Il futuro è touch screen

Rapidità ed efficienza. Chi ha puntato sulla tecnologia nella ristorazione l'ha fatto perché si attendeva benefici su questi due fronti. Ed è su queste due leve che i software gestionali agiscono con maggior successo nell'attività quotidiana. Informatizzare un locale può migliorare la qualità del servizio riducendo perdite di tempo, errori ed imprecisioni: fine dei tempi morti e minore attesa per i clienti ai tavoli che a fine pasto saranno soddisfatti. Il cliente appagato ritorna e quindi il cerchio dei benefici della tecnologia si chiude con una crescita del business.

I software gestionali

Le proposte per i Pubblici Esercizi sono ormai moltissime e sono pensate su misura per tipologia di attività. La forza dei migliori programmi in commercio è la flessibilità ossia la capacità di adattarsi alle molteplici varietà di ristoranti esistenti: di grandi e di piccole dimensioni, su un unico livello o su più piani, con molti o pochi tavoli, con un menù che cambia continuamente o con un elenco di piatti sempre uguale e così via.

I camerieri dotati di palmari per prendere gli ordini raccolgono le scelte dei clienti in pochi secondi, certamente in un tempo ben minore rispetto al dover scrivere con penna su un foglio; la comanda in tempo reale viene trasmessa in cucina, senza bisogno che il cameriere debba fisicamente andarci. Al contrario può passare immediatamente all'ordine ad un altro tavolo. E qui sta un primo enorme vantaggio in termini di risparmio di tempo e di efficienza.

Allo stesso modo, le comande vengono registrate nel computer e al momento desiderato vengono trasformati immediatamente in "conto" per il cliente, senza dover ribattere alcunché sulla cassa. Un'altra operazione in meno da fare…

Il ristoratore deve considerare i possibili risparmi sul fronte del costo del lavoro: chi si è informatizzato spiega che senza la tecnologia avrebbero bisogno del doppio del personale di sala…

Verso il futuro…

Ma tutto questo è già il presente, se non addirittura il passato. La novità del 2010 si chiama iPad: un computer tablet (a tavoletta) di Apple in grado di riprodurre contenuti multimediali oltre a permettere di navigare su internet.

Il tutto ovviamente senza alcun bisogno di scomodi cavi o prese della corrente… In pochi mesi ne sono stati venduti milioni di esemplari e c'è chi ha iniziato a pensare a come sfruttare la novità sulla tavola del ristorante. è il caso del Marchesino di Milano dove, dai primi di settembre, i clienti possono

vedere i piatti non più su un menù cartaceo bensì sullo schermo di un iPad. Non uno sfizio o un tocco di eccentricità bensì un nuovo modo di proporsi ai clienti. Il menù su iPad è un oceano di informazioni in più: basta un tocco col dito sullo schermo per vedere gli ingredienti principali dei piatti proposti.
E non solo. Dato che un problema sempre più diffuso sono le intolleranze alimentari, le schermate mostrano le eventuali allergie collegate agli alimenti utilizzati. A riprova delle svariate potenzialità della "magica tavoletta" ecco, infine, il recente debutto dell'iPad menù, uno strumento innovativo, nato per risolvere le problematiche relative alla gestione della carta dei vini e delle birre (per info: www.ipadmanu.eu).

Un esempio dall'estero

Questo è nulla rispetto a quello che succede in alcuni locali stranieri che hanno fatto della tecnologia la loro ragion d'essere. L'Inamo a Londra è il primo ristorante ad aver introdotto massicciamente la tecnologia touchscreen. In questo locale di Soho si mangia seduti a tavoli interattivi chiamati E-Table: dei proiettori mostrano i piatti che si possono ordinare, in una sorta di "menù fotografico" estremamente realistico. E non bisogna chiamare il cameriere, basta un "click" col dito sul tavolo.
Il "menù interattivo" permette molto altro. Ad esempio chi è solo non rischia di annoiarsi perché il tavolo schermo "si fa leggere": nelle sue pagine "virtuali" ci sono informazioni sui piatti proposti e sul quartiere, ma anche giochi e passatempi per far correre veloce il tempo nell'attesa che arrivi il piatto ordinato…
Per i più diffidenti c'è una webcam per osservare in tempo reale la cucina e i cuochi al lavoro e vedere così "da vicino" le fasi di preparazione delle pietanze e verificare igiene e qualità. E per i più ansiosi e preoccupati del conto finale, nessun rischio "brutta sorpresa": il conto può essere tenuto sotto costante controllo dal tavolo.
Tenete presente che il futuro è della tecnologia!