

Fase 2 del Covid-19: l'importanza dei menù digitali

scritto da Enzo Radunanza | 30/04/2020



Fra pochi giorni, riapriranno bar e ristoranti e si inizierà il periodo di “convivenza” con il Coronavirus. Il delivery e le prescrizioni da osservare nei locali, dovranno continuare a garantire la sicurezza e Dishcovery propone una valida alternativa ai menù cartacei



Mancano pochi giorni a quella che viene definita la **fase 2** della battaglia mondiale contro il Covid-19 che ha radicalmente rivoluzionato le nostre abitudini. In date diverse del mese di maggio, a seconda delle regioni, riprenderà anche l'**attività di ristoranti e Horeca**, tra le categorie più colpite dalla pandemia insieme al turismo in generale.

In verità molto imprenditori del food, fin dall'inizio, hanno reagito per non fermarsi e hanno attivato la **consegna a domicilio** anche se l'auspicio è di **poter accogliere presto i clienti**, seppure con modalità completamente rivoluzionate.

Le dichiarazioni del Presidente del Consiglio hanno, ovviamente, confermato la necessità di evitare affollamenti e tenere le distanze di sicurezza tra i tavoli ma **non sono chiarissime le effettive modalità di allestimento di un ristorante per il periodo di convivenza con il Coronavirus**.

Si è parlato di accessi scaglionati, di distanza tra i tavoli, di barriere in plexiglass e di altre misure che stravolgeranno il comparto e peseranno sugli stessi italiani, da sempre abituati alla convivialità più schietta, in abbinamento alla buona cucina. Tuttavia i ristoratori sono già pronti e la maggior parte di essi ha predisposto un'organizzazione tale da salvaguardare la salute degli avventori e dello stesso personale.

Sicuramente il **menù cartaceo tradizionale** sarà uno strumento bandito, in quanto veicolo di trasmissione, e sostituito da quello usa e getta, una soluzione scomoda e poco sostenibile. Il digitale offrirà, anche in questo caso, delle soluzioni efficaci come nel caso di **Dishcovery**.



Menù digitali al ristorante: Dishcovery promuove la sicurezza

Dishcovery, il servizio di **menù digitale** più utilizzato dai ristoratori italiani, ha pensato a come rendere agevole questa difficile transizione.

«Conosciamo molto bene il settore Horeca - affermano Giuliano Vita e Marco Simonini, fondatori di Dishcovery - e sicuramente la riapertura non sarà facile. Speriamo che si possa, nel minor tempo possibile, tornare a fruire di tutti confort offerti dal mondo della ristorazione ma intanto abbiamo arricchito il nostro servizio di nuove funzionalità».

Dishcovery è un **menù digitale e multilingua** per accedere al quale basta scansionare, dal proprio cellulare, il QR Code e **senza scaricare alcuna applicazione**. Sul display dello smartphone appare subito il menù, capace tra l'altro di raccogliere gli ordini e i pagamenti dal tavolo. Il cliente può scegliere le portate e inviare la comanda direttamente al personale in cucina via whatsapp o via e-mail.

I vantaggi, in termini di sicurezza e di praticità sono evidenti in quanto si evita l'utilizzo del classico menù cartaceo e si minimizzano i contatti tra clienti e personale di sala.

In questo periodo, comunque, sono tante le iniziative intraprese da Dishcovery per agevolare pubblico e ristoratori ai quali l'azienda emiliana ha fornito anche uno strumento che permette agli utenti di acquistare direttamente dai gruppi sui social media e farsi portare il cibo a casa.

Take away e pagamenti elettronici

Un'altra concessione del Governo prevista nella fase 2 è la possibilità del take away con ritiro da parte del cliente presso il ristorante. Anche in questo caso, Dishcovery mette a disposizione dei ristoratori una piattaforma elettronica per ricevere gli ordini on line, ottenere il **pagamento con PayPal o Satispay**, per poi consegnare direttamente i piatti in modalità take away o delivery.