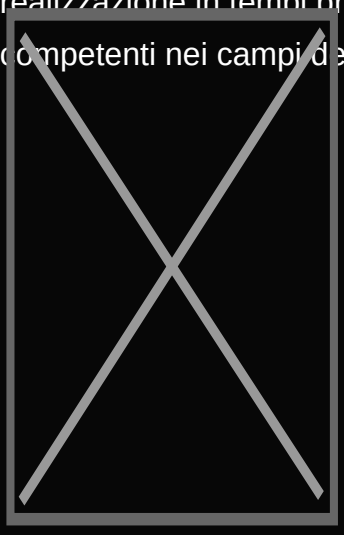
SafeTable, il nuovo servizio digitale per far ripartire ristoranti e locali

fafe2-0a702f3b

Lo stop forzato causato da Covid19 alle attività di hôtellerie e ristorazione che rappresentavano i principali clienti di Matteo Barro (fotografo e videomaker giramondo) e dei suoi collaboratori, è stata l'occasione per studiare - con sguardo lungimirante - una soluzione che aiutasse il settore a riprendere la propria attività in modo sicuro e innovativo. Così è nata l'idea di SafeTable, concretizzata nello sviluppo di un prodotto tecnologico per digitalizzare con stile la carta del proprio ristorante o locale.

Il progetto è nato dall'unione della mente creativa e intuitiva di Matteo Barro e quella più razionale e pratica di Eva Offen, già sua collaboratrice in ambito amministrativo e finanziario, nonché compagna nella vita. Durante i mesi di lock-down hanno lavorato non-stop alla nascita e sviluppo di SafeTable, al fine di poter offrire un servizio che facilitasse la riapertura delle attività di ristorazione nel rispetto delle norme vigenti, differenziandosi per alcune caratteristiche da quelli già presenti sul mercato. La realizzazione in tempi brevi è stata resa possibile grazie al supporto di una valida rete di collaboratori competenti nei campi della grafica, programmazione e web design.



COME FUNZIONA

3 le tipologie proposte al ristoratore per la sua carta digitale (solo testo, con foto della categoria, con

foto dei piatti), infinite le soluzioni grafiche e 12 le lingue in cui è possibile la traduzione. Per facilitare il processo, il ristoratore può mandare la propria carta in qualsiasi formato. A format deciso, SafeTable crea il menu digitale, il QRcode, le credenziali di accesso e invia le istruzioni con video-tutorial per essere pronti subito. Un adesivo "SafeTable" da esporre in vetrina con stampa del QRcode rende possibile la consultazione del menu dall'esterno. SafeTable fornisce discreti espositori in plexiglas trasparente facilmente lavabili e igienizzabili, personalizzabili, dove stampare il QRcode, da posizionare sui tavoli. Il ristoratore può inoltre cambiare in totale autonomia i piatti che compongono la carta.

SERVIZI AGGIUNTIVI

SafeTable, grazie all'esperienza dei suoi fondatori, offre la possibilità di servizi fotografici professionali per le carte digitali che prevedono foto, per il sito di proprietà del ristoratore o per la gestione di pagine social. Su richiesta c'è la possibilità di delegare a SafeTable la modifica/aggiornamento dei menu digitali.

PERCHE' SCEGLIERE SAFETABLE

SafeTable punta alla personalizzazione della carta/menu digitale permettendo al ristoratore di non perdere la propria identità e immagine, creando un'interfaccia grafica con le caratteristiche che meglio rispecchiano la sua attività (la modalità "ordina e paga" infatti non è stata inclusa) e senza la necessità di scaricare una APP. La presenza del maître, patron o sommelier che consiglia il cliente resta fondamentale: SafeTable non intende sostituire l'elemento umano perché crede nella concezione per cui il ristoratore resta l'anima del ristorante, con i suoi consigli, le sue attenzioni e la relazione con il cliente.

Forte di una lunga esperienza di fotografo fidato in tutta la scala della ristorazione (dal fine-dining all'hotellerie di lusso, dal locale lifestyle alla trattoria della tradizione), Matteo Barro ha acquisito profonda sensibilità e conoscenza delle relative dinamiche imprenditoriali. Ha quindi elaborato SafeTable valorizzando l'attività del ristoratore senza volerla sostituire o automatizzare. Per la stessa ragione gli espositori in plexiglas sono discreti e raffinati adattabili ad ogni interior. Così come il materiale fotografico (se richiesto) è di alta qualità. Un tecnico è a disposizione 24/24 per la risoluzione di ogni eventuale problema, così come è prevista una consulenza dedicata su misura. Tra i servizi aggiuntivi inoltre la possibilità di implementare una sezione per la registrazione e relativa fidelizzazione del proprio cliente.