

Emiliano Paladini

S trumenti High Tech



Tecnologie al ristorante, dall'iPad al touchscreen; assistenza digitale di contorno

C'è aria di nuova tecnologia in cucina, ma non è una novità. Le arti, come quella dell'enogastronomia, la lavorazione dei cibi, dalla preparazione delle materie prime alla loro conservazione, da sempre hanno seguito lo sviluppo della tecnica. Lo strumento nuovo in questo caso è l'iPad menù. L'iPad menù è la prima applicazione,

sviluppata per l'iPad, che rende multimediali le carte del food & beverage, e permette al ristoratore di affrontare tutto il lavoro di organizzazione e di gestione in modo semplice ed efficace; e al cliente di avere in mano uno strumento capace di coinvolgerlo e di incuriosirlo, permettendogli di apprezzare le proposte anche più

particolari, attraverso foto, descrizioni e abbinamenti.

L'idea nasce sostanzialmente dal desiderio di togliere al ristoratore l'ansia degli aggiornamenti del menù con le novità dalla cantina, unitamente alla voglia di presentare una scheda tecnica dettagliata, con foto e immagini personalizzabili nella

forma e nei contenuti. In questo modo, i professionisti della ristorazione saranno in grado di proporre e di usufruire di uno strumento innovativo, sempre aggiornato, che racchiude tutte le proposte in un solo oggetto; allo stesso tempo pratico per le dimensioni, ma incredibilmente ricco di contenuti e stimolante per il cliente. Con pochi e semplici passaggi, si potranno abilitare e disabilitare tutti i prodotti, impostare prezzi e abbinamenti, comporre menù alla carta, menù del giorno, menù degustazione ecc. Per la consultazione non è necessaria la connessione a internet, lo strumento è consultabile offline.

Tra le funzioni avanzate di iPad Menu c'è poi la possibilità di gestire il magazzino in tempo reale, in maniera semplice e veloce. Sul portale www.ipadmenu.eu sono a disposizione un'area riservata e un servizio di assistenza personalizzato composto da un team di grafici programmatori e consulenti della ristorazione. Utilizzando il database online, l'utente ha già la possibilità di usufruire di circa 2000 schede vini e 400 schede birre. L'applicazione è disponibile nell'Apple Store.

Assistenza continua

Ed è proprio per clienti come potrebbero esserlo i ristoratori, (piccoli, medi e grandi) - qualunque piccola azienda e qualunque privato impazzisca col computer - che è stato pensato un sistema di assistenza digitale continua. Qualunque sia cioè il problema di un apparato digitale, chiamando l'opportuno call center, gli operatori di PC30 sono in grado di risolvere il

problema all'istante e di prenotare su tutto il territorio nazionale un apposito tecnico coordinato da una delle cinquanta agenzie PC30 in Italia.

Il rimedio digitale (è questa la nuova proposta) segue anch'esso un trend tecnologico affatto anglosassone che ha visto dare alla luce il personal shopper, il personal trainer e il wedding planner; e si occupa della gestione e della risoluzione di tutte quelle problematiche legate all'iPod, iPad, USB, ADSL, MoDem, WiFi, stampanti e macchine digitali periferiche varie e «*maccheroni elettronici*» come si diceva, che possono nascere attorno al nostro computer.

PC30 (nasce in Francia nel 2003, e arriva in Italia nel maggio 2008) fornisce

consocenza, formazione e soluzione. Tra i clienti di PC30 c'è già Vodafone, per cui cura l'installazione su tutta la rete fissa nazionale per le aziende, e la Vodafone Station in tutte le sue fasi; Tiscali (assistenza informatica da remoto e a domicilio); e Gabetti (assistenza personalizzata). Il futuro di PC30, oltre al servizio di assistenza alle problematiche informatiche di qualunque tipo, è la formazione di un centro di intelligence per la creazione di responsabili di Information Technology in grado di studiare lo sviluppo personalizzato aziendale pianificato sull'ottimizzazione delle risorse informatiche.

