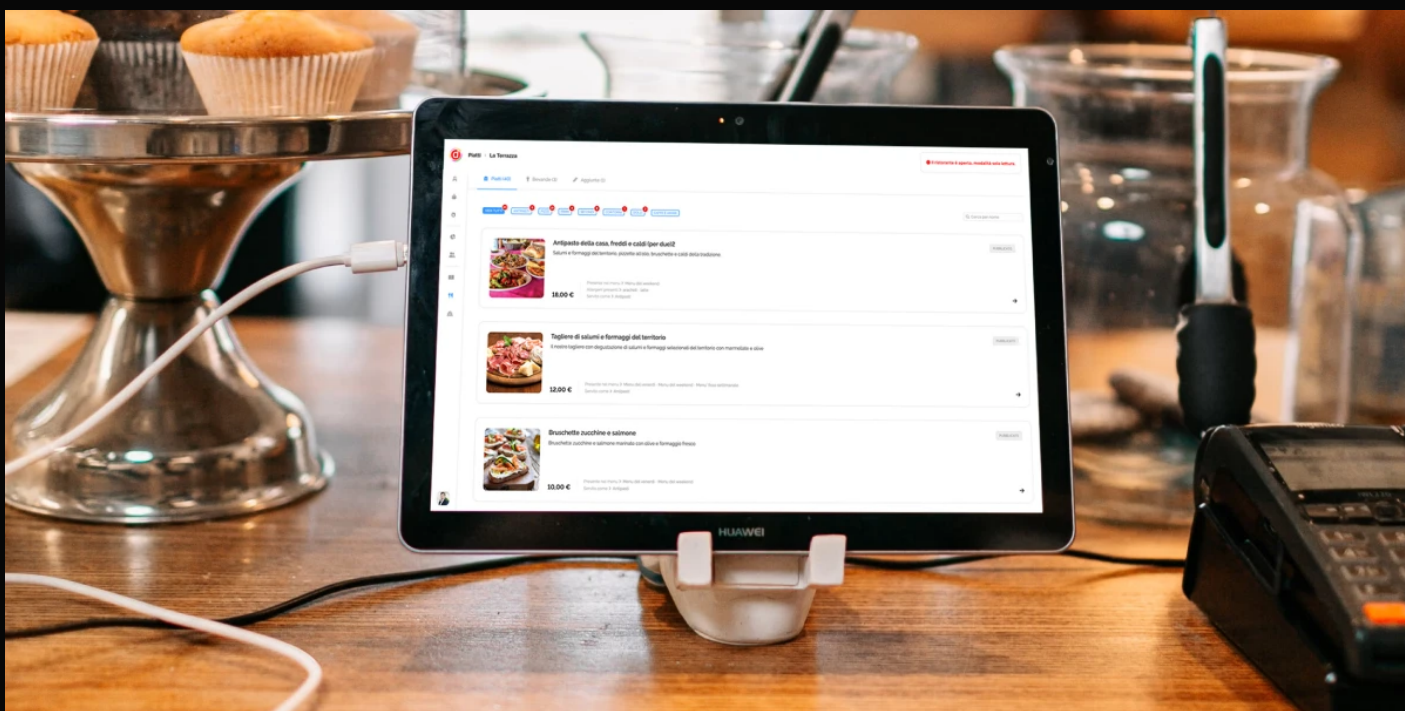


Tecnologia, la piattaforma all-in-one di Dishup semplifica il lavoro di bar e ristoranti



Quello della ristorazione è un mercato sempre più digitalizzato, ma con differenze tra la parte settentrionale e meridionale della Penisola italiana. Infatti, secondo un'analisi condotta da **Dishup**, circa **il 40% dei pagamenti è digitale**, ma c'è una netta divisione tra il nord e il sud Italia: **da Bologna in su**, la percentuale di pagamenti digitali tocca il **75%**.

È in questo contesto che [Dishup](#), startup fintech fondata nel 2021 da Antonio Ruscitti, Giovanni Di Gregorio e Daniele Ratti, ha sviluppato **una piattaforma all-in-one integrando menu digitali, gestione degli ordini, sistemi di pagamento e analisi dei dati** per offrire soluzioni scalabili che semplifichino le operazioni quotidiane e migliorino l'efficienza delle attività ristorative, rispondendo alle esigenze di un mercato sempre più digitalizzato

«La ristorazione non è solo un settore economico. È un linguaggio culturale, un atto umano. Oggi, questo linguaggio ha bisogno di nuovi strumenti per restare vivo: più fluidi, più intelligenti, più rispettosi del tempo di chi serve e di chi si siede a tavola. In Dishup, lavoriamo per costruire una ristorazione che sia allo stesso tempo efficiente e ospitale, dove la tecnologia è invisibile ma indispensabile ed accessibile, al servizio di chi lavora ogni giorno sul campo», dichiara in una nota

stampa Antonio Ruscitti, ceo di Dishup.

LE FUNZIONALITA' DI DISHUP

Passando dal modello tradizionale basato su abbonamenti a un sistema che si basa sulle commissioni per transazione, Dishup è una piattaforma che integra e semplifica la gestione operativa di un ristorante: grazie al menu digitale, i clienti possono ordinare e pagare in autonomia, sia al tavolo che in modalità asporto.

Inoltre, si aggiunge il **Point of Sale (POS)**, che consente ai ristoratori di monitorare in tempo reale tutte le operazioni di cassa, ottimizzando il flusso di denaro e migliorando la gestione finanziaria quotidiana.

Ma non solo. Dishup comprende anche il **Kitchen Co-Pilot**, un'app che sfrutta l'intelligenza artificiale per migliorare i flussi di lavoro in cucina, prioritizzando gli ordini in base alle necessità e ottimizzando i tempi di preparazione. C'è anche la **Waiter App**, pensata per semplificare la gestione degli ordini da parte dei camerieri, consentendo loro di prendere e avviare i pagamenti tramite la funzionalità tap & pay, velocizzando il servizio e aumentando l'efficienza.

Infine, il sistema di **gestione delle code**, che include funzionalità di chiamata cliente tramite annunci vocali, permette di ridurre i tempi di attesa e migliorare l'organizzazione del flusso di clienti, ottimizzando l'esperienza sia per il ristoratore che per il cliente.

PROGETTI DI ESPANSIONE

Con un **fatturato di 100.000 euro nel 2024** e circa **150 clienti acquisiti** in Italia e all'estero (Albania e Belgio), Dishup ha in programma di espandere la propria base clienti fino a **1000 clienti entro due anni**. L'azienda sta anche lavorando per ampliare la propria presenza internazionale, con obiettivi di crescita in **Regno Unito** e **Francia**.

Inoltre, Dishup sta lavorando con partner tecnologici come **AWS** e **Google** per integrare soluzioni avanzate di **intelligenza artificiale** nella piattaforma, migliorando ulteriormente l'efficienza e l'esperienza per i ristoratori e i consumatori.

Una delle ultime novità introdotte è il **sistema di pagamento tramite braccialetti**, una soluzione innovativa per eventi, che permetterà ai partecipanti di effettuare pagamenti rapidi e sicuri senza l'uso di carte o contante. Questa tecnologia sarà presentata al **Viva Technology 2025**, durante un evento congiunto con l'**Italian Trade Agency**.