




HOME
CRONACHE
CULTURE
FINANZA
FUTURA
IMPRESE&MERCATI
INCENTIVI
LAVORO
TRIBUNA
POLITICA

RUBRICHE
SPECIALE CAPRI

NEWS
15s. Grillo spinge per lasciare il gruppo europeo Ukip: si vota sul blog
Maltempo, Coldiretti: Campagne in ginocchio
Cerca

AGENDA

Mercoledì 11 gennaio,
18.00

Presentazione Mostra
"Bed & Breakfast di Capri" - I
Sapori di Napoli d'Italia

Napoli

Napoli, apre un nuovo asilo nido per 44 bambini



Aprire a Napoli un nuovo asilo nido pubblico: è il Piazzoli, a metà strada tra via Foria e il quartiere Sanità, che da oggi entra in pieno funzionamento e può ospitare 44 bambini del territorio dai 3 ai 36 mesi...

Lunedì, 9 gennaio 2017
Dai Comuni

Capri, stasera ultima corsa della funicolare prima dello stop invernale



Con l'ultima corsa di oggi, lunedì 9 gennaio alle ore 21.30, il trenino rosso che congiunge il centro di Capri a Marina Grande inizia la sua vacanza dopo un'intensa stagione durante la quale migliaia di turisti ogni giorno hanno usufruito...

Lunedì, 9 gennaio 2017
Dai Comuni

Caisial, taglio del nastro a Portici per l'incubatore delle aziende alimentari



KIMBO SHOP
LA TUA PAUSA MERITATA

Menu in touch screen, a Pomigliano il pub è smart

Giovedì, 5 gennaio 2017 | [il denaro.it](#) | Pubblicato in [Culture](#)

Tweet

0

Mi piace

Condivi

0

+

in

In Condividi



Menu digitale e tablet al tavolo: sono le novità 2017 dell'hamburgeria Da Gigione di Pomigliano d'Arco, il tempio del panino gastronomico in Campania. A breve su ogni tavolo del locale di via Roma ci sarà un tablet di ultima generazione sul quale sfogliare il menu aggiornato in tempo reale con notizie dalla cucina e le novità del giorno. Pratico nella consultazione, elegante, arricchito di fotografie ed info utili sugli ingredienti, il nuovo menu touch screen conferma l'hamburgeria Da Gigione impresa innovativa e smart sia nella proposta gastronomica che nei servizi offerti.

Il menu digitale assicura praticità e velocità nel servizio, risparmio di tempi e di costi con un occhio attento all'Ambiente, ma soprattutto riserva agli ospiti del locale un'esperienza diversa dal solito senza tuttavia perdere il contatto e la relazione umana. Rispetto ad un menu tradizionale, il tablet menu può fornire infatti una serie di informazioni supplementari utili al consumatore come ad esempio le calorie, la presenza di allergeni, la provenienza degli ingredienti, l'abbinamento perfetto.

"L'idea di utilizzare i tablet nasce dall'esigenza di aggiornare costantemente il menu, di comunicare tempestivamente ai clienti tutte le nostre proposte in termini di piatti e abbinamenti e seguire realmente la stagionalità degli ingredienti e le proposte della cucina che possono variare anche dalla sera alla mattina", spiega Gennaro Cariulo che con i fratelli porta avanti l'impresa di famiglia. "Ma questa è soltanto la prima fase di un progetto più ampio - continua Cariulo -, il nostro obiettivo è realizzare una App alla quale stiamo già lavorando, scaricabile e quindi consultabile sul proprio smartphone in ogni momento, che consentirà ai nostri clienti di interagire con noi e con il menu attraverso foto, approfondimenti e schede tecniche per quanto riguarda la parte beverage".

L'inserimento del nuovo menu digitale, sarà l'occasione infatti per introdurre novità significative anche in cantina: accanto alla ricca selezione di birra artigianale italiana ci saranno alcune tra le più pregiate birre estere, rigorosamente artigianali. Saranno inoltre aggiunte alla già nutrita carta di vini 50 nuove referenze da tutta Italia.

dipuntostudio