

En La Casa Violeta

## El Menú Digital revoluciona la venta de vinos en restaurantes

Quizá en pocos años habrá quedado atrás la ceremonia habitual de repasar cuidadosamente la carta de vinos en los restaurantes, y consultar al sommelier para definir la elección. Conozca cómo funciona el sistema Touch Screen que Touchit! ha instalado por primera vez en América Latina en un restaurant de Montevideo.



Guillermo Shaw y el equipo de TOUCH IT! en La Casa Violeta.

por **César Bertellotti**

A fines de noviembre, se inauguró el Primer Menú Digital en un restaurante latinoamericano, donde además de los menús de la carta, el vino se puede conocer y ordenar desde la mesa. A través de este innovador sistema, los comensales podrán visualizar, desde su mesa, las fotos de las especialidades, de sus afamados cortes de carnes uruguayas y otras opciones, como sugerencias de maridajes.

**Touch it!**, empresa de comunicación interactiva enfocada en el desarrollo de soluciones que aumentan la experiencia y la calidad de información de sus usuarios, implementó el primer Sistema Touch Screen de Latinoamérica.

**Bodegas del Uruguay** estuvo en **La Casa Violeta**, restaurant montevideano ubicado en Rambla Armenia 3667, en el lanzamiento de este innovador sistema que ofrece una gran practicidad al manejarse mediante una pantalla digital, facilitando la comunicación, eliminando las barreras de entendimiento entre los clientes y el establecimiento.

Renzo Minicelli, Director de Marketing de Touchit!, nos comentó que "el comensal puede ordenar el vino en función del plato que ha elegido ya que se le sugiere en la pantalla qué tipo de vino puede acompañar mejor dicho plato. También el cliente puede ir directamente a la carta de vinos del menú digital y dentro de la lista elegir la variedad que prefiera. Con sólo un touch irán apareciendo en la pantalla la imágenes de las botellas, sus etiquetas y una información resumida de las características de cada vino. El programa contempla el control del stock de los vinos incluidos en la carta, lo que no sólo le sirve al cliente para saber qué vinos están disponibles, sino que también le permite al restorán conocer qué vinos debe reponer. Por otra parte el comensal puede con un simple touch ordenar el vino por botella o por copa."

"Asimismo está previsto que las bodegas que se interesen pueden utilizar el sistema para hacer promoción de sus vinos", acota Nicolás Bistolfi, Director de Operaciones de Touchit! "Además de restaurantes está pensado implementar el sistema en tiendas especializadas de vinos y licores así como en hoteles y las propias bodegas", agrega Minicelli.

Guillermo Shaw, titular de La Casa Violeta nos dice que ha asignado un salón exclusivo con ocho mesas, con vista al puerto del Buceo, con la nueva solución digital. A experimentarlo entonces.