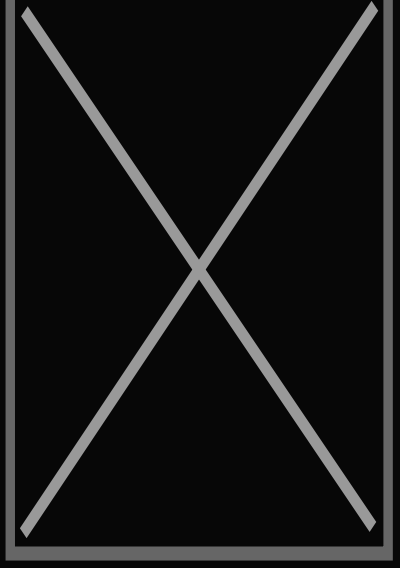
Chuzeat , un'app per agevolare il distanziamento nei ristoranti

chuzeat-c6c5b606

Un'alleanza tra ristoratori e clienti che passa per un innovativo QR code dinamico, frutto della ricerca tecnologica avanzata. Si chiama **Chuzeat** (da “choose”, scegli e “eat”, mangia) ed è un'**app ideata per una nuova esperienza al ristorante**. Uno strumento che facilita la scelta dei piatti da parte dei commensali, annulla i margini di errore nelle ordinazioni e riduce i tempi di attesa, con evidenti benefici sia per il ristoratore, sia per il cliente e che, in questo periodo, si rivela un prezioso aiuto per il **distanziamento sociale**.

L’idea è nata due anni fa dal team di ricerca di **Foodea Lab**, società campana con uffici operativi in Lombardia, nel Lodigiano, che si occupa di soluzioni innovative per la ristorazione. La nuova app è in grado di fornire una serie di vantaggi nella **gestione degli ordini complessi** e nell'**organizzazione del lavoro** del ristorante. All'indomani dello stop e alla vigilia della ripartenza della ristorazione collettiva dovuta alla lunga pausa dell'emergenza coronavirus, questo strumento di nuova generazione assume particolare attualità.

Come funziona Chuzeat



L'app consente di **settare i propri gusti o esigenze** dovute a regimi alimentari particolari: allergie, intolleranze a singoli ingredienti, dieta senza glutine, restrizioni religiose, ecc... Una volta entrati al ristorante basterà dunque inquadrare il QR code al centro del tavolo con il proprio smartphone e **visualizzare il menù digitale** nel più totale rispetto della privacy.

Il QR code di ultima generazione infatti è "dinamico" (è stata depositata domanda di brevetto) e dialoga con lo smartphone di ogni commensale. Il cliente vedrà apparire il menù del ristorante, personalizzato, con le proposte suggerite in base al proprio stile alimentare, ferma restando la possibilità di chiedere l'intervento del cameriere per avere ulteriori informazioni o consigli.

Ogni nuovo cliente sarà coccolato come un cliente abituale, grazie all’intelligenza artificiale. Durante la scelta, ognuno potrà vedere in tempo reale i piatti ordinati dai propri amici, e la stessa ordinazione diventa parte di un ludico momento di interazione al tavolo. Alla fine del processo, il ristoratore riceverà un ordine ottimizzato, al pari di quello ricevuto da un cameriere professionale. Il menù, inoltre, è multilingua e consente di accogliere ospiti di qualsiasi nazionalità senza limitazioni.

"Considerato che i ristoranti dovranno necessariamente mettere in pratica alcuni accorgimenti in termini di distanziamento sociale - spiega la direttrice marketing e Ceo di Foodea Lab, **Valentina Berti** - Chuzeat contribuisce a evitare lo scambio dei menu cartacei, **minimizzare i contatti diretti all'interno del locale e pagare per sé in autonomia**, direttamente dal tavolo, senza spostarsi alla cassa. Per i ristoratori non esistono costi né fissi né percentuali sugli incassi, e per il cliente è completamente gratis".

"Il sistema utilizzato - continua Valentina Berti - si chiama pay per use, ed è proporzionale all'utilizzo della piattaforma, perché crediamo profondamente che una volta provata, il ristoratore non potrà fare

a meno di Chuzeat. L'app, infine, risulta innovativa anche perché non utilizza un sistema 'a carrello' come succede per la maggioranza degli operatori del food delivery, ma propone un processo dinamico, semplice e giocoso, all’insegna della convivialità".

La recensione non fa più paura

Alla fine dell'esperienza l'app consente anche di **dialogare con il ristorante** in maniera del tutto privata e anonima. La classica recensione di dominio pubblico, troppo spesso vera e propria croce dei ristoratori e fonte di interminabili diverbi digitali diventa, al contrario, reale, diretta e privata. Il ristoratore potrà comunicare con il cliente che resta anonimo, magari riuscendo a recuperare una serata "storta" attraverso ad esempio una proposta di sconto.

I plus di Chuzeat in sintesi

- L’app offre un aiuto concreto per aiutare i ristoratori nella riapertura post-Covid nel rispetto del distanziamento sociale.

- Menu digitale: evita che il menu venga maneggiato da clienti diversi.

- Processo di ordinazione: permette all’utente di ordinare ed effettuare scelte consapevoli, senza intrattenersi con il cameriere o limitandone la vicinanza.

- Processo di pagamento: permette all’utente di effettuare pagamenti evitando di recarsi fisicamente alla cassa, di manipolare contanti o strumenti di pagamento (Pos).

- Ottimizzazione del turnover ai tavoli: per compensare la riduzione dei coperti.

- Sicurezza: il diffuso sistema dei QR code per identificare il tavolo di un ristorante ha forti limiti perché il codice QR può essere fotografato e usato in modo malevolo. Chuzeat ha ideato il QuID, un segnatavolo digitale che genera QR code dinamici, cioè che cambiano di continuo, per lavorare in piena sicurezza.

- Gestione delle comande: l’app “parla” in tempo reale con gli altri utenti connessi al tavolo (“Luca ha ordinato gli spaghetti”, “li voglio anche io”) e con l’applicazione del ristoratore (“aggiungo una birra”). In questo modo l’esperienza dell’utente è dinamica e simile a quella classica.

- La cucina non viene sommersa di singole comande, ma l’algoritmo le ottimizza e le raggruppa simulando il lavoro di un bravo cameriere.

- Gestione semplificata: il sistema identifica automaticamente i piatti che contengono allergeni o ingredienti particolari o sono più adatti a determinate diete (vegano, celiaco, etc.).

- Costi azzerati: nessuna percentuale sui profitti o costi fissi. il sistema infatti è "pay per use", cioè proporzionale all’utilizzo reale dell’app.

- Il menù è multilingua e consente di accogliere ospiti di qualsiasi nazionalità senza limitazioni.