Verso la riapertura dei ristoranti: dalla Sicilia una app per lavorare in sicurezza

E’ siciliana una delle prime app che viene in soccorso dei ristoranti, prossimi alle riaperture. Si chiama “Wonder menù” e consente di lavorare in tutta sicurezza. Quando i ristoranti riapriranno, con tutte le dovute cautele, lo smartphone potrebbe sostituire il contatto con il cameriere con guanti e mascherine, limitando le occasioni di contagio e anche l’uso stesso di dpi al tavolo.

Tra i vantaggi della app, secondo i suoi ideatori, c’è il minimo contatto con il cameriere; nessun menù o carta da sanificare giorno per giorno ed ora per ora; nessun bisogno di altri supporti digitali al tavolo se non lo smartphone del cliente.

Wonder Menù è infatti raggiungibile da qualunque smartphone ed è in grado di ricevere la comanda, sottoporla alla cucina e stamparla. Non solo, avvisa anche il cliente sullo stato di preparazione del suo ordine fin quando ciascun piatto è pronto. Funziona con una serie di codici da riportare su ciascun tavolo del ristorante. Così si accede al menù, si sceglie cosa mangiare anche con domande sui inviate direttamente alla cucina attraverso un messaggio.

La comanda virtuale viene recepita da un cameriere che la controlla e la passa alla cucina. Qui l’ordine viene stampato per essere preparato dai cuochi. Una volta che i piatti sono pronti, ai clienti arriva una notifica sullo smartphone. Il ristoratore può decidere di consegnare al tavolo attraverso i camerieri muniti di guanti e mascherina o fare in modo che i clienti possano alzarsi per andare a ritirare il loro pasto in modalità self-service e quindi senza alcun altro contatto.

Wonder Menù è stata lanciata in questi giorni dalla Digitrend,

società specializzata in servizi di trasformazione digitale e ADV data driven, ed è pensata per la ripartenza del settore della ristorazione con tutti i limiti imposti calla crisi Covid19.
“Lavoriamo a questa applicazione dalla seconda metà del 2019″, dice Gianni Messina, project manager. “La crisi del settore legata al Covid 19 ci ha indotto ad accelerare la fase di lancio con condizioni di particolare vantaggio per i ristoratori che vorranno utilizzarla. L’attivazione del software è infatti gratuita e non è prevista nessuna spesa di manutenzione per i primi tre mesi di esercizio così che i ristoratori potranno apprezzarne a pieno tutti i vantaggi di utilizzo senza investire un euro in innovazione di processo in questo momento di crisi estrema”.

foto: sala&cucina.it