



# WorkEat: ecco i tavoli digitali per il ristorante del businessman 2.0

Tavoli digitali interattivi per lavorare, intrattenersi, giocare mentre si sta mangiando: scopriamo WorkEat, la catena dei ristoranti di alta qualità già attiva agli aeroporti di Napoli Capodichino, Torino Caselle e alla stazione ferroviaria di Roma Termini.

[workeat.it](http://workeat.it) | [touchrevolution.it](http://touchrevolution.it) | [sharp.it](http://sharp.it) | Facebook @workeatofficial | Instagram: workeatofficial

## IN SINTESI



Sede: Italia



Aziende coinvolte:  
WorkEat  
Touch Revolution



Tecnologie:  
monitor Sharp PN-Y  
in posizione 'face-up'  
integrati nei tavoli

► Nasce WorkEat, una catena di ristoranti che sfrutta la tecnologia per soddisfare le esigenze dei businessman 2.0 e di chiunque, durante una pausa pranzo, non vuole perdersi la possibilità di lavorare, chattare, intrattenersi. Grazie ai tavoli digitali interattivi realizzati da Touch Revolution con monitor Sharp 'face-up' che coprono tutta la superficie dei tavoli stessi, i clienti possono ordinare e pagare direttamente dal tavolo, e nel frattempo navigare in internet, giocare, leggere il giornale attraverso le app che il tavolo stesso mette a disposizione.

Già attivo tre ristoranti: a Napoli Capodichino, a Torino Caselle e alla Stazione ferroviaria di Roma Termini. Ci raccontano di più Vito Imperatore, co-titolare di WorkEat e Gianni Morret, titolare di Touch Revolution, l'integratore che ha sviluppato il progetto e l'installazione.

### La sfida: mangiare lavorando e lavorare mangiando

Come racconta Vito Imperatore, WorkEat nasce dalla volontà di trovare un modo per entrare nel mondo della ristorazione diffe-

renziandosi dall'attuale offerta di mercato: «Volevamo creare una catena con qualcosa di nuovo, basata su un'idea di rottura. Per farlo abbiamo iniziato a osservare tutti i comportamenti delle persone che consumano e che mangiano, a fare analisi di mercato e consultare studi di settore: **ci siamo resi conto che più dell'80% delle persone durante la pausa pranzo interagisce almeno con un device tecnologico** (smartphone, tablet, PC, auricolare bluetooth, ecc.). D'altra parte, i dati dicono che la domanda più ricorrente rivolta ai ristoratori è la disponibilità della rete wi-fi nel locale».

Vito Imperatore e gli ideatori di WorkEat hanno quindi capito quale poteva essere l'obiettivo: unire la tecnologia alla ristorazione e offrire la possibilità a manager e businessman, il primo target a cui rivolgersi, di mangiare lavorando e lavorare mangiando [da cui il nome della catena, 'WorkEat' - ndr]. «La premessa da cui muove il concept del progetto - ci spiega Vito Imperatore - è che la cultura della pausa pranzo, intesa come stacco, come 'non fare niente', per molti è

ormai venuta meno: a pranzo si lavora, si incontrano persone, si telefona, si fa quello che non si è riusciti a fare in ufficio».

Da qui la definizione dell'idea: creare un luogo pensato per offrire, attraverso dei tavoli digitali studiati ad hoc, la possibilità ai suoi clienti di fare tutto questo.

“**La cultura della pausa pranzo, intesa come stacco, come 'non fare niente', per molti è ormai venuta meno: a pranzo si lavora, si incontrano persone, si telefona, si fa quello che non si è riusciti a fare in ufficio- Vito Imperatore**

### La soluzione: tavoli digitali per navigare in internet, giocare, leggere

L'incontro con Touch Revolution ha portato alla progettazione e alla realizzazione dei tavoli digitali che rappresentano il cuore di WorkEat: «Sono tavoli interattivi in vetro di cristallo da 4 o 2 posti e consentono fino a 100 tocchi contemporanei - dice Gianni Moret - Il software che ne gestisce il funzionamento supporta 7 lingue e consente al cliente di consultare il menu, ordinare e poi pagare al tavolo. Effettuato l'ordine la comanda prosegue in due direzioni, bevande e cucina. Nel frattempo i clienti possono in modo auto-

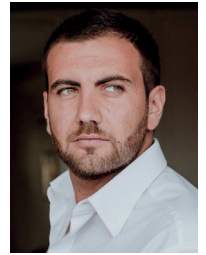
mo, nella propria porzione di tavolo, lavorare sfruttando la sezione 'work', navigare in internet, giocare, usare i social, leggere il giornale in formato digitale, vedere la situazione degli aerei o dei treni in arrivo e partenza, interagire con app pensate per rendere più piacevole l'attesa di adulti e bambini. **Quando i piatti vengono serviti i clienti possono continuare a interagire perché, così come le posate e i bicchieri, non interferiscono con il funzionamento dello schermo** touch che riconosce soltanto i tocchi eseguiti con le dita».

All'interno del tavolo sono integrati i sistemi di pagamento Pin Pad (ogni tavolo è dotato di POS che dialoga con il software del registratore di cassa) e, per la ricarica di smartphone e altri device, c'è sia una presa USB che un caricabatteria a induzione.

Le dimensioni dei tavoli riflettono gli standard della ristorazione: il tavolo da 2 persone misura 80x80 cm mentre quello per 4 persone è da 130x80 cm.

Nessun ostacolo anche per le attività del day by day: «La superficie in vetro di cristallo è facilmente lavabile - dice Moret - I camerieri posseggono un proprio tablet grazie a cui, prima di iniziare a riordinare e pulire, possono disinserire la funzione touch e attivare sorta di modalità 'manutenzione'».

L'aggiornamento software invece viene effettuato da Touch Revolution completamente in remoto, per tutte le funzioni di ogni singolo tavolo.



**Vito Imperatore**, co-titolare di WorkEat



**Gianni Moret**, titolare di Touch Revolution

*I tavoli digitali interattivi di WorkEat possono essere sfruttati anche per collegarsi alle proprie pagine web preferite, per esempio quelle dei quotidiani; la pausa caffè diventa un'occasione per mantenersi informati.*





*I tavoli digitali interattivi di WorkEat per lavorare, intrattenersi, giocare anche quando i piatti sono in tavola*

Sulla scelta del brand per i monitor: «**Abbiamo preferito Sharp - spiega Gianni Moret - perché è l'unica azienda sul mercato che propone modelli di monitor certificati 'Face-Up' (a faccia in su),** che possono quindi essere posizionati su un piano, come può essere un tavolo. Inoltre l'estetica, l'uniformità luminosa e la qualità dei colori sono di alto livello».

La struttura touch è composta da un monitor Sharp da 49" per il tavolo da 4 persone e da 32" per il tavolo da 2 persone, al quale è stato applicato un foglio capacitivo da 100 tocchi e subito sopra la lastra di cristallo temprata, molata e verniciata, che costituisce la superficie del tavolo. Su Sharp anche Moret commenta: «Per il ruolo centrale che hanno i monitor nei nostri ristoranti, è fondamentale che tutte le componenti abbiano un'affidabilità assoluta. La scelta di Sharp ci ha soddisfatto, ci stiamo trovando bene».

### **Il percorso di business: differenziarsi, espandersi, rinnovarsi**

Come si è evoluta e si sta evolvendo l'idea di WorkEat? Quali aspetti critici hanno carat-

terizzato il percorso? Ecco alcune linee guida seguite dagli ideatori:

- **Puntare su elementi di differenziazione.** Non solo puntare su un «ristorante tecnologico», come in pochi altri fanno, ma proporre qualcosa di davvero inedito: «Esistono altri progetti con concept simili negli aeroporti degli Emirati Arabi, in Cina o negli USA - racconta Vito Imperatore - ma il nostro progetto è unico per la possibilità di suddividere il tavolo in base al numero di clienti seduti. Il nostro tavolo parla 7 lingue, chiede subito quante persone dovranno ordinare e la risposta determina il numero di tovagliette (postazioni digitali), una per ogni persona che mangia. Viceversa chi ha già adottato questa tecnologia ha considerato il tavolo come un 'corpo unico', con un solo soggetto che comanda».

- **Proseguire l'espansione della catena** «Il piano di sviluppo dei prossimi 5 anni prevede un programma di nuove aperture che varia da 5 a 8 ristoranti; chi viaggia spesso, avrà così la possibilità di trovarci in diverse città e fidelizzarsi, sentirsi in questi spazi come a casa propria», dice Vito Imperatore, che quindi aggiunge: «L'elemento tecnologico è

importante, ma nel tempo la differenza la farà la qualità del cibo e delle persone: selezioniamo personale qualificato, persone appassionate di questo lavoro, capace di garantire una qualità del servizio elevata nel tempo».

- **Avere una prospettiva tecnologica** - «La tecnologia - spiega Vito Imperatore - viaggia veloce e siamo consapevoli che per mantenere il vantaggio competitivo è indispensabile una struttura dedicata all'aggiornamento costante delle soluzioni; con Touch Revolution abbiamo condiviso importanti programmi di sviluppo, per essere sempre davanti agli altri nel momento in cui il mercato richiede evoluzioni e innovazioni».

“ **Abbiamo preferito Sharp perché è l'unica azienda sul mercato che propone modelli di monitor certificati 'Face-Up', che possono quindi essere posizionati su un piano - Gianni Moret**

### Non solo tecnologia e tavoli interattivi...

Attorno all'idea chiave dei tavoli digitali di WorkEat esistono altri elementi che caratterizzano la catena e ne valorizzano l'elemento tecnologico:

- **Supporto umano alle soluzioni** - Il personale WorkEat affianca fin dall'inizio il cliente nella scoperta delle potenzialità che offre il software e ogni tavolo è dotato di un tasto Help collegato alla cassa, per richiedere assistenza. «Anche la presenza della proprietà

all'interno dei nostri ristoranti è abbastanza costante - racconta Vito Imperatore - Lo riteniamo fondamentale per comprendere davvero, in diretta, i bisogni dei clienti».

- **Qualità del cibo** - «La tecnologia è un'attrazione per i clienti, ma vogliamo fidelizzarli anche per la qualità del cibo», dice Vito Imperatore che spiega perché questo aspetto è per loro importante: «All'interno di aeroporti e stazioni la qualità dei piatti è discretamente bassa; vogliamo distinguerci da questo punto di vista: serviamo pasta fresca, un pollo che ha avuto riconoscimenti mondiali per la qualità dell'allevamento, taglieri di bresaola IPG della Valtellina, prosciutto crudo DOP San Daniele. La nostra offerta deve rappresentare un motivo in più per sceglierci».

- **Riqualificazione del territorio** - «A Roma Termini siamo entrati in contatto con la società che gestisce le principali stazioni ferroviarie italiane, 'Grandi Stazioni Retail', una realtà nuova da un punto di vista manageriale che ha l'obiettivo di trasformare le stazioni ferroviarie, dove vi sono in certi casi aree malfrequentate e poco pulite, per farle diventare parte integrante della città. Il nostro progetto è piaciuto», dice Vito Imperatore, che spiega quindi come l'obiettivo condiviso con Grandi Stazioni Retail sia quello, attraverso una realtà innovativa come WorkEat, di riqualificare una parte oggi critica della stazione, quella del doppio affaccio, verso i binari e verso la città, lo spazio dove si colloca oggi il ristorante. ■

Ti può interessare anche: **video WorkEat aeroporto Torino Caselle**



Nelle due foto sotto: scorcii tratti dai negozi della catena. La presenza della tecnologia è anche un elemento identificativo del brand.

