

Rifornire la **ristorazione**

per un piccolo medio **fornitore** in Italia significa ricevere in media **300 ordini** ogni giorno e **codificare, assortire e spedire** più di **1.200 articoli**.



Complessità: i ristoratori/chef inviano gli ordini tramite canali sparsi: messaggio vocale sul centralino, whatsapp, messaggio e email.



Errori: spesso ci sono incomprensioni nel linguaggio utilizzato che o viene interpretato male e/o scritto in modo sbagliato.

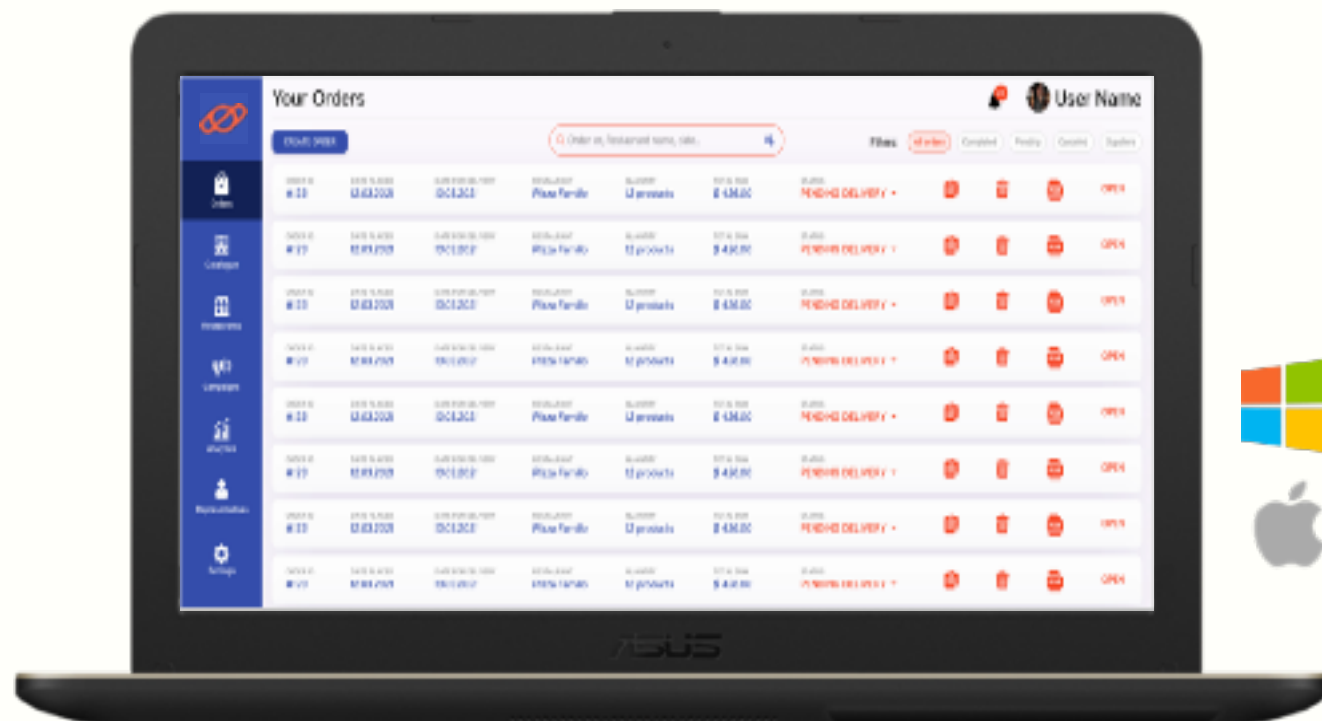


Orari difficili: l'ordine è inviato alle 11 di notte quando lo chef termina il turno e controlla il magazzino. Il fornitore inizia a gestirlo alle 5 del mattino.

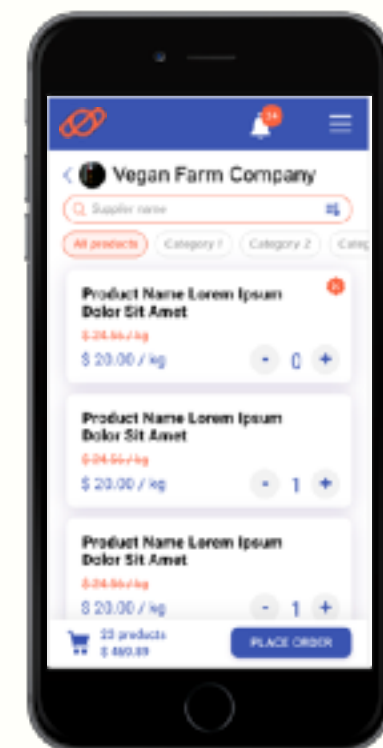
Digitalizzare

il processo aziendale per **rimuovere le difficoltà** di gestione degli ordini, semplificandolo per **migliorare il rapporto** con il cliente e **ridistribuire il tempo** su altre priorità.

Abbiamo sviluppato una semplice webapp per fare questo:



Uno strumento per i **fornitori...**



e per i **ristoratori!**