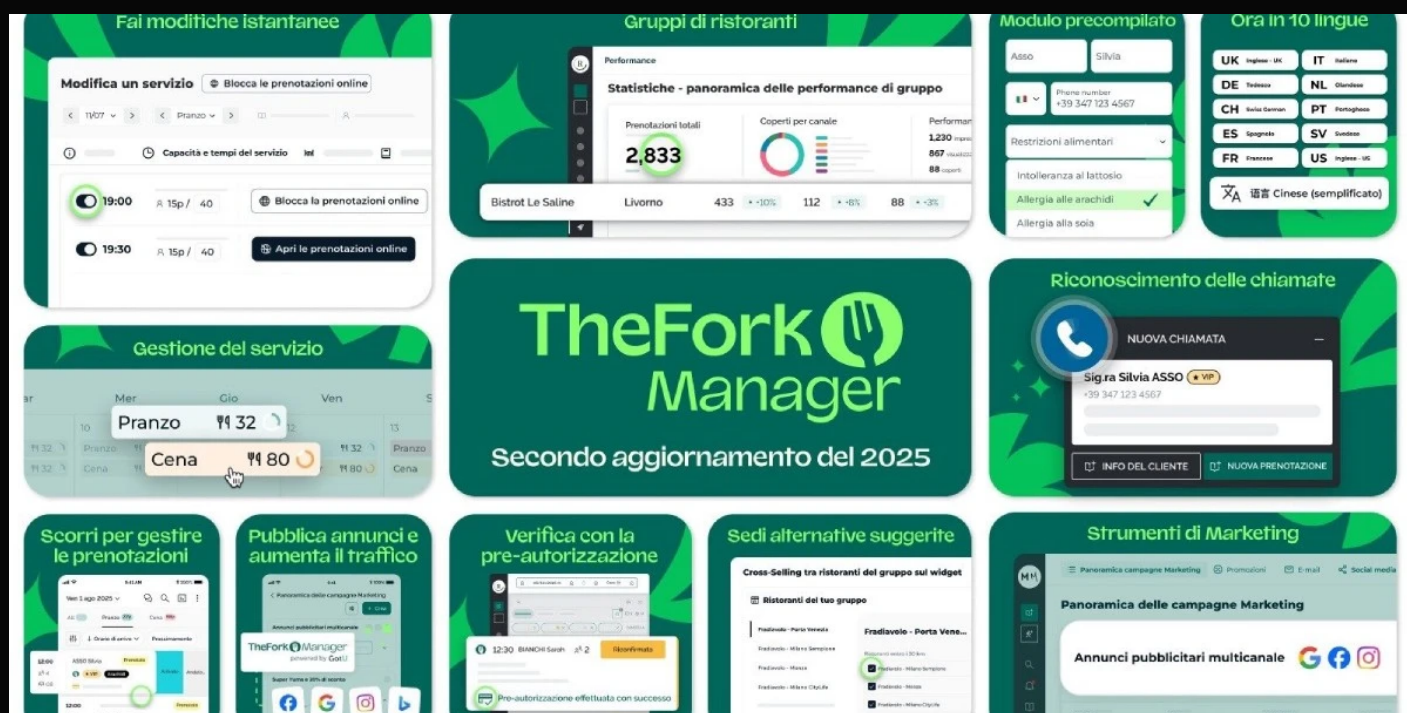


Nuova release per TheFork Manager: cosa è cambiato



Con l'estate 2025 arriva una nuova evoluzione per il gestionale **TheFork Manager**, che introduce il secondo aggiornamento dell'anno pensato per rendere la gestione dei ristoranti ancora più semplice, veloce e intuitiva.

Dalle piccole trattorie ai grandi gruppi della ristorazione, le nuove funzionalità puntano a **ottimizzare le operazioni quotidiane**, migliorare l'esperienza degli ospiti e offrire ai ristoratori un controllo senza precedenti. «*Tutti i nostri team hanno lavorato assieme affinché questo aggiornamento fosse disponibile per l'estate, il momento più cruciale per la ristorazione italiana*» commenta **Andrea Arizzi**, Sales Director TheFork Italy & DACH. «*L'obiettivo è chiaro: fare di TheFork Manager l'alleato numero uno per ogni ristorante*».

A PORTATA DI SMARTPHONE

Il telefono resta uno strumento fondamentale per molti ristoratori. Ecco perché arriva la nuova funzionalità di **riconoscimento delle chiamate**, che permette di visualizzare immediatamente la cronologia delle prenotazioni, le preferenze e i dati di contatto del cliente direttamente al momento

della chiamata.

L'app TheFork Manager si arricchisce poi di una **nuova interfaccia di prenotazione**, completamente ridisegnata e ottimizzata per l'utilizzo da smartphone. Grazie a un modulo più snello e a una lista delle prenotazioni rinnovata, creare una prenotazione fino a cinque volte più veloce. Con la nuova **vista calendario**, i ristoratori possono avere sotto controllo l'occupazione del locale a colpo d'occhio.

L'aggiornamento introduce la **pre-autorizzazione delle carte di credito** che si aggiunge alle già consolidate funzionalità di garanzia con carta, riconferma delle prenotazioni, predizione dei no-show e alla policy introdotta da TheFork a sfavore dei cosiddetti "no-shower seriali", ovvero coloro che effettuano più di quattro mancate presentazioni in un anno. Un sistema integrato che offre ai ristoratori la massima protezione e sicurezza.

PER CHI GESTISCE PIÙ RISTORANTI

A chi deve gestire più ristoranti, TheFork Manager offre la **nuova panoramica gruppi**, che consente di monitorare coperti, prenotazioni e performance complessive o per singola sede. Inoltre, grazie alla funzione cross-sell, quando un ristorante è al completo, è possibile proporre automaticamente ai clienti altre sedi del gruppo, mantenendo la prenotazione all'interno del brand.

C'è anche una sezione dedicata agli **strumenti di marketing**, dove i ristoratori possono avviare campagne pubblicitarie su Meta, Google e altri canali in pochi minuti.