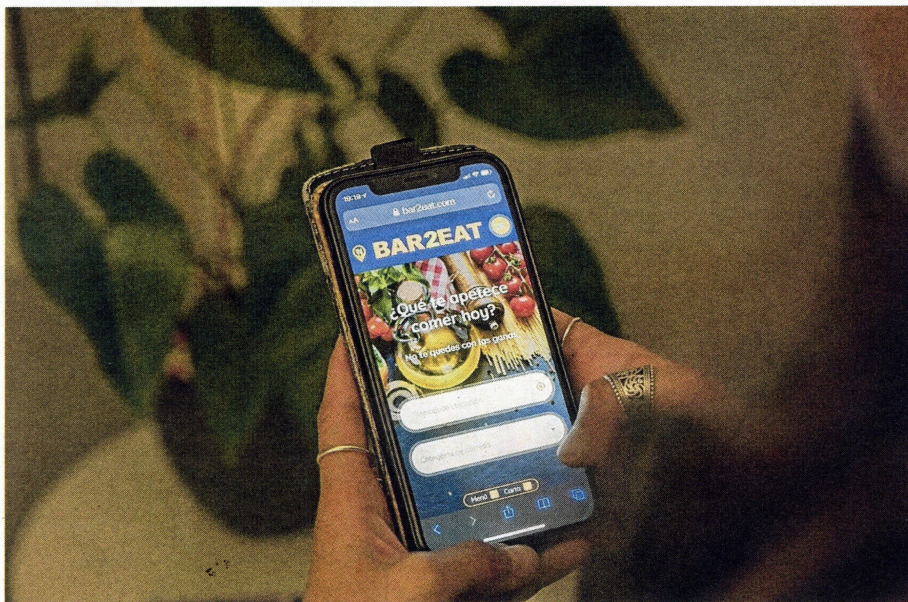




Detall de la plataforma, que és gratuïta i pròximament es convertirà en aplicació. FOTO: JOAN REVILLAS

L'Ametlla de Mar

Creen una plataforma per donar més visibilitat a la restauració del municipi

L'objectiu és impulsar el sector, sobretot als establiments de tota la vida, i oferir-los un suport digital on actualitzar la informació al moment

MARINA PALLÁS CATURLA
TORTOSA

Els joves Roberto Mazo i Yoel Raphael estan impulsant una nova plataforma digital per donar suport al sector de la restauració. Sota el nom de «Bar2Eat», l'objectiu de la iniciativa és donar més visibilitat al sector, sobretot als bars i restaurants locals de tota la vida, i oferir-los un suport digital.

La iniciativa és del madrileny Roberto Mazo, qui n'és el fundador i el creador del projecte, i posteriorment s'hi va sumar el calero Yoel Raphael, qui se n'encarrega del desenvolupament del negoci.

Els dos joves van coincidir el 2019 al Regne Unit. Mazo feia un màster en anàlisi de dades de Big data, i Raphael en economia circular. En tornar a Espanya per la pandèmia l'any passat, Mazo va començar a desenvolupar la plataforma, i a la tardor Raphael es va incorporar per portar a terme les operacions econòmiques i les vendes.

La pàgina web conté un potent cercador per municipis dels diferents bars i restaurants i també

filtra per categories de menjar. Allà l'usuari pot trobar tota la informació dels establiments, ubicació, tipus de menjar, al·lèrgens, espais aptes per a persones amb mobilitat reduïda... per acabar escollint el lloc on adreçar-se amb tota la informació de primera mà.

«Es tracta de donar un cop de mà al bar de tota la vida. No volem negocis tancats, volem ajudar

La plataforma ajuda els usuaris a escollir bar o restaurant filtrant la informació seleccionada

a salvar l'hostaleria», explica al *Diari* el calero Yoel Raphael. «Imagina que estem a Tarragona, per exemple, som quatre amics, i un és celiac i un altre vegetarià. On anem per dinar? El primer que trobem a internet són les grans cadenes. El que oferim nosaltres és molt més dinamisme. Un espai on escollir la classe de menjar que volem i informació actualitzada al moment», detalla

el calero. «A la plataforma veus els menús del dia, les cartes actualitzades... Si a un restaurant se li acaba un producte, ho actualitza el restaurador, i així ja no apareix i tots s'estalvien maldecaps. O si hi ha una emergència i ha de canviar l'horari, el restaurador ho pot fer al moment, amb dos clicks».

Bar2Eat es convertirà en aplicació properament. És model freemium: estar dins de la plataforma és completament gratuït, però hi haurà alguns detalls com el posicionament que ja serà de pagament. Fa una setmana que es va començar a promocionar i ja hi ha una desena d'establiments de l'Ametlla de Mar adherits.

«Amb la plataforma pots veure les pissarretes dels establiments al moment, amb els menús del dia, per exemple, o comprovar si tenen el plat o producte que desitges. No cal estar davant del lloc per saber exactament com és. És molt pràctica i dinàmica», sintetitza el jove. «Creiem que si els bars de tota la vida es digitalitzen, els podrà donar una empenta. Quan tot torne a la normalitat, la gent voldrà sortir de casa».