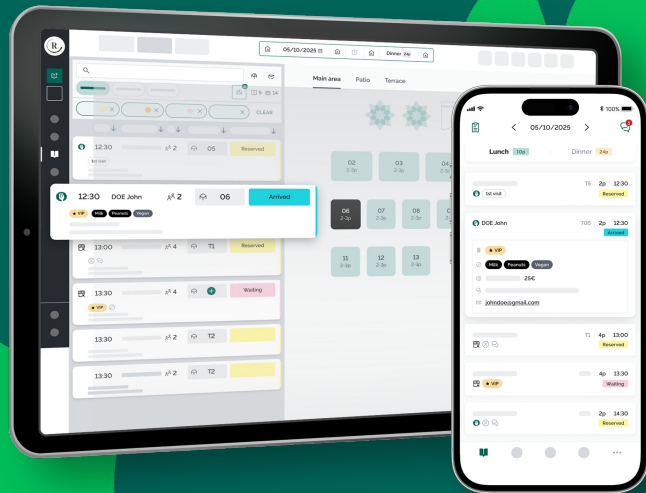
Con la giusta combinazione di dati in tempo reale, strumenti automatizzati e routine collaudate, il rischio di no-show diventa prevedibile e gestibile.

TheFork Manager ti aiuta a ridurre i no-show senza rinunciare alle prenotazioni, combinando:

- Riconferma automatica
- Uso selettivo di garanzie e pagamenti anticipati
- Liste d'attesa dinamiche che riempiono i tavoli cancellati in tempo reale
- Ulteriori protezioni integrate

Tutto completamente integrato e senza costi aggiuntivi di attivazione di questi strumenti.

TheFork  Manager



Inizia ora a tutelare il tuo ristorante

**Prenota una consulenza sui
no-show di 20 min**

**Richiedi un appuntamento
con un esperto**

[Scopri di più sul sito](#)