# Da Pizza Vinoteca la tecnologia è servita con l’iPad

when-you-enter-the-restaurant-youll-see-a-bank-of-touchscreens-63d1fd5d

Pizza Vinoteca non è una pizzeria tradizionale: quello che la contraddistingue, infatti, è la tecnologia. Il ristorante, aperto a marzo appena fuori della Union Square di New York City punta su pizza di qualità, vino di alto livello e sevizio impeccabile, veloce e fidelizzante.

[caption id="attachment_26272" align="alignnone" width="534"]Abbinamento del vino Abbinamento del vino - Fonte: Madeline Stone / Business Insider[/caption]

E tutto questo grazie all’uso massivo di iPad. Qui i tablet sono di casa e- come spiega Ari Malcolm, CEO di Pizza Vinoteca- «Ci sono tre aspetti che caratterizzano il nostro ristorante, come si vede dal nostro nome: pizza, vino , e la tecnologia Per noi l’high tech non è solo un mezzo per ottimizzare le operazioni, ma anche uno strumento per avvicinarci ai nostri clienti e fidelizzarli».

[caption id="attachment_26271" align="alignnone" width="535"]cottura a infrarossi Cottura a infrarossi - Fonte: Madeline Stone / Business Insider[/caption]

Le pizze sono particolari: si spazia da quella con gamberi zucchine verdi e zucca gialla a quella con polpette e pesto di cavolo. Entrando nel ristorante è subito tecnologia: ti accoglie, infatti, un banco touchscreen su cui sono disponibili per la clientele delle app da hoc per effettuare gli ordini da asporto. Scorrendo il menù sarà possibile visualizzare tipologie e prezzi dei piatti. Per chi poi preferisse consultare un menù “old style” eccolo disponibile sulla parete. Una volta effettuato l’ordine il cliente potrà visualizzare il proprio nome in corrispondenza del piatto scelto e sarà messo al corrente in tempo reale dello stato dell’ordine che dipenderà dal numero degli avventori e dalla tipologia degli ingredienti opzionati.Particolare è anche la cottura: le pizze, infatti, vengono esposte a raggi infrarossi che le rendono croccanti e –contemporaneamente- soffici.

E qui al Pizza Vinoteca le app non servono solo per ordinare il cibo, ma anche per selezionare il vino giusto da abbinare.