



L'arrivo della **tecnologia** ha completamente modificato gli aspetti fondamentali della società contemporanea. Le distanze si sono azzerate, così come i tempi di attesa per svolgere le pratiche più disparate. L'arrivo della rete ha cambiato profondamente le dinamiche e le **esigenze** che le **persone** riscontrano giornalmente. Questo, ha condotto ad un adeguamento del mondo del lavoro nel complesso, con un focus particolare anche su tutte le attività adibite allo **svago**.

La ristorazione non è stata da meno, venendo implementata nei servizi per la clientela proprio grazie ai dispositivi sempre più accessibili e performanti alla portata di tutti. Il concept della ristorazione moderna include tutta una serie di **innovazioni** e strumenti a supporto del personale e dei clienti ma è giusto precisare che la cura di altri aspetti più tradizionali – vedi la pulizia, la mise en place e l'abbigliamento dello staff di sala e di cucina (i [grembiuli da lavoro personalizzabili come questi](#) sono solo alcuni dei capi che ne fanno parte) – continua a rappresentare un fattore fondamentale in questo settore.

Insomma, quando si parla di ristorazione 2.0 si fa riferimento ad un paradigma in costante mutamento, in grado di offrire ai clienti tutta una serie di **servizi aggiuntivi** con cui massimizzare la qualità della loro esperienza. Il concetto di ristorazione 2.0 è sfaccettato e ricco di spunti da cui gli esercenti possono partire allo scopo di migliorare le interazioni con il cliente. Per un ristoratore, avventurarsi alla scoperta di questo nuovo modo di svolgere il lavoro significa affrontare, certamente, **nuove sfide**, ma allo stesso tempo anche attingere ad una serie di

interessanti **vantaggi** per la sua attività . Scopriamo, nelle prossime righe, tutto ciò che c'è da sapere sulla nuova frontiera della ristorazione 2.0.

Ristorazione 2.0: la tecnologia al servizio di esercenti e consumatori

Come già precedentemente accennato, essendo immersi nell'era digitale, ogni attività che intende avere successo all'interno del proprio panorama di riferimento necessita, quantomeno, di affrontare il cambiamento con un **approccio positivo**, accogliendo innovazione e tecnologia nel proprio quotidiano. Nella ristorazione, questo significa poter **ottimizzare il tempo** e le cose da gestire, migliorando notevolmente l'efficienza. Ovviamente, per poterlo fare è importante utilizzare gli strumenti corretti, con cui semplificare ogni azione.

Tra gli strumenti che la tecnologia mette a disposizione degli esercenti per migliorare i loro servizi, spiccano sicuramente le app di delivery e quelle con cui poter ricevere **prenotazioni** per i tavoli. In questo modo, non è solo possibile ottimizzare le risorse, ma migliorare anche la reputazione del proprio ristorante. Grazie alle nuove tecnologie, poi, gli chef possono procurarsi più facilmente tutti gli **ingredienti**, compiere velocemente l'inventario della cucina e preparare i piatti velocemente.

Gestionali e app per i ristoranti: tutte le info

Quando si parla di [ristorazione 2.0](#) non si fa soltanto riferimento alle app di delivery o alla propria presenza sulle mappe digitali. Un ristorante pronto a spiccare nella pleora di competitor, infatti, deve poter mettere a disposizione dei clienti un pacchetto di servizi digitali particolarmente ampio e curato nei dettagli. Stiamo parlando di siti web ufficiali, presenza su **Google** e sulle sue **app**, ma anche di campagne social e di una presenza in sala che rispecchi quanto mostrato effettivamente sui propri canali di comunicazione. Curare l'immagine è fondamentale, così come implementare le performance in **cucina** e in **sala**. In questo senso, abbracciare il futuro della ristorazione significa, per esempio, dotare il personale di palmari e **tablet** con cui poter inviare le ordinazioni in cucina istantaneamente e avere in cassa dei gestionali, ancora, mettere a disposizione dello chef tutti gli strumenti necessari per assicurarsi il **corretto funzionamento della cucina**.