Pillole di webinair: occhi puntati sulle startup

startup-cd37a10d

Il mondo HORECA sta vivendo un momento molto delicato e senza precedenti: come sta rispondendo? Attraverso l'innovazione. Sono tante, infatti, le **startup** che si sono messe in gioco, oggi più che mai, a supporto degli imprenditori.



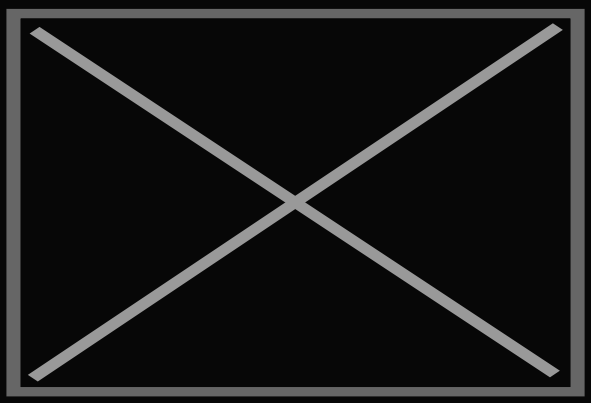
Lo abbiamo sentito in uno degli **Horeca Digital Talk**s,

appuntamenti ormai immancabili che si tengono ogni giovedì alle 17, organizzati da **APCI** (Associazione Professionale Cuochi Italiani) e **Dynamo Lab**. Come quello dello scorso giovedì 30 aprile che ha visto protagonista **Irene Colombo** (ideatrice e conduttrice del programma 'Sei quello che mangi', esperta del mondo food) che ha presentato l'incontro dal titolo **"Le startup a sostegno dei ristoratori. Rompere gli schemi e cavalcare l'innovazione: ecco le tecnologie e le soluzioni che aiutano a ripartire".** Il **presidente APCI Roberto Carcangiu, Vincenzo Buttice di Ristoratori Uniti e Alessandro Pipero** hanno parlato di innovazione non solo tecnologica, dando voce ai ristoratori e sottolineando l'importanza del servizio in sala e del rapporto con il cliente. A porgere gli "onori di casa" **Sonia Re** e **Laura Loprieno**.

Il vero focus però sono state le startup, o meglio, le startup che meritano. Il punto è che al momento ne stanno nascendo tantissime e una delle nuove difficoltà dei ristoratori sta proprio nel prendere in considerazione solo quelle meritevoli. Ecco allora a supporto gli altri interlocutori del talk, ovvero **Giuliano Vita** di DISHCOVERY; **Salvatore Viola** di REPUP; **Domenico Palmisani** di IPRATICO e **Mauro Germani** di SOPLAYA.

Ma di cosa si occupano tutte queste realtà?

Dishcovery nasce per aiutare turisti e persone straniere a comprendere perfettamente i menu dei ristoranti. Oggi l'evoluzione della piattaforma vede la realizzazione di un menu completamente digitalizzato ed utilizzato anche per il delivery. Il menu è collegato ai social dell'operatore professionale, a Wikipedia e a un QRcode che consente di verificare gli ingredienti del piatto. Identità golose, Autogrill e molti altri hanno già scelto questa soluzione.



Repup si occupa di rispondere al posto del ristoratore a tutte le recensioni che vengono fatte dai clienti. Il concetto di tempestività è qui fondamentale, tutte le risposte vengono date entro le 24 ore. Inoltre, si occupa della gestione dei profili dei ristoratori su tripadvisor (sapevate che riportare "chiuso" invece che "temporaneamente chiuso" nelle informazioni di servizio può arrecare un danno grave? Google elimina difatti l'esercizio dal suo ranking). Il servizio in primo luogo risponde ai commenti negativi, successivamente a quelli positivi (perché anche quelli necessitano di feedback) e, in ultima istanza, a quelli in inglese.

iPratico è stato il primo gestionale al mondo su App Store dedicato alle attività di ristorazione. Strumento pionieristico con il quale il ristoratore ha avuto la possibilità di ottemperare a tutte le sue attività con il semplice utilizzo del proprio Iphone (dall'ordine al tavolo, alla gestione del magazzino sino all'emissione e stampa dello scontrino). L'app a fronte dell'emergenza dovuta al Coronavirus ha sviluppato funzionalità aggiuntive quali il menu online e la possibilità di fare preordini evitando così le file.

Soplaya è un marketplace che collega ristoratori con diversi produttori. I ristoratori attraverso un click, con un'unica consegna e in un solo giorno, ricevono il proprio ordine. La startup accorcia la filiera, consentendo agli operatori del settore un risparmio di circa il 20% oltre che la possibilità di reperire prodotti che solitamente non è semplice ottenere tramite i canali classici. L'app comprende anche uno strumento di monitoraggio spese, e non solo. Per far fronte all'attuale situazione emergenziale ha lavorato su due fronti: dal lato B2C lanciando **Frescoelocale.it**; dal lato B2B proponendo invece

“Shock stock”, ***“Free menu box”*** e ***“Addio Covid”***, diversi pacchetti che rispondono alle attuali esigenze dei ristoratori (dallo smaltimento dell’invenduto a un aiuto concreto nella stesura di nuovi menu adatti al delivery).

Insomma, se vent’anni fa **Philip Kotler** scriveva “*vi sono due tipi di imprese: quelle che cambiano e quelle che scompaiono*”, è oggi il momento giusto per l’innovazione, per l’apertura al cambiamento, per dare il benvenuto alle startup che risolvono problemi.