

Ma secondo voi uno può andare al ristorante così?

Scritto da ilsole24ore

Mercoledì 13 Maggio 2020 00:19 -



Fermate il mondo: voglio scendere!

Pannelli in plexiglass, totem per misurare la temperatura corporea, dispenser per il gel disinfettante, menù virtuali, mascherine e guanti. «Mai di lattice! Piuttosto torneremo ai guanti bianchi di pelle», dicono alcuni ristoratori. «Useremo i termoscanner come negli aeroporti, la sicurezza prima di tutto» commentano altri. Nell'attesa di un protocollo unico, che garantisca protezione per personale e clienti e una modalità non punitiva di vivere il pranzo fuori casa, i titolari degli esercizi di ristorazione stanno prendendo in esame diverse soluzioni.

Scanner totale all'ingresso

Appare certo che andare al ristorante, almeno in questa prima fase, sarà diverso e il primo test da affrontare sarà alla porta d'ingresso. Tra i primi a proporre un dispositivo per controllare l'accesso è la startup del veneziano Sunrise fondata da un gruppo di imprenditori specializzati in tecnologia e innovazioni sanitarie che ha tra i suoi founder Simone Tomasello attivo nel settore horeca.

L'azienda ha brevettato il digital totem "Spray for life", che unisce un termoscanner per la misurazione della febbre a due apparati di disinfezione per mani e piedi a un video di riconoscimento facciale che permette di verificare, ad esempio, che le persone indossino la mascherina. Il sistema è formato da un termometro a infrarossi che, ad un metro di distanza, in meno di un secondo analizza la temperatura corporea con margine di errore di 0,2 gradi. Se è superiore a 37,5 il sistema comunica lo stop con un messaggio audio e video e blocca l'ingresso.

Sanificazione anche dei piedi

A questo si aggiungono due apparecchi, entrambi "no touch". Il dispenser di gel igienizzante che si attiva con una fotocellula e il nebulizzatore per i piedi e le scarpe, che garantisce la sanificazione immediata. Secondo i più recenti studi, fa sapere l'azienda, il Covid-19 sarebbe capace di sopravvivere anche a terra e dunque l'igienizzazione dei piedi è fondamentale. Centinaia le richieste già arrivate per il "totem sicurezza totale" che costa 3mila euro ed è soggetto a detrazioni fiscali.

Sensori termici sulla soglia

La stesso tipo di verifica sulla soglia è offerta da "Det 2000" dall'azienda Borinato Security di Val Liona, nel vicentino. Si tratta di un tablet, installato su un piedistallo, che viene collocato all'ingresso degli esercizi e che in un solo secondo legge con un sensore termico la temperatura corporea o la mancanza di mascherina. Il prezzo è di circa 1.500 euro.

Ma secondo voi uno può andare al ristorante così?

Scritto da ilsole24ore

Mercoledì 13 Maggio 2020 00:19 -

Schermi e pannelli a tavola

Lo studio Bianchetti Architettura di Omegna con aziende partner ha ideato invece un pacchetto di soluzioni di design oltre il Covid-19 che spaziano dagli stickers per personalizzare e rendere più divertenti le visiere per la protezione personale, ai pannelli divisorii per i tavoli, alla porta blindata di sicurezza con apertura a riconoscimento facciale e rilevamento della temperatura corporea, agli schermi per mantenere la distanza sociale per panche e sedute esterne.

Menù e comande digitali

Una volta superata la porta si presentano però altre problematiche: come gestire l'ordinazione? Per questo c'è T-Ordino, un brevetto della Risto-Technology startup di Bolzano che insieme a Samsung ha sviluppato un sistema (software+tablet) che consente la visualizzazione del menù, multilingue e aggiornabile in tempo reale, in formato digitale attraverso tablet (facilmente sanificabili) che possono essere anche utilizzati per la presa comanda autonoma direttamente dal tavolo da parte dei clienti.

L'interazione con il personale è quindi ridotta al minimo: l'ordine arriva direttamente in cucina e il cameriere porta le consumazioni. Un impianto medio software con 6 console costa 1.500 euro circa.

Piatti e vini sullo smartphone

Per la digitalizzazione della carta con i piatti del giorno c'è anche l'opzione di My Contactless Menù offerto dalla piattaforma MyCia. Il menù digitale è visionabile attraverso la scansione via smartphone di un QR code posizionato sul tavolo dal ristorante. Il cliente con il proprio telefonino ha accesso all'elenco dei singoli piatti, ai valori nutrizionali e calorici dei piatti, agli allergeni e alla carta dei vini. È aggiornabile in piena autonomia dal ristorante e disponibile in 60 lingue.