



MENU DIGITALE E QR CODE: COME FUNZIONA E PERCHÉ CONVIENE A RISTORANTI E BAR

di Roberto Pone, Luciano Sbraga e Daniele Ferretti

Il menu digitale è uno strumento utile a bar e ristoranti: permette ai clienti di consultare l'offerta direttamente dal proprio smartphone tramite QR Code, migliorando l'esperienza d'acquisto. Allo stesso tempo è uno strumento utile per semplificare la gestione della attività per gli operatori della ristorazione, rendendo al contempo il proprio locale più accessibile. Scopri come funziona e perché conviene.

Cos'è un menu digitale

Il menu digitale è la versione online del classico menu cartaceo.

Può essere consultato sia da chi desidera informarsi sull'offerta prima di prenotare, sia dai clienti già seduti al tavolo, che lo visualizzano sul proprio smartphone senza dover attendere il cameriere.

All'interno del locale, l'accesso avviene tramite un **QR Code** — un codice quadrato bianco e nero facilmente generabile con software dedicati. Il gestore del locale può personalizzarlo e stamparlo su diversi supporti: tovagliette, vetrine, segnaposto o cartelli.



Basta inquadrarlo con la fotocamera del telefono per aprire il menu online in pochi secondi, senza digitare alcun indirizzo web.

Durante la pandemia, l'uso dei menu digitali si è diffuso per ridurre i contatti diretti e favorire modalità di ordinazione "touchless".

Oggi questa soluzione è rimasta, grazie ai suoi numerosi vantaggi sia per i clienti che per i ristoratori.

Secondo i dati 2024, **il 14,6% dei ristoranti e il 9,3% dei bar** in Italia hanno già introdotto un menu digitale [1].

Perché conviene adottare un menu digitale

1. Vantaggi per i clienti

Il menu rappresenta un punto di contatto immediato tra cliente e offerta gastronomica, facilitandolo e supportandolo nella propria decisione d'acquisto.

Nel contesto attuale, il menu digitale diventa quindi uno strumento decisivo per migliorare l'esperienza del cliente e rendere il locale più accessibile.

Uno dei principali benefici è la **rapidità di consultazione**: basta scansionare il QR Code e il menu appare subito sullo schermo, eliminando i tempi di attesa.

Uno studio condotto negli Stati Uniti ha mostrato che i clienti dei ristoranti con servizio al tavolo apprezzano le tecnologie che rendono l'esperienza d'ordine **più semplice e veloce** [2].

Tuttavia, l'uso del QR Code varia con l'età: se il 59% degli adulti è disposto a utilizzarlo, la percentuale sale tra i Millennials e scende al 30% tra i Baby Boomers [3].

Per questo, la soluzione migliore resta spesso un approccio **ibrido**, che combina menu digitale e cartaceo per accontentare tutti.

Il menu digitale è inoltre ideale per chi ha **esigenze alimentari specifiche** (vegetariani, vegani, celiaci, intolleranti): rispetto al menu cartaceo consente ai ristoratori di inserire foto, descrizioni, informazioni dettagliate che agevolano i clienti nella scelta di cosa ordinare, consentendogli di filtrare i piatti in base alle proprie necessità e trovare già autonomamente le risposte di cui hanno bisogno evitando, ad esempio l'imbarazzo di chiedere menu speciali. In questo senso, il menu digitale può anche includere **informazioni aggiuntive sulla preparazione e sugli allergeni**, garantendo maggiore trasparenza e fiducia.

Questo favorisce un'esperienza del cliente più inclusiva, nella quale ciascuno può sentirsi libero di scegliere senza difficoltà né esitazioni.



In questo senso, anche grazie alle applicazioni dell'intelligenza artificiale che consentono la traduzione in più lingue, il menu digitale può rivelarsi uno strumento fondamentale per superare le barriere linguistiche, evitando errori di comunicazione. È il caso ad esempio dei turisti stranieri, che possono sfogliare il menu digitale nella propria lingua o in inglese. Aspetto che diventa ancora più decisivo nel caso in cui il turista abbia particolari esigenze alimentari da comunicare.

Ecco perché il menu digitale può rivelarsi un alleato importante per attività situate in località turistiche.

In sintesi, il menu digitale rende l'esperienza del cliente **più veloce, personalizzata e inclusiva**.

Obblighi di informazione sugli allergeni [4]

La normativa europea e nazionale impone di **informare in modo chiaro** i clienti sulla presenza di allergeni nei piatti.

Queste informazioni devono essere **visibili e specifiche per ogni alimento**, e possono essere indicate:

- nel menu;
- su un registro, come il "book allergeni";
- su un cartello esposto al pubblico;
- oppure tramite strumenti digitali.

Se si utilizza un sistema digitale, le informazioni devono essere comunque disponibili anche **in forma scritta**, per consentire controlli da parte delle autorità e per la consultazione dei clienti.

In alternativa, è possibile segnalare che il personale è a disposizione per fornire informazioni sugli allergeni, purché tali dati siano **documentati e facilmente reperibili**.

2. Vantaggi per i gestori di bar e ristoranti

Per chi gestisce un locale, il menu digitale rappresenta uno **strumento di controllo e flessibilità**.

Consente di aggiornare in modo centralizzato e immediato i contenuti: inserire piatti del giorno, promozioni, offerte speciali o rimuovere prodotti non disponibili.

Questo può contribuire a ridurre i costi di ristampa, evitare errori e avere una gestione più agile, soprattutto nei momenti di forte affluenza.



Questa gestione in tempo reale è particolarmente utile per **catene o gruppi di ristorazione**, dove le modifiche possono essere applicate simultaneamente a più sedi [5].

Inoltre, il menu digitale apre la strada a strategie di **pricing dinamico**:

- aumentare temporaneamente il prezzo di un piatto molto richiesto;
- o ridurlo nei giorni meno affollati (come il lunedì o martedì) [6].

Per approfondire come costruire un menu efficace anche dal punto di vista comunicativo e psicologico, puoi leggere l'articolo: "[**Il menu del ristorante è efficace? Fai il test di neuromarketing**](#)" [7].

Infine, è essenziale curare la **formattazione per smartphone**: un menu ben progettato, chiaro e leggibile da mobile migliora sensibilmente l'esperienza d'uso.

Una buona *User Experience* del menu digitale può contribuire ad aumentare il tempo di permanenza del cliente sul menu, con un potenziale ritorno anche sullo scontrino medio.

In sintesi

Il **menu digitale** è oggi una leva per innovare la ristorazione.

Non è più una soluzione temporanea resasi necessaria all'uscita dalla pandemia, ma un **investimento intelligente** che unisce **efficienza gestionale e comodità**.

Grazie alla sua **velocità, flessibilità e aggiornabilità in tempo reale**, il menu digitale si conferma una risorsa utile per ogni imprenditore della ristorazione che vuole ottimizzare i processi e migliorare il servizio, rendendo i locali più moderni, organizzati e accessibili.



Fonti:

[1] Fipe, *Rapporto Ristorazione 2024*, pp. 110, 113.

[2] National Restaurant Association, *Restaurant Technology Landscape*, Report 2024, p. 7.

[3] Ivi., p. 6.

[4] Testo estratto da [Allergeni nella ristorazione: cosa prevede la normativa](#), fipe.it, 16 aprile 2025. Per ulteriori informazioni è possibile consultare la guida breve [Allergici alle sanzioni e il Decalogo allergeni in cucina](#), entrambi realizzati dalla Fipe. I riferimenti normativi sono il D.Lgs. n. 231/2017 e il Reg. (UE) n. 1169/2011.

[5] Menuengineers, intervista a Sean Willard su theLIST, menuengineers.com.

[6] Marketplace, intervista di Kai Ryssdal a Sean Willard, Menu engineering specialist, Menuengineers, marketplace.org.

[7] Pone R., *Il menu del ristorante è efficace? Fai il test di neuromarketing*, lebussole.confcommercio.it, 2 aprile 2024.

Fonti per le immagini:

Chiociolla da shutterstock.com

SCOPRI DI PIÙ



Questo articolo fa riferimento al Focus [Tecnologia e Ristorazione](#), scritto da Confcommercio in collaborazione con Fipe, Luglio 2025.

Collana Le Bussole

Una linea di pubblicazioni pratiche, operative, scritte con un linguaggio concreto, in formato di manuale e focalizzate sul core business delle imprese associate.