My Contactless Menù: un'app made in Italy pronta alla rivoluzione digitale

digital-d1b1a974

Arrivano i nuovi servizi smart per aiutare i ristoratori alla ripartenza dopo l’emergenza Covid ed una garanzia in più per gli Italiani che non vedono l’ora di tornare a mangiare fuori casa in piena sicurezza: l’azienda italiana HealthyFood di Pietro Ruffoni, ideatore di MyCIA, lancia My Contactless Menù, il pacchetto di servizi a valore aggiunto per la digitalizzazione della ristorazione. Un servizio smart capace di aiutare il mondo dell’horeca a rispettare le nuove normative di sicurezza: ingressi contingentati, distanze, igienizzazione di tutto, menù incluso. All’interno di My Contactless Menù è infatti presente anche la possibilità di attivare il servizio Order &Pay by Phone.

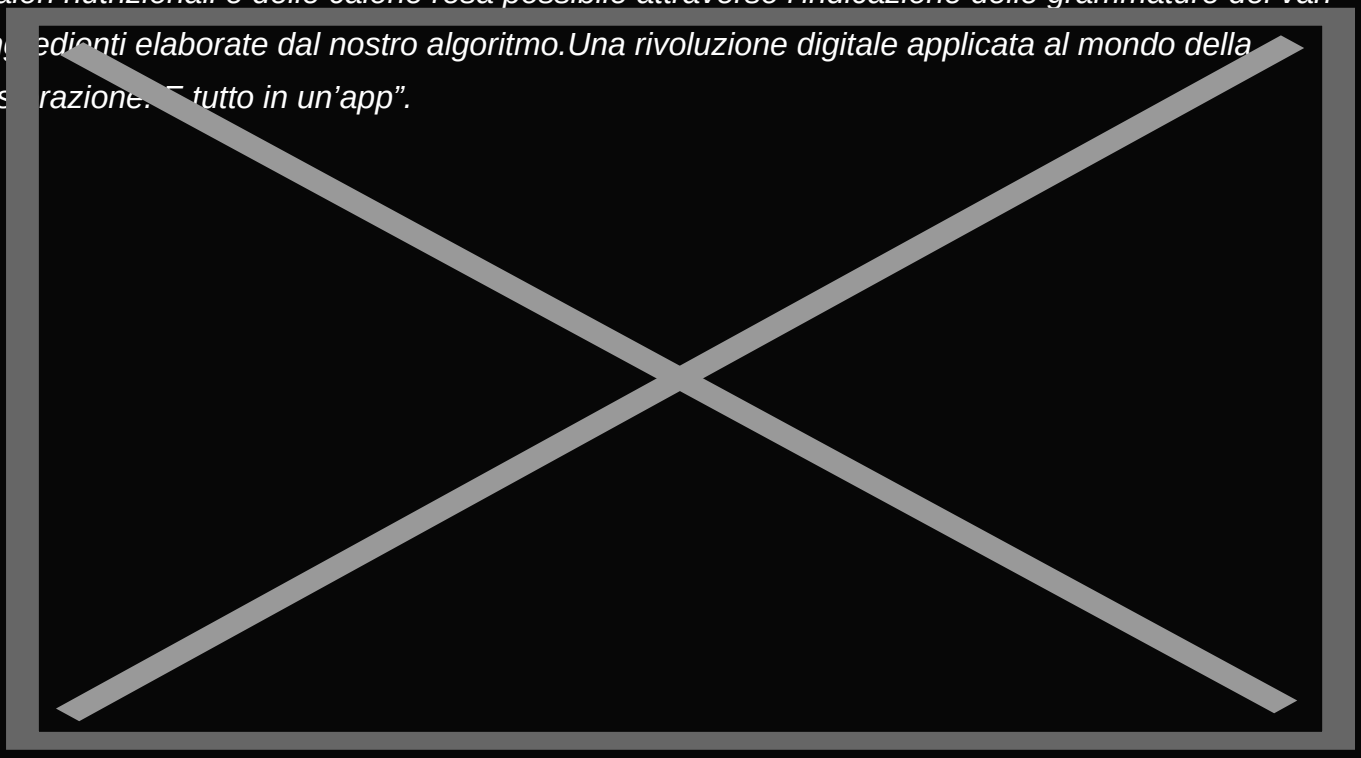
In attesa delle nuove regole al vaglio del Governo, il comparto horeca sta cercando di riorganizzarsi sulla base delle raccomandazioni del Manifesto Orizzontale dell'Ospitalità e della Tavola,sottoscritto tra gli altri dalla Fipe, Tra le misure di prevenzione raccomandate per la riapertura, tra cui c’è anche la digitalizzazione del menù. Ed il servizio My Contactless Menù manda in soffitta definitivamente il vecchio menù cartaceo, impossibile da igienizzare, offrendo il primo menù digitale 4.0,che traduce in maniera istantanea in 60 lingue;il cliente può visionarlo attraverso la semplice scansione via smartphone di un QR Code posizionato sul tavolo dal ristoratore,visualizzandolo già nella lingua madre e completo dei valori nutrizionali e calorici dei piatti se resi accessibili da parte del ristorante.È aggiornabile in tempo reale in piena autonomia - con un importante risparmio di tempo e di denaro -e consentendo la visualizzazione da remoto, assicura ai ristoratori di entrare nel network delle oltre 80mila persone che hanno scaricato l’app rendendolo facilmente condivisibile attraverso qualsiasi servizio di messaggistica. È inoltre possibile filtrare il menù perfetto per i propri gusti e stili alimentari, eliminando gli alimenti non graditi.

Tra i servizi ulteriori, My Contactless Menù consente la prenotazione online del proprio tavolo direttamente dall’app, con un doppio vantaggio: per i ristoratori, di poter organizzare gli ingressi in modo scaglionato senza ricorrere ad un gestionale ad hoc, e per i clienti della garanzia di un

appuntamento certo e confermato, riducendo tempi di attesa in coda.

E infine, sempre come addendum, consente di attivare Order &Pay by Phone: è possibile effettuare ordini direttamente dal menù digitalizzato, ricevendo il conto in formato digitale e pagandolo dallo smartphone, evitando passaggi di carte, comande e strumenti di pagamento di mano in mano.

“Il mondo della ristorazione si prepara alla ripartenza tra molte incognite e con la consapevolezza che l’innovazione peserà non poco in questa sfida”. spiega **Pietro Ruffoni**.*“Noi ci siamo attivati subito per supportare con servizi smart, intuitivi ed unici nel loro genere, ristoratori e clienti. My Contactless Menù è nato proprio per ridurre a zero il rischio di contagio, digitalizzando tutti quei processi che fino ad oggi hanno potuto essere fisici e che non potranno più esserlo. In più, le nuove feature rendono il nostro prodotto e il pacchetto di servizi associato ancora più smart grazie alla visualizzazione dei valori nutrizionali e delle calorie resa possibile attraverso l’indicazione delle grammature dei vari ingredienti elaborate dal nostro algoritmo.Una rivoluzione digitale applicata al mondo della ristorazione. E tutto in un’app”.*



Il

plauso degli addetti ai lavori per la nascita dei servizi food-tech di MyCIA

Le ultime novità di MyCia stanno suscitando consensi importanti tra gli addetti ai lavori. *“Le sfide che ci aspettano sono enormi, ma la voglia di garantire la sicurezza dei nostri ospiti anche attraverso soluzioni tecnologiche che ci permettano di continuare ad emozionarli nei nostri locali è ancora più forte. Ognuno di noi deve aprirsi a soluzioni innovative per una nuova Cucina”*, sono le parole con cui

lo Chef stellato **Claudio Sadler** saluta la nascita dei servizi smart di MyCIA.

“Il momento, molto duro e difficile per tutta la ristorazione, ci renderà più forti ma intanto ben vengano progetti innovativi come questo. Ne abbiamo bisogno per rendere tutta la cucina pronta per l’ospite italiano e internazionale”, è il commento di **Mario Cucci**, Mediavalue, Editore del volume Le Soste, una vera icona della ristorazione di eccellenza.

E anche Luca Monica, Advisor tra i più noti del Food&Beverage in Italia sottolinea la forza della rivoluzione digitale applicata alla ristorazione che è alla base del progetto sviluppato dall’azienda di Ruffoni:*“L’AppMyCIA con il My Contactless Menù oltre a risolvere tutti i problemi legati alle procedure anti contagio - fa sapere - consente di tradurre in tutte le lingue del mondo il menù, rendendolo fruibile a tutti e consentendo di ottimizzare e semplificare le operations del service”.*