Ristoratori di nuova generazione, esperienze... stellari con Oracle

oracle-d045667c

Una vera esperienza culinaria e sensoriale per essere davvero indimenticabile deve essere accompagnata da un servizio di livello stellare. Lo sanno bene i coniugi **Roux e Ferrari** che si sono affidati a **Oracle** per il loro **Caractère**: ristorante con sede a Notting Hill, uno dei quartieri più alla moda di Londra, che ha aperto ad ottobre proponendo l'incontro tra cucina italiana contemporanea con l'ispirazione culinaria francese. La coppia lo sa bene: un ottimo servizio è ormai tanto importante quanto un ottimo cibo e oggi il successo di un'attività di ristorazione si misura anche sulla capacità di interagire e ricevere feedback direttamente dagli ospiti.

Per la gestione del Caractère si sono affidati a **Oracle Hospitality Simphony**, la prima piattaforma software di gestione dell'hospitality basata sul cloud e su dispositivi mobili che fornisce funzionalità point-of-sale (POS) e di back office per supportare un'ampia gamma di attività legate al settore Food & Beverage. Inoltre, lato hardware, il ristorante è stato dotato dei dispositivi della linea Oracle MICROS workstation 6 e Compact Workstation 310.

Chef e imprenditori dei nuovi ristoranti di oggi sono consapevoli della serie di aspetti importanti di cui tener conto per creare e offrire un **menu esclusivo**, qualcosa di speciale per cui i clienti desiderino ritornare. I responsabili dell'attività commerciale possono contare sull'affidabilità alle soluzioni Oracle Food and Beverage dedicandosi completamente alla creazione di un menu distintivo, liberando la propria creatività e concentrandosi sugli aspetti culinari.

"Grazie a Oracle abbiamo oggi un processo di ordinazione senza soluzione di continuità. **L'ordine è preso e inviato direttamente in cucina**. Se i nostri ospiti hanno esigenze dietetiche particolari o soffrono di allergie, è essenziale che il sistema metta in evidenza questi aspetti al personale in cucina evitando spiacevoli situazioni", ha sottolineato **Emily Roux**, proprietaria di Caractère. "Il sistema consente di risparmiare tempo e risorse, cosicché il personale di sala può trascorrere più tempo con i nostri ospiti e garantire loro un'esperienza esclusiva".

La piattaforma di gestione hospitality Oracle Food and Beverage Simphony consente ai ristoratori di **semplificare le operazioni, fidelizzare i clienti e incrementare la redditività**, grazie alla capacità di orchestrare le varie operazioni da un'unica piattaforma. La piattaforma software, abbinata all'affidabilità delle workstation **Oracle MICROS**, permette sia ai ristoratori indipendenti sia alle catene di ristorazione di disporre di un sistema affidabile in grado di supportare il business di oggi e la crescita di domani.

"La tecnologia gioca un ruolo cruciale nel consentire all’odierno mercato della ristorazione di fornire un servizio all’altezza di ciò che gli ospiti si aspettano e di crescere in linea con la richiesta dei clienti", ha affermato **Chris Adams**, vice presidente della strategia, Oracle Food and Beverage. "La qualità a 360 gradi dell'esperienza dei clienti è ciò che fa la differenza e può determinare il futuro dei nuovi ristoranti. Un’adeguata tecnologia di gestione è infatti fondamentale per garantire che le operazioni di servizio e di cucina siano allineate sugli stessi standard elevati. Caractère è stato un successo senza precedenti e non vediamo l'ora di continuare a lavorare con i suoi talentuosi fondatori per sostenere la loro crescita".