



(<http://digitalandfood.fr/>)

Marketing digital et relation client en restauration

NOUVELLES TECHNOLOGIES ([HTTP://DIGITALANDFOOD.FR//NOUVELLES-TECHNOLOGIES](http://digitalandfood.fr//nouvelles-technologies))

Innovations digitales dans la cuisine des chefs

Posté le 31 mai 2017 (<http://digitalandfood.fr/nouvelles-technologies/innovations-digitales-cuisine-chefs>)



(<http://digitalandfood.fr/nouvelles-technologies/innovations-digitales-cuisine-chefs>)

Le digital est aujourd'hui omniprésent, même dans les cuisines des chefs !

De nombreuses innovations technologiques investissent peu à peu les lieux. Montres, tablettes ou lunettes connectées, impression 3D... La liste n'est pas prête de s'arrêter dans les années à venir.

Une aubaine pour les restaurateurs, car ces nouvelles technologies et objets connectés peuvent se révéler très efficaces pour booster l'activité d'un restaurant, notamment en facilitant la préparation des plats ou en fluidifiant la communication entre les différents postes.

Montres, smartphones et tablettes connectées

Ainsi, on a pu voir des montres connectées et des smartphones aux poignets ou dans les mains du personnel du Who's Bar à Paris. Les bénéfices ? Une **communication fluidifiée** entre salle et cuisine, et une nouvelle façon d'**interagir avec les clients**.

Les serveurs peuvent enregistrer immédiatement les commandes sur les smartphones. Les montres permettent de recevoir des alertes, telles que la validation d'une commande depuis la cuisine, ou lorsqu'un plat est prêt en cuisine ou un cocktail disponible au bar. Enfin, les cuisines, la caisse et le bar ont été équipés de tablettes pour compléter cette approche d'une **technologie au service des restaurateurs**.

Au final : **gain de temps, fiabilité et qualité du service** sont au rendez-vous.

C'est aussi une **solution design, ergonomique et ludique**, qui facilite et simplifie le travail des équipes, et permet également à un établissement de se démarquer de ses concurrents en misant sur un **positionnement avant-gardiste**.

Google Glass

S'il y a bien un domaine dans lequel l'utilisation d'une technologie type Google Glass est intéressante, c'est bien celui de la cuisine.

Les **lunettes connectées** peuvent être utiles pour bien des applications, notamment pour donner en temps réel des instructions précises sur la marche à suivre pour réaliser une recette.

Des chefs, tels Jamie Oliver et Roy Choi, s'y sont déjà d'ailleurs essayé.

Imprimantes 3D

Il est indéniable que l'impression 3D est une vraie révolution. On a pu en voir des applications de toutes sortes, et les cuisines professionnelles et autres laboratoires d'expérimentation culinaire ne font pas exception.

C'est ainsi que, par exemple, The Sugar Lab propose des **créations 3D personnalisées et comestibles** en sucre, et que la célèbre marque Barilla travaille sur une imprimante permettant de fabriquer des pâtes sous n'importe quelle forme que l'on souhaite.

De plus en plus accessible, l'imprimante 3D pourrait être à terme adoptée par de nombreux restaurants.

A lire aussi : Paiement mobile : ce que les restaurateurs doivent savoir (<http://digitalandfood.fr/nouvelles-technologies/paiement-mobile-restaurants>)

No comments yet (<http://digitalandfood.fr/nouvelles-technologies/innovations-digitales-cuisine-chefs#respond>)

LAISSER UN COMMENTAIRE

Commentaire

Entrée

Adresse e-mail

Site web

PUBLIER RÉPONSE

◀ GÉNÉRATION Y : LA CUISINE À LA SAUCE DIGITALE ([HTTP://DIGITALANDFOOD.FR/NOUVELLES-TECHNOLOGIES/GENERATION-Y-CUISINE-DIGITALE](http://DIGITALANDFOOD.FR/NOUVELLES-TECHNOLOGIES/GENERATION-Y-CUISINE-DIGITALE))
DES CAMPAGNES EMAILING RÉUSSIES POUR VOTRE RESTAURANT ▶ ([HTTP://DIGITALANDFOOD.FR/STRATEGIE-DIGITALE/CAMPAGNES-EMAILING-RESTAURANT](http://DIGITALANDFOOD.FR/STRATEGIE-DIGITALE/CAMPAGNES-EMAILING-RESTAURANT))

f (<https://www.facebook.com/blog.digitalandfood/>) **t** (<https://twitter.com/digitalandfood>)

@ (<https://www.instagram.com/digitalandfood/>)

