Ristorazione: nei locali del futuro, le App saranno indispensabili

menu-shutterstock-1742688890-e3772488

App e ospitalità, è amore.
Il ristoratore del futuro sarà colui che, pur rimanendo fedele ai caposaldi della tradizione, avrà la lungimiranza di prendere e sfruttare al meglio la **tecnologia** e la **digitalizzazione** che il mercato offre.

È quanto è emerso dalla tavola rotonda tenutasi nello spazio **Fipe** di Host2021 dal titolo 'La ristorazione del futuro', argomento di estrema attualità, visto che i mesi vissuti a stretto contatto con la pandemia hanno portato alla luce evidenti cambiamenti in questa direzione. Una carrellata di idee 'rivoluzionarie' ed efficienti, nate proprio con l'obiettivo di snellire, agevolare e rendere più fluido il lavoro della ristorazione che punta a diventare più tecnologica. Su questa scia è nato il **Ristorante del Futuro**, una sinergia scaturita da differenti realtà italiane attive nel food & beverage e rivolte all'innovazione tech.

Unanimi nell'affermare che una ristorazione di livello deve continuare a basarsi su alcuni elementi imprescindibili, compresa l'importanza di una formazione professionale adeguata, in grado di plasmare figure che possano dare valore aggiunto, risalta sempre di più il ruolo specifico del ristoratore che necessita di una gestione ben strutturata, tale da far 'risparmiare' una cosa molto preziosa e non acquistabile: il tempo. Ed è qui che la **digitalizzazione e le start up** diventano un valido supporto al settore, dalla gestione della cantina alla parte burocratica e amministrativa.

Uno dei progetti presi in considerazione è **The Winesider**, la piattaforma online che affianca i ristoratori nella vendita e nella scelta del vino, dando le bottiglie in conto vendita e accompagnando il ristoratore nella selezione delle etichette anche in base ai piatti presenti a menù e senza il classico 'deposito bottiglie'.

Tra gli argomenti più dibattuti del 2021 c'è la mancanza di personale. Qui viene in aiuto **JoJolly**, l'App che aiuta a reperire la figura adatta alla circostanza, al locale e alla professionalità, il tutto in pochi

minuti e con pochi passaggi.

È già proiettata nel futuro anche **Scloby**, la start up attiva da qualche anno che permette di gestire attività fondamentali come l'emissione degli scontrini, le prenotazioni, la raccolta di informazioni utili per migliorare la vendita, la gestione del magazzino e andare incontro alle necessità dei clienti.

A completare la tavola rotonda anche il successo di **Deliveristo**, il sistema che mette in contatto i produttori e i distributori con i ristoratori tramite un mercato virtuale. Un sistema che semplifica la fornitura degli operatori Ho.Re.Ca. grazie all'acquisto digitale.