

Ebre

Ampostà

Cartes QR: un nou servei per a la restauració postpandèmica

L'agència de màrqueting digital Ideos posa en marxa l'aplicació web Quetomará.com

ROSER REGOLF CAZORLA
AMPOSTA

La restauració ha estat un dels sectors més resilient durant la pandèmia, reinventant serveis tradicionals per servir els plats a domicili amb el confinament i amb l'entrada a la fase 1 i 2 i la reobertura dels locals, adaptant-se a les mesures sanitàries i higièniques per garantir la seguretat de personal i clientela. Una d'aquestes mesures recau en suprimir o readaptar les cartes, ja que en la seva forma física serien un possible focus de contagi.

El divendres 8 de maig, quan es va anunciar que el dilluns següent les Terres de l'Ebre, el Camp de Tarragona, l'Alt Pirineu i l'Aran passarien a la fase 1, als professionals de l'agència de màrqueting digital Ideos d'Ampostà se'ls va acudir una idea: «A la televisió deien que ja es podrien obrir les terrasses dels bars amb limitacions, al mateix temps que un expert explicava que objectes tan quotidians com les cartes podrien jugar una mala passada propa-

gant la pandèmia. Per aquest motiu vaig pensar que havíem de desenvolupar un producte per ajudar als bars i restaurants», declarava el gerent d'Ideos, Joan García. Així va nàixer i es va posar en marxa, en menys d'una setmana, l'aplicació web Quetomará.com, del qual ja disposen diversos establiments del territori.

El seu ús és molt fàcil, ja que segons García, la majoria de dispositius mòbils ja llegeixen els codis QR sense necessitar descarregar-se cap aplicació externa, pel qual els clients només han d'apuntar al codi del restaurant en qüestió amb la seva càmera per accedir directament a la carta o al menú. Paral·lelament, el sistema d'edició de productes, preus i al·lèrgens també és molt fàcil per als restauradors. «Sabem que no és un producte nou, però el que diferencia el nostre és que el restaurador pot accedir i modificar en tot moment la seva carta. És més, és gairebé com un joc, ja que el restaurador ha de pujar tots els seus productes a un magatzem virtual, que és la part més



La Jijonena d'Ampostà és un dels establiments que ja utilitza el sistema de carta QR. FOTO: JOAN REVILLAS

feixuga, però després només cal que els arrosseguem cap a les diferents seccions de la carta, i el mateix passa amb el menú», seguia el gerent d'Ideos.

Entre els primers negocis que van sol·licitar el servei estava la concorreguda Jijonena d'Ampostà, on s'utilitza per demanar gelats, granissats i creps. La seva copropietària, Encarna Matamoros, destacava en declaracions a l'ACN la higiene i les facilitats que aporta. «La gent ho ha acceptat prou bé tot i que a la gent gran li costa una mica, els cambrers ho

expliquen i els ajuden. És una forma de garantir la higiene i no tocar coses comunitàries», deia.

Còmode i fàcil

Més enllà dels beneficis higiènics que aporta, aquest sistema de consulta de cartes i menús suposa també un pas més enllà gràcies a poder modificar el contingut directament quan hi hagi falta d'estoc, per exemple. Tal com afirmaven, de moment l'acollida està sent bona i alguns locals ja disposen del servei, tot i que al mateix temps han augmentat les consul-

tes per conèixer el sistema. «Amb la recent entrada a la fase 2 i, quan els establiments comencin a obrir les zones interiors, creiem que augmentarà la demanda», tancava.

L'agència Ideos treballa perquè, en un futur pròxim, es pugui realitzar la comanda a través de la mateixa aplicació, tant al mateix establiment com per demanar des de casa. I és que el que demana la situació és reinventar-se, per això Ideos també està presentant la iniciativa a altres distribuïdors de tot l'Estat espanyol.