App: presente e futuro corrono sul web

smartphone-1707069-640-eaf86e80

App, piattaforme web, QR code… Da tempo la tecnologia informatica ha abbracciato il segmento food & beverage, con soluzioni di intelligenza artificiale che permettono ai consumatori di scegliere, ordinare, prenotare e ricevere a domicilio. È un consumo fisico condito sempre più da web e virtualità. Quasi ultimi, ristoratori e gestori di locali hanno beneficiato ben poco di soluzioni, pensate fino ad oggi soprattutto per i clienti che, se rivolte all'altra parte del bancone (o della cucina) possono portare evidenti vantaggi in termini di efficienza e organizzazione nel lavoro; ora, finalmente, qualcosa inizia a muoversi. Lo sguardo di aziende che si occupano di software guarda ai professionisti del food, avendo intuito le potenzialità, per il loro fatturato, di questo importante bacino d'utenza. Principalmente due i vantaggi: i tool tecnologici si possono dimostrare, a maggior ragione in un periodo come questo di difficoltà economiche e di orari ridotti, se non di chiusure per decreti ministeriali, un aiuto concreto per le attività odierne e, soprattutto, future. In più, app e piattaforme web permettono agli sviluppatori continui aggiornamenti, modifiche e implementazioni, quasi in tempo reale e legate all'attualità di norme e leggi, a beneficio di chi le usa.

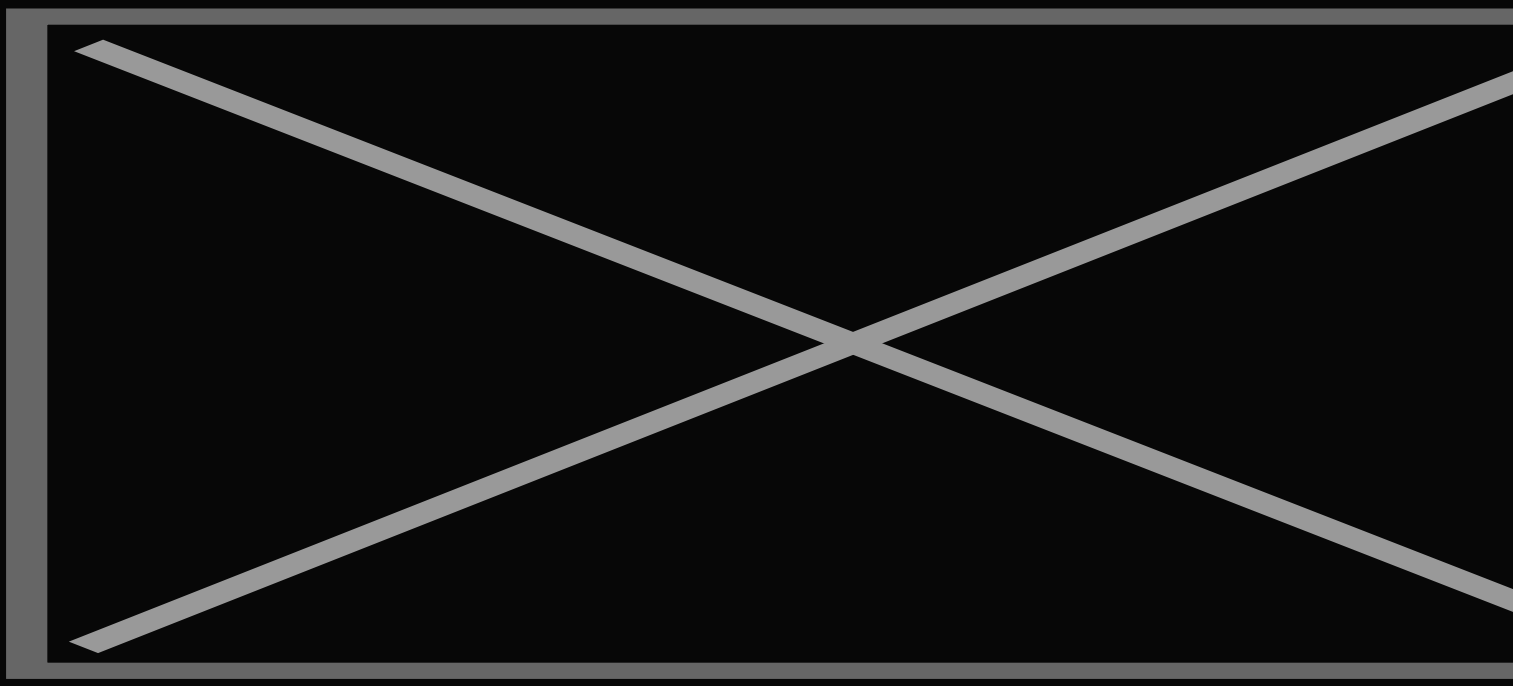
APP E FUORI CASA: IL MATRIMONIO 4.0



Menù digitali, app e web app per take away, delivery e gestione

intelligente degli spazi e dei tempi? Sono diverse le aziende che le propongono: **iPratico** è un sistema di cassa sviluppato su piattaforma Apple. È una soluzione per tutte le esigenze delle attività di ristorazione, dalle strutture più piccole alle più articolate, fino alle catene. Diverse le funzioni della sua app **iPratico Eat**, con modulo gestione, consegna a domicilio, asporto, e menù digitale, cui si affianca la web app, personalizzabile, per le ordinazioni tramite QR Code e smartphone. In più l'applicazione di **iPratico OpenList** permette di gestire l'ingresso e i tempi di accesso della clientela nei locali, ottimizzando anche l'occupazione dei posti. Simile, ma con un occhio rivolto anche alla comunicazione, **HealthyFood** lancia un nuovo pacchetto di aiuto ai ristoratori: allarga il suo menù digitale includendo l'ordine, da remoto o da ristorante, attraverso l'app **MyCIA** (che contiene il tool **My Contactless Menù**, che permette anche di ordinare, prenotare e pagare direttamente in digitale, evitando contatti fisici), sia per consumare al tavolo sia scegliendo le due diverse opzioni, consegna a domicilio o take away. Nel pacchetto, che non ha commissioni a fronte di un basso costo mensile, è inclusa una campagna di promozione sui social del ristorante. Semplicità di utilizzo, digitalizzazione, sicurezza, accorciamento dei tempi, moltiplicazione delle ordinazioni, riduzione degli sprechi, crescita di visibilità del locale sui social presso i clienti in target, vogliono essere le parole chiave. Non è un'app ma un gestionale: **Dishcovery** permette al ristoratore di creare e modificare la propria carta digitale, inquadrabile dallo smartphone del cliente attraverso un QR code, ma consente anche la gestione degli ordini, di tracciare e analizzare gusti e abitudini dei propri clienti, "spingere" menù speciali e piatti del giorno, gestire il delivery e condividere piatti e proposte sulle principali piattaforme social.

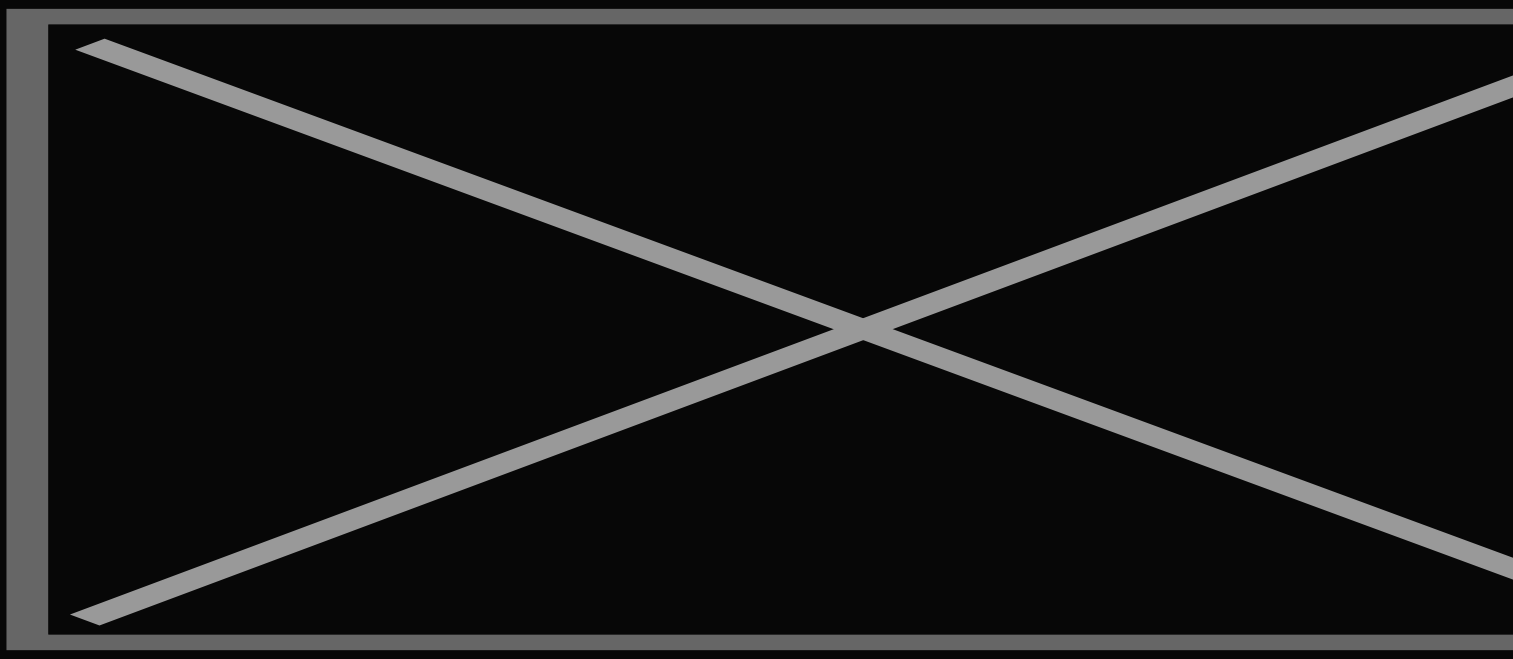
[caption id="attachment_182811" align="alignnone" width="880"]



da sinistra l'app MyCIA di HealthyFood e il gestionale Dishcovery[/caption]

Diversi i moduli dell’app **CEI Food**: si possono creare menù personalizzabili e modificabili che vengono visualizzati direttamente sullo smartphone del cliente, che può effettuare ordini, asporto e consegna a domicilio tramite cellulare; in più non vengono utilizzate piattaforme esterne e nessuna commissione è a carico del ristoratore. Sono servizi, questi, comuni a molti competitors come, per esempio, le web app **ilTablo**, **RistoriAMOci** e **qrMenu.Restaurant**, che presentano più o meno le stesse caratteristiche.

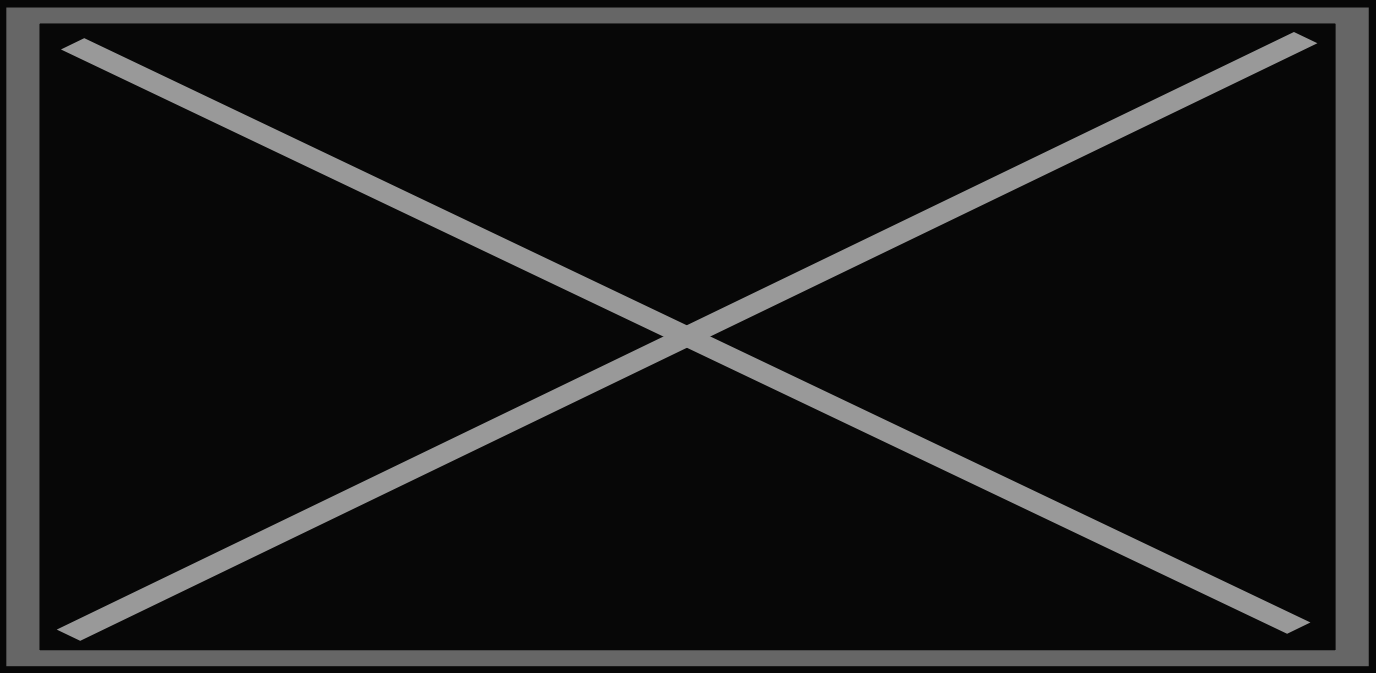
[caption id="attachment_182806" align="aligncenter" width="890"]



da sinistra le app CEI Food e ilTablo[/caption]

Si chiama **Restaurant Manager** l’applicazione del colosso Uber Eats: lo scopo è quello di migliorare il servizio di delivery e aumentare il volume d’affari, attraverso il monitoraggio continuo di dati, trend di consumo e tendenze giornaliere, di flusso di ordini in tempo reale e, soprattutto, di risposte ai feedback dei clienti e offrire promozioni particolari e sconti personalizzati, per un importante processo di fidelizzazione. **OctoTable** è invece una webapp che, oltre al menù digitale personalizzabile con foto e logo, permette di disegnare la mappa del proprio locale per stabilire la distanza di sicurezza tra un tavolo e l’altro. Facile e immediato, quindi, ottenere il numero dei posti disponibili, così come è presente un sistema di prenotazione on line dei tavoli, integrabile anche con il proprio sito web. Più o meno, con alcune differenze, le stesse caratteristiche di **Chuzeat** che consente, oltre a organizzare spazi all’interno del locale e a proporre menù e pagamenti digitali, anche di settare da parte del consumatore i propri gusti ed esigenze alimentari.

[caption id="attachment_182815" align="alignnone" width="707"]



da sinistra le webapp Chuzeat e OctoTable per organizzare il locale e le ordinazioni[/caption]

Un’app con un nome che racconta le sue funzionalità: **Salta la Fila** permette, tra l’altro, di eliminare i problemi di attese e aggregazione fuori dal locale, creando una coda virtuale e avvisando il cliente, attraverso una notifica, della disponibilità di posto, servizio e tavolo. Simili le caratteristiche di **Ufirst**, app che consente di scegliere giorno e orario di accesso per una gestione, da parte dell’esercente, della fila in ingresso. Sono solo alcune, queste, le proposte dei principali players di software per i professionisti della ristorazione; e c’è da credere che questo mercato sarà ancora più di prima in continua espansione ed evoluzione, a tutto beneficio del settore food & beverage.

Bar e Mixology: il futuro è in un app