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

20250519130636dishup-manager-d92e04c3

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**.