Dishcovery presenta nuovi servizi riservati alla ristorazione

dishcovery-752e4a5c

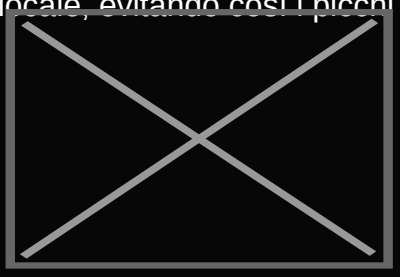
Dishcovery è la start-up modenese specializzata in menu multilingua digitali abbinati ad un funzionale software gestionale specifico per la ristorazione. Il 2021 inizia col piede giusto, con numeri in crescita per i ristoranti che hanno scelto di adottare la soluzione di menu digitale, passando da 300 locali nel 2019 a 2.700 nel 2020. Un dato che ha visto un incremento dell’800% anno su anno. In questo contesto di crescita, Dishcovery, leader di mercato in Italia,presenta inoltre i nuovi servizi studiati ad hoc per rispondere alle nuove esigenze del settore della ristorazione italiana, alle prese con aperture e chiusure in funzione delle diverse disposizioni governative e regionali legate all'evolversi dei contagi. L’offerta integrata consentirà a Dishcovery di posizionarsi come partner di rilievo per tutti i ristoranti che intraprendono un percorso di digitalizzazione, toccando tutti i touchpoint a supporto delle attività delle proprie attività di marketing: dal registro clienti, ai menu digitali, al gestionale, alle ordinazioni tramite WhatsApp, alla possibilità di collegare il menu alle piattaforme online più note.

Registro clienti
Il gestionale offerto da Dishcovery integra la possibilità di gestire il registro digitale all’interno del menu raccogliendo i dati dei clienti del ristorante per 14 giorni, in modo da permettere alle autorità il tracciamento in caso di necessità. Nonostante il periodo di difficoltà che il mercato sta affrontando, Dishcovery dimostra di essere a fianco dei ristoratori mettendo loro a disposizione uno strumento capace di consentire la digitalizzazione della raccolta dei dati. La soluzione di registro clienti è inoltre offerta dalla start-up in omaggio ai primi 1.000 ristoranti (anche nuovi) che vorranno aderire all’iniziativa.

Social media marketing
La presenza sui canali social sta diventando imprescindibile se si vuole essere visibili ai clienti, sia per comunicazioni di servizio (come gli orari di apertura, la possibilità di delivery o take away), sia per restare in contatto con la clientela (condividendo le modifiche al menu o le novità), spesso la

pianificazione di attività programmate e di adv su questi canali diventa secondaria, quindi la scelta di un partner in grado di curare la visibilità dei locali è fondamentale. Proprio per questo, oltre all'implementazione del menu digitale, Dishcovery mette a disposizione dei ristoratori la possibilità di effettuare campagne di social media marketing geolocalizzate in base al luogo di pertinenza.

Presenza sulle piattaforme online e ordinazioni tramite WhatsApp
Grazie all'integrazione i ristoratori possono collegare il menu direttamente alle più note piattaforme online, permettendo ai consumatori di consultare l'offerta ovunque si trovino. Inoltre, gli utenti possono ordinare comodamente da casa e il locale riceve l'ordinazione direttamente su WhatsApp. Questa soluzione permette di migliorare e velocizzare notevolmente il servizio di asporto e consegna, i clienti trovano e scelgono il proprio pasto online e ordinano via chat senza dover contattare tramite telefono il locale, evitando così i picchi di contatto e le relative attese.



"Con l'implementazione dei nuovi strumenti a disposizione andiamo a rispondere alle esigenze poste alla nostra attenzione dai ristoranti. Presidiare i canali social ed essere presenti sulle maggiori piattaforme online è fondamentale per aumentare la visibilità dei locali, soprattutto in un periodo storico come quello attuale dove buona parte delle attività quotidiane sono svolte online e su smartphone", dichiarano **Marco Simonini** e **Giuliano Vita**, co-fondatori e rispettivamente CMO e CEO di Dishcovery. *"Inoltre, il sistema offerto da Dishcovery consente ulteriori vantaggi ai ristoratori che, attraverso l'eliminazione dei menu cartacei risolvono due dei maggiori problemi legati all'uso della carta. Da un lato infatti viene eliminata la proliferazione di virus e batteri causata dal passaggio delle liste tra le mani dei clienti, garantendo un'igiene maggiore, dall'altro vengono risparmiate le stampe di numerosi menu, per una maggiore sostenibilità. Questi benefici sono ulteriormente confermati dai numeri registrati nel 2020: sempre più ristoranti si convertono al menu digitale e l'85% degli abbonati conferma la propria sottoscrizione dopo i primi 6 mesi".*