La start-up Sooneat pensa alla ristorazione post Covid-19

sooneat-136ce0ea

Sooneat, start-up dedicata al “make eat easy”, implementa una **piattaforma innovativa per garantire sicurezza ed efficienza ai ristoratori e ai loro clienti** nella fase post Covid-19.

In questo periodo di emergenza sanitaria, Sooneat ha perfezionato la propria soluzione per incrementare la sicurezza all’interno del ristorante, fin dalle prime fasi di apertura dal lockdown. **In un’unica app**, la start-up made in Italy ha creato un sistema che permetterà ai clienti di non rinunciare alla pausa pranzo o alla serata al ristorante, riducendo al minimo il contatto diretto non solo con gli altri clienti ma anche con il personale del locale. Ecco quindi che Sooneat è pronta per diventare il supporto tecnologico che permette ai ristoranti di riaprire in sicurezza, rispettando le norme igienico sanitarie e le distanze necessarie ad assicurare il benessere e la serenità dei clienti.

Ma **come funziona** Sooneat? Dal proprio smartphone ogni cliente potrà evitare la coda all’ingresso, accomodarsi al tavolo prenotato, consultare il menu multilingue e le foto del piatto, ordinare, pagare e fare richieste durante tutto l’arco della permanenza nel locale con una chat interna tra clienti e il personale. In aggiunta, la clientela potrà, da casa o dall’ufficio, riservare il posto, pre-ordinare il piatto e indicare l’esatto orario di consumo: potrà dunque vivere appieno l’esperienza del ristorante, evitando le principali fonti di rischio di contagio del virus.

“È da tempo che lavoriamo sulla digitalizzazione del ristorante e abbiamo raggiunto una grande esperienza diretta sul campo", spiega il Ceo di Sooneat **Procolo Casella**. "A febbraio, come tutto il settore food, abbiamo subito anche noi il momento di sgomento, ma non ci siamo persi d’animo. Abbiamo iniziato a riflettere sui nuovi problemi che il gestore avrebbe incontrato nella fase di convivenza con il virus e abbiamo pensato a come ottimizzare tutte le funzionalità. Abbiamo eliminato i problemi più concreti: la coda all’ingresso e alla cassa, il maneggio del contante e i ticket cartacei, riducendo al minimo l’interazione con il personale. Ma non solo. Chi dirà al ristoratore quanto riempirà la sala a pranzo e cena? I riferimenti ante Covid-19 non valgono più. Sooneat anche in questo caso

potrà essere un utile alleato per gestire al meglio l’impatto dei costi fissi (personale, magazzino) o dei picchi di affluenza”.

Il prossimo obiettivo per Sooneat saranno **gli stabilimenti balneari e gli alberghi**: la start-up è pronta a proporsi come modello di gestione per la prima fase post Covid-19 anche nel settore turistico. Sostiene Procolo Casella: “Abbiamo soluzioni concrete che siamo convinti possano essere di aiuto per molte attività: è stato un percorso complesso ma abbiamo sviluppato un prodotto efficace. #noicisiamo!”

Sooneat nasce nel 2017 dall’intuizione di Procolo Casella, project manager nel settore delle telecomunicazioni. L’idea arriva da alcune esperienze poco soddisfacenti come cliente di ristoranti e locali: Procolo si accorge in fretta che alcune implementazioni potrebbero fortemente migliorare l’esperienza di consumo, e decide insieme a due soci di farle diventare concrete.

Oggi, Sooneat vanta un team ampio e strutturato formato da persone con skill diverse ma tutte accomunate dalla passione per la tecnologia e per la gastronomia: queste competenze hanno consentito alla start-up di adattarsi e perfezionarsi rapidamente per la fase di post lockdown, in cui sia il ristoratore sia il cliente hanno la possibilità di vivere l’esperienza gastronomica in totale sicurezza all’interno di un nuovo contesto digitale.

“Make eat easy” per Sooneat significa godere dell’esperienza al ristorante in un contesto digitale azzerando i fattori di stress sia lato ristoratore, sia lato cliente, rendendo la tecnologia parte della ristorazione.