Quando il ristorante può essere hi-tech?

Milano - Quanto può essere utile la tecnologia all'interno di un ristorante? E in che forma?

Di questo si è discusso ieri a Milano, all'interno dello Smau, al convegno "Il Contributo dell'Innovazione Tecnologica per la Ristorazione" organizzato da Camufficio in collaborazione con Fipe.

Il professor Tirelli di Popai ha illustrato una ricerca sull'innovazione tecnologica in cui è stata evidenziata la voglia che si respira rispetto a questo tema da parte dei consumatori. Tempi di attesa dimezzati e uguali per tutti, interattività fra i tavoli, comunicazione rapida e precisa delle informazioni, possibilità di leggere in più lingue i menù sono solo alcune delle soluzioni tecnologiche vantaggiose per i clienti. Ma i ristoratori che cosa ne pensano?

Paolo Manfredi del ristorante Valtellina di Milano, Franco Manna di RossoPomodoro, Matteo Scibilla dell'Osteria della Buona Condotta, Adalberto Santi responsabile della tecnologia per Mc Donald's Italia sono intervenuti portando a testimonianza la propria esperienza, ognuno in base al format del proprio ristorante. È emerso soprattutto per la ristorazione tradizionale il problema della distanza fra chi produce materiale tecnologico, come Nec Italia o C.E.I. e le esigenze dei piccoli ristoratori che pongono molta attenzione soprattutto al servizio e alla dedizione verso il cliente.

L'interesse verso l'informatizzazione del ristorante è comunque molto alto da parte dei gestori che rappresentano però piccole aziende frammentante in cerca di soluzioni specifiche che non comportino investimenti troppo onerosi.

Il dibattito è aperto.

21 ottobre 2010