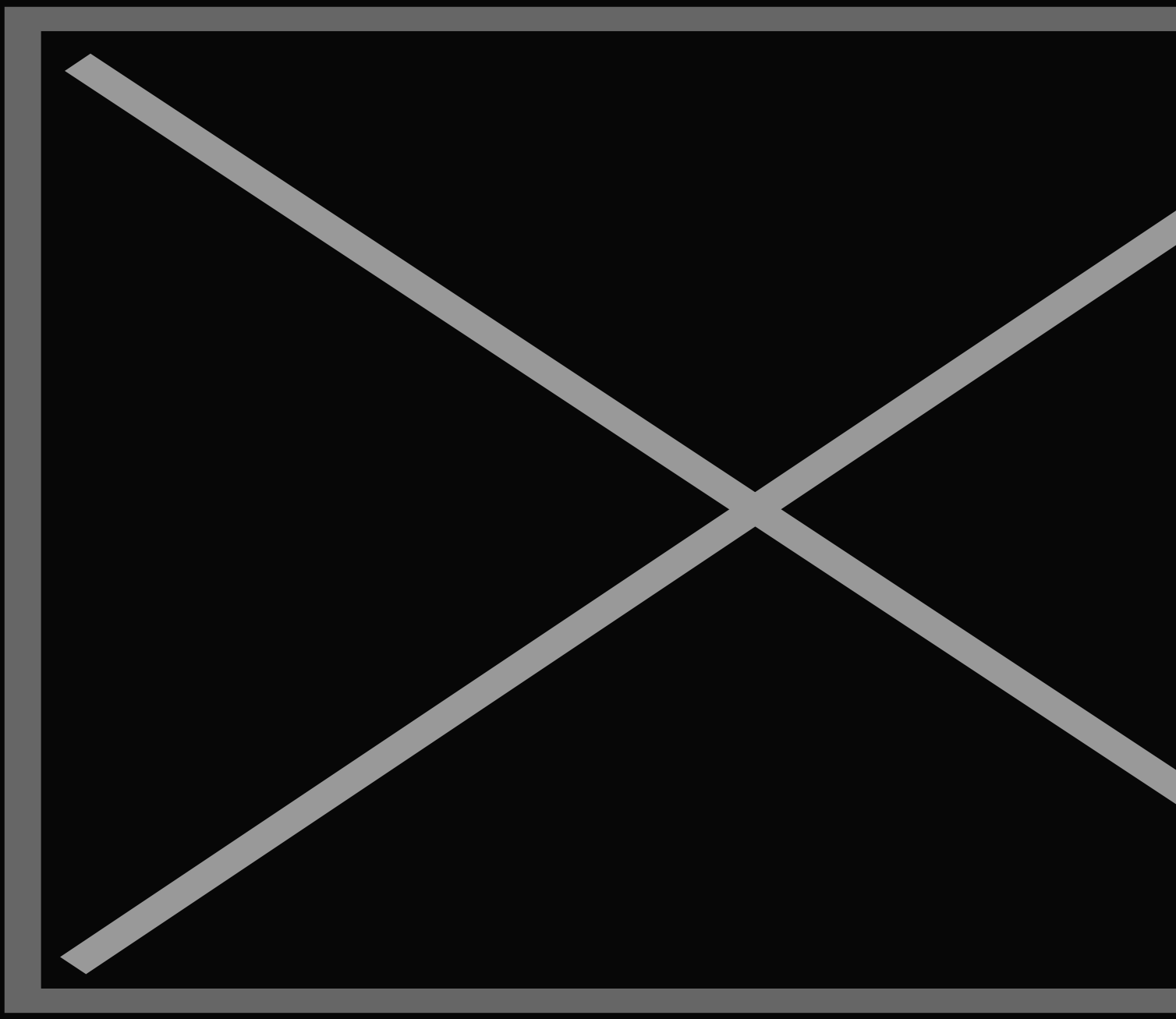
RCH rivoluziona digitalmente gli store

rch-domotica-jarvis-01-hub-9f271755

Il mondo si sta allineando a nuove dinamiche di digitalizzazione nella gestione e nei pagamenti, nell'Horeca e le relazioni con la propria clientela sono nel pieno di una fase rivoluzionaria. **RCH S.p.a.** si fa interprete e promotrice di questa rivoluzione. Con lo sviluppo dei nuovi sistemi di cassa smart, la System House trevigiana consente agli esercenti di cogliere tutte le opportunità del digitale, abilitando la gestione di ambienti, processi, attività e servizi evoluti da un unico hub centrale.

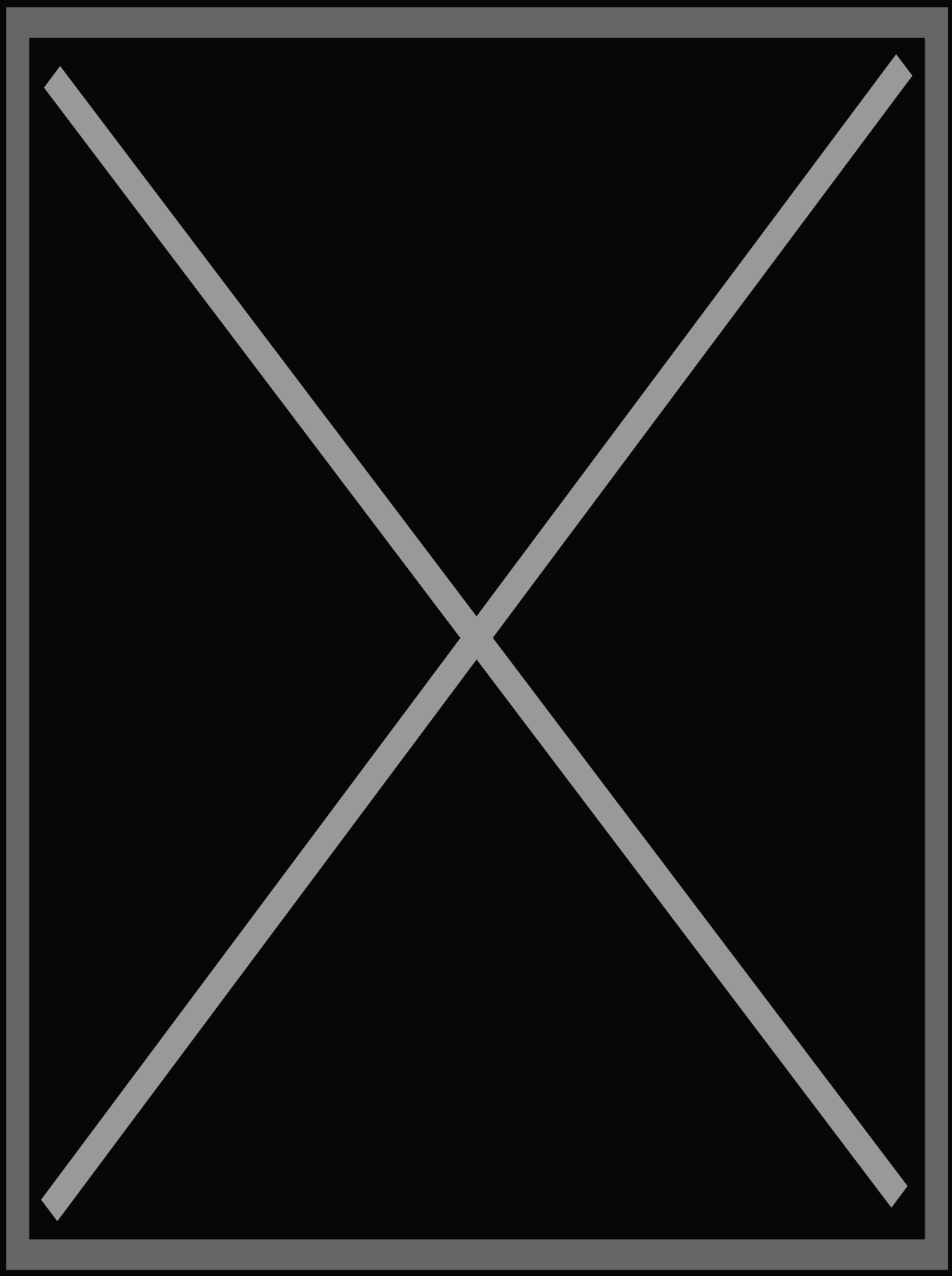
Danilo Baeri, direttore tecnico di RCH, spiega che il software presentato alle porte di Milano, presso UNA Hotel di Pero, in occasione di Host e Tuttofood, è in chiave Android. Non gira su iOS ma in fn futuro sì e sarà presente anche su Windows 11 e Linux. *"Il tema sicurezza è per tutti"*, ha aggiunto Baeri. *"Abbiamo assunto uno specialista per questo che ha mappato. Non abbiamo pensato alla Blockchain ma a una tecnologia più adatta alle nostre esigenze"*. Sul fronte Horeca? *"RCH assicura prezzi competitivi rispetto alla concorrenza presente sul mercato. Il cloud di RCH è più indicato per la GDO, tuttavia la partnership con Alessandro Borghese e il programma televisivo '4 Ristoranti' è un forte segnale del gruppo legato all'interesse per la ristorazione. Il software resta comunque molto intuitivo e RCH conferma i corsi di formazione in presenza e anche online"*.



Giulia Fornasero, Sales Growth Specialist - B2B partnerships di Too Good To Go, l'app leader contro gli sprechi, conferma che la copertura a tutte le categorie e quindi anche i bar e le tabaccherie è assicurata. E spiega: *“Vogliamo creare un mondo senza spreco alimentare. Analizziamo l'invenduto”* . **Giulia Podagrosi, Channel Marketing di Infocert**, sottolinea *“la soddisfazione della partnership con RCH”*. **Luca Degli Esposti, CEO Jarvis IoT Smart Living di IOOOTA Srl**, svela che per ottimizzare il flusso di lavoro è stata anche integrata *“la presenza di una machine learning”*.

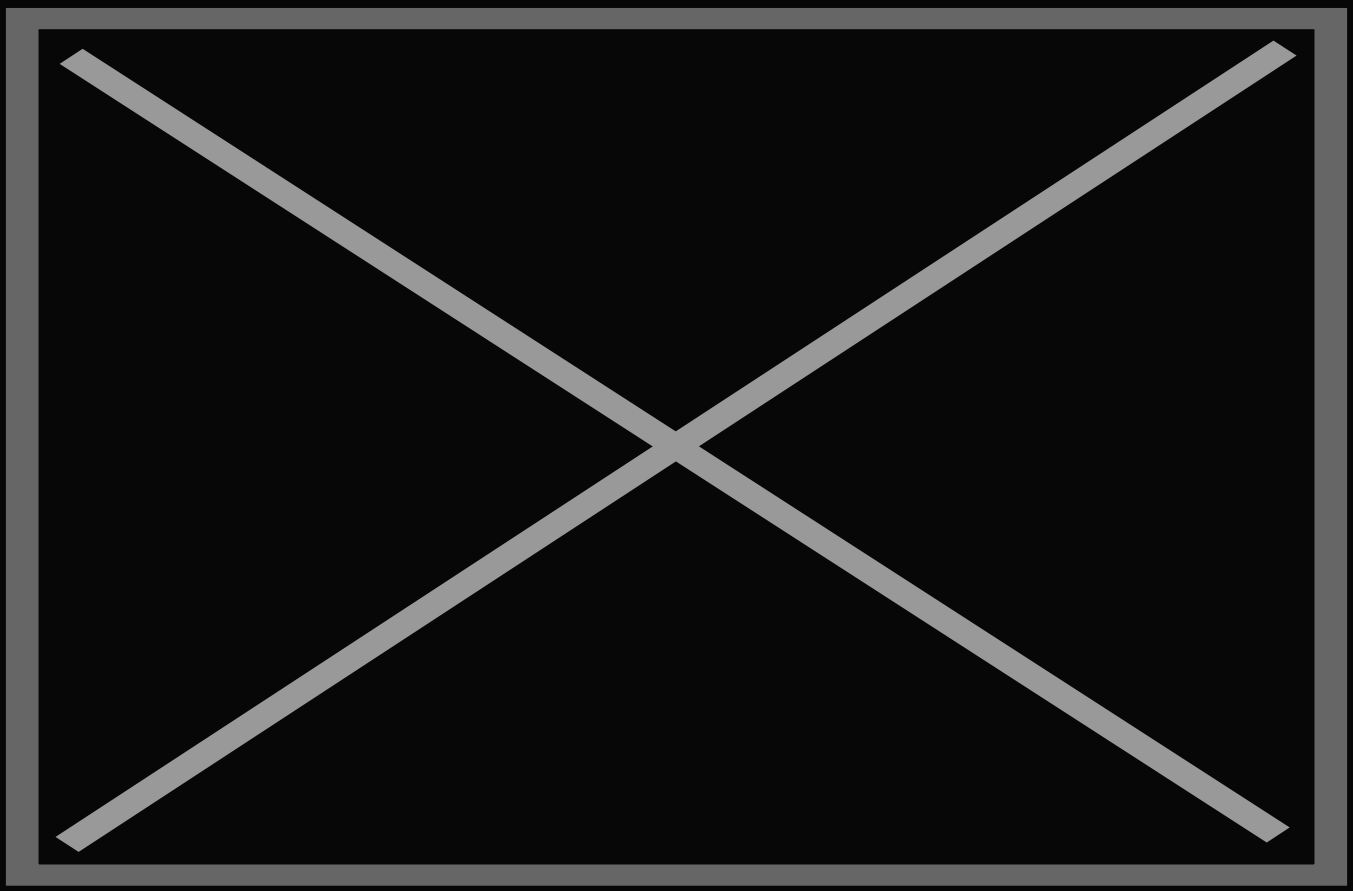
I nuovi sistemi di cassa smart RCH e MCT sono stati ideati per fornire agli esercizi commerciali uno strumento tecnologico evoluto, attraverso il quale gestire in modo pratico e veloce l’intera attività del

punto vendita. La nuova gamma di sistemi di cassa
intelligenti è stata ingegnerizzata seguendo una logica di sviluppo e di look&feel vicina a quella di smartphone e tablet. Si tratta di soluzioni con schermi touch, intuitive nell'utilizzo e connesse alla rete, che oltre ad ottimizzare le funzioni tradizionali dei registratori di cassa, consentono di accedere a una serie di app e servizi evoluti che potenziano le opportunità gestionali e commerciali dei negozi. Dai sistemi di cassa smart si può governare la domotica degli ambienti, sanificare le aree, gestire i processi commerciali e i servizi di pagamento, utilizzare app specifiche per raccogliere ordini d'acquisto, pianificare appuntamenti e attività, organizzare le risorse interne, erogare servizi di terzi per i clienti, come per esempio la richiesta di taxi o il pagamento di bollette, scaricare app per il gaming.



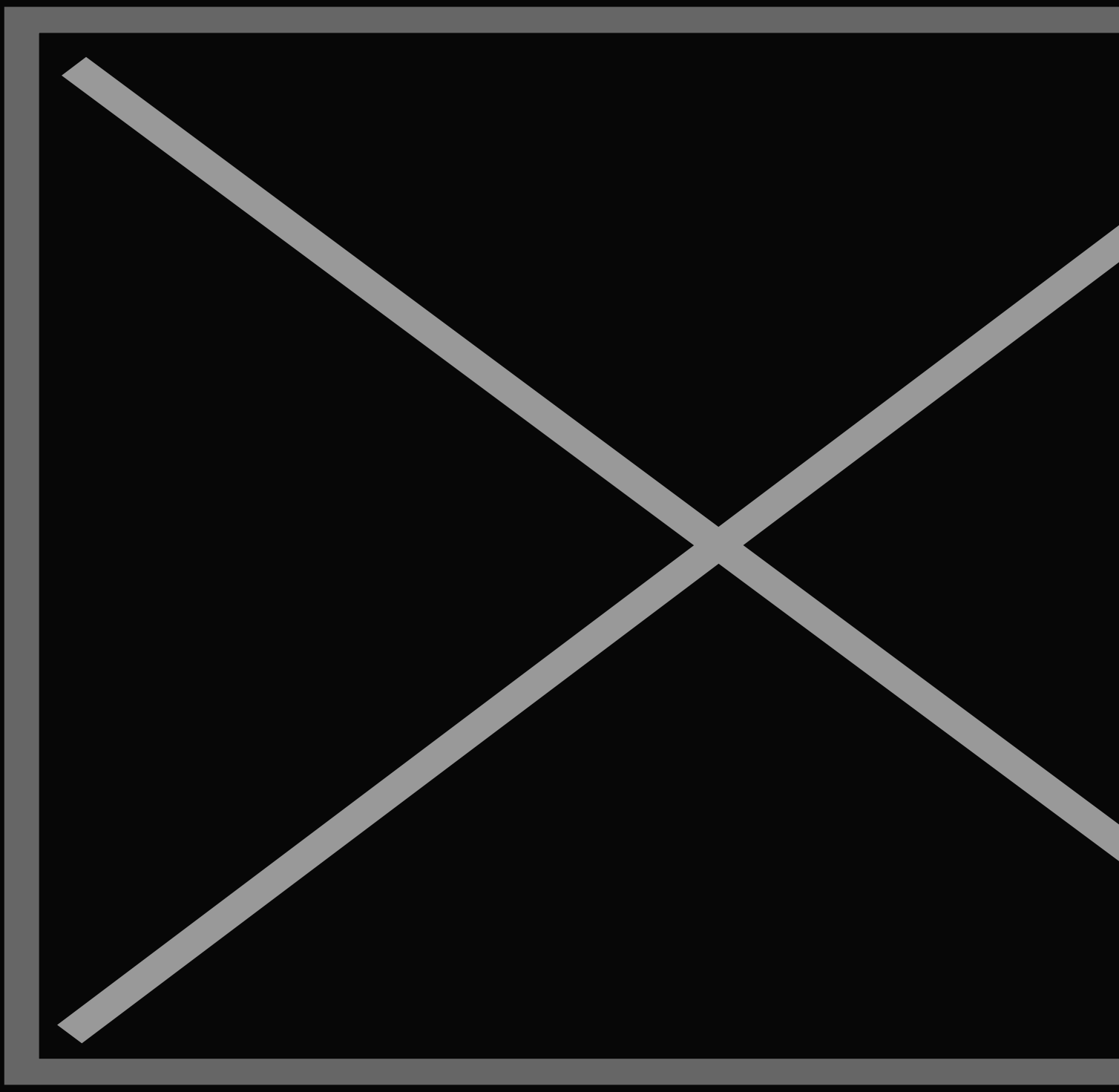
Tutte queste potenzialità sono disponibili grazie a RCH X-Market, il marketplace digitale al quale i sistemi di cassa smart possono collegarsi con un semplice tap per accedere all'eco-sistema di app e servizi che consentono al negozio di allinearsi tempestivamente alle dinamiche esigenze dei propri clienti. Il negozio virtuale di RCH è in continuo sviluppo. Fruibile dagli esercenti direttamente dalla cassa, RCH X-Market si arricchisce costantemente di nuove app e di servizi, grazie anche alla collaborazione con partner prestigiosi, studiate per semplificare la vita degli esercenti e accrescerne le potenzialità di business.

La sanificazione degli ambienti ha assunto ancora maggiore rilievo a seguito dell'emergenza legata a Covid-19. Oggi è possibile svolgere questa operazione direttamente dai sistemi di cassa smart RCH e MCT. Grazie ancora una volta alla partnership con IOOOTA S.r.l, gli esercenti possono attivare un ciclo di sanificazione rapido e completo per i propri negozi. Ciò avviene grazie alla possibilità di attivare, direttamente dalle casse smart RCH e MCT, OCTO PurePlace Building della società OCTO Group S.p.A, la soluzione per sanificare in modo automatico e controllato ambienti chiusi.



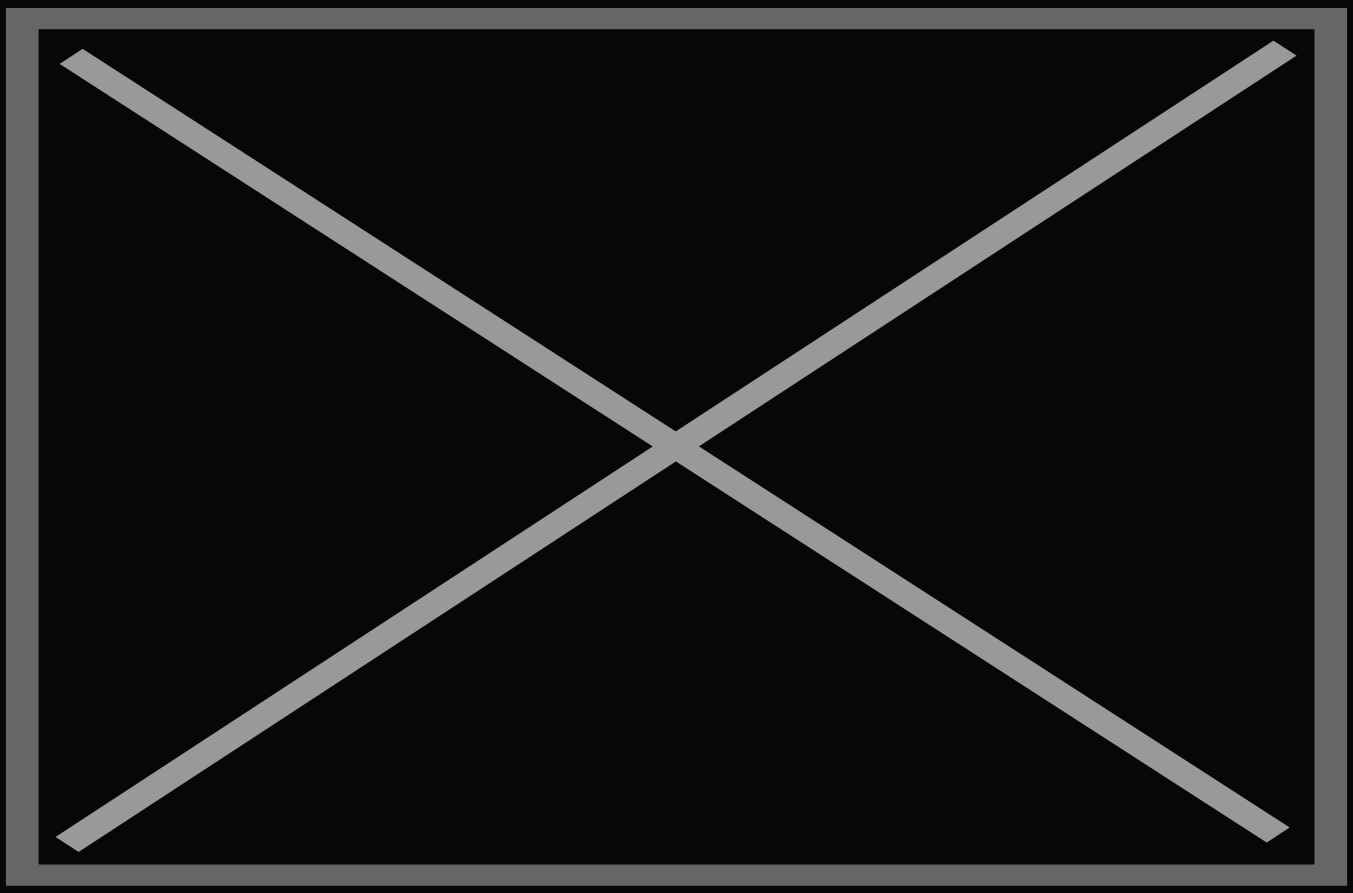
Utilizzando una luce UV a 254 nm ad ampio spettro, tramite una lampada UVC germicida, OCTO PurePlace Building disattiva il DNA di batteri, virus e altri patogeni, distruggendo così la loro capacità di moltiplicarsi e igienizzando di fatto le superfici. La soluzione, semplice e rapida da installare su una parete interna dell'ambiente, è in grado di sanificare fino a 250 mq.

I menù digitali stanno sempre più spesso sostituendo quelli cartacei all'interno del contesto della ristorazione. Grazie ad essi, i clienti possono ordinare direttamente da un tablet posto sul tavolo del locale in modo autonomo e sicuro. RCH Smart Menù, è l'app per la gestione del menù digitale integrata nei registratori di cassa smart RCH e MCT. Estremamente intuitiva che permette ai clienti di effettuare le proprie scelte in modo rapido e in totale autonomia dai device presenti nel locale (tablet, wall).



I clienti, attraverso l’applicazione RCH Smart Menù, navigano all’interno del menù digitale selezionando quali piatti ordinare con semplici gesture, come avviene quotidianamente quando utilizzano i propri smartphone. Il personale di sala conferma l’ordine che viene trasmesso, sempre grazie al modulo di RCH, in tempo reale sia in cucina sia al punto cassa. I vantaggi sono molteplici: il ristoratore può aggiornare il menù digitale tutte le volte che vuole, inserendo anche promozioni e piatti

del giorno; il processo di raccolta delle comande è molto più semplice, veloce e preciso; gli ordini dei clienti arrivano in modo tempestivo e puntuale in cucina, favorendo così l’efficienza nella preparazione dei piatti; il conto è immediatamente disponibile sul sistema di cassa smart RCH, senza errori e perdite di tempo, né per il ristoratore né per il cliente.



L’ottimizzazione della gestione degli ordini è un obiettivo che oggi può essere facilmente raggiunto grazie a questa app che permette di ricevere, organizzare e aggregare tutti gli ordini pervenuti sul sistema di cassa smart RCH. Questo avviene sia per gli ordini effettuati al tavolo sia per quelli che riguardano l’asporto e il delivery. Nel locale, i clienti possono consultare il menu digitale (archiviato su RCH Smart Order www.rchsmartorder. com nella vetrina virtuale in cloud del locale) e, attraverso una semplice scansione di un QR code posizionato sul tavolo, effettuare la propria scelta.

La selezione dei piatti, le modifiche richieste e anche la modalità di pagamento (cash o carte) sono ricevute e gestite dal **software RCH Smart Order** che, integrato con il sistema di cassa smart RCH, processa l’ordine e gestisce le modalità di consegna. Nel caso di asporto o delivery, il menù digitale, che può essere facilmente condiviso con i clienti (attraverso un sito, una pagina Facebook o WhatsApp) viene consultato da remoto dai clienti. Una volta effettuato l’ordine il processo è il medesimo di quello che avviene con l’ordinazione dal tavolo.