L’innovazione per salvare la ristorazione, #dalleparoleaifatti

kuokko-61f52ce6

"Non ci aspettavamo tanta attenzione", ha detto **Sonia Re**, Direttore generale di **Apci**. "Quando, insieme al team di **Dynamo**, abbiamo deciso di portare una ventata di innovazione all’interno del nostro settore sapevamo di fare qualcosa di nuovo, ma le migliaia di persone che hanno visto e rivisto le puntate andate in onda ci hanno confermato come la voglia di ripartire rimettendosi in gioco sia la chiave per affrontare le sfide che ci attendono".

Dopo un primo appuntamento introduttivo sui temi della ripartenza e un secondo dedicato al delivery, gli **Horeca Digital Talks** hanno appena concluso la terza puntata presentando al mondo del food alcune startup aderenti all’iniziativa #iostoconiristoratori. Tra i partecipanti anche Roberto Carcangiu, presidente di Apci e Vincenzo Butticé, fondatore di Ristoratori Uniti.

"Le startup sono il futuro del Paese – racconta **Laura Loprieno**, co-founder di Dynamo – l’innovazione è la chiave per affrontarlo. E per innovazione non parliamo solo di tecnologia e digitale, ma ci riferiamo anche a processi mentali differenti, a un approccio diverso con la professione. Innovazione anche del pensiero che deve portarci a considerare un ristorante, un bar, una pasticceria come un’azienda. Né più né meno".

Le **startup** sono il futuro di ogni Paese perché saranno le grandi aziende di domani. Aziende che porteranno impiego, servizi e innovazione all’interno di comparti spesso ancora troppo ingessati. «Per questo uno degli obiettivi degli Horeca Digital Talks è la ricerca concreta di risposte a problemi reali. Spesso queste risposte possono essere fornite da startup che aspettano solo di mettersi in gioco, ma non hanno il giusto livello di visibilità» spiega Sonia Re. Che l’innovazione sia un asset importantissimo viene fuori anche dalle dichiarazioni di **Roberto Calugi**, Direttore Generale di **Fipe** che in un’audizione alla Camera ha ribadito l’importanza degli strumenti digitali per il settore, soprattutto in questa fase di convivenza con la pandemia, in cui sarà fondamentale utilizzare anche le leve digitali per trovare nuovi canali commerciali.

"In questi giorni stiamo facendo una sorta di scouting, cercando giovani realtà che offrono servizi o prodotti al mondo dei ristoratori e dando loro uno spazio per incontrarsi", continua Laura Loprieno. "Chiediamo però anche qualcosa in più: un’offerta dedicata alla nostra community di cuochi e ristoratori. Un’agevolazione tangibile perché quello che manca in questo momento non sono le buone intenzioni, ma la liquidità»".

A presentare gli incontri **Irene Colombo**, ideatrice e conduttrice del programma “Sei quello che mangi”, esperta del mondo del food. Tutti gli appuntamenti sono trasmessi in contemporanea sul gruppo Facebook Horeca Digital Talks, sulla pagina Facebook di Associazione Professionale Cuochi Italiani, sul canale Youtube Horeca Digital Talks e su molti altri canali che si stanno aggiungendo.

Le startup selezionate

Sono sei le startup finora selezionate e presentate negli Horeca Digital Talks, ma la ricerca continua.

Kuokko è un’app personalizzata che permette al ristorante di gestire autonomamente il delivery e le ordinazioni online. Permette di aggiungere nuovi piatti, modificare il menu e organizzare sconti e fidelity card in piena autonomia.

SeeYouFood realizza app per i ristoranti che vogliono gestire in autonomia le proprie consegne a domicilio senza affidarsi ai servizi di terze parti, senza pagare commissioni e conservando tutti i dati dei propri clienti.

RepUP gestisce la reputazione online di ristoranti e locali di somministrazione in genere rispondendo alle recensioni dei clienti e ottimizzando i profili su TripAdvisor, Google e TheFork, sgravando il titolare da qualsiasi pensiero.

Dishcovery è specializzata nella creazione di menù digitali, interattivi e condivisibili sui social network e integrabili con le maggiori piattaforme (google, tripadvisor, whatsapp). Permette ai clienti a casa di ordinare a domicilio.

Soplaya è il mercato digitale dove i ristoratori acquistano direttamente dai produttori con un clic, ottenendo un catalogo più ampio, consegne giornaliere senza ordine minimo e dati sugli acquisti.

iPratico è il primo gestionale al mondo per le attività di ristorazione su App Store. Permette di gestire ogni aspetto del tuo locale: presa d’ordine, pagamenti, takeaway, statistiche e molto altro.