



MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO
DIREZIONE GENERALE PER LA LOTTA ALLA CONTRAFFAZIONE
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI

DOMANDA DI INVENZIONE NUMERO	102019000012633
Data Deposito	23/07/2019
Data Pubblicazione	23/01/2021

Classifiche IPC

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
G	06	Q	30	06

Titolo

Sistema istantaneo di ordinazione

Descrizione del Brevetto per Invenzione Industriale avente per titolo:

“Sistema istantaneo di ordinazione” a nome di JALVIS SRLS, con sede ad Alezio – (LECCE) P. Iva/Cod. Fisc. IT04927460750 ed elettivamente domiciliata presso lo studio legale dell'avvocato Pierluigi Cornacchia, Via Principi di Savoia, 67 –
5 Lecce

DESCRIZIONE

La presente invenzione riguarda un sistema di creazione e gestione degli ordini di prodotti e del pagamento degli stessi preferibilmente e non limitatamente all'interno di strutture turistico/alberghiere e di ristorazione. Più nello specifico si
10 tratta di un sistema che permette ai clienti di effettuare l'ordinazione autonomamente, accedendo al menù digitale disponibile sul proprio dispositivo mobile, e all'azienda di automatizzare i processi di accoglienza, ordine e pagamento con focus sulla clientela internazionale.

Tale sistema può essere replicato in qualsiasi contesto che preveda la fruizione
15 di un servizio e allo stesso tempo il bisogno di interazione per il soddisfacimento di un bisogno come in via esemplificativa e non esaustiva la visione di un film/commedia/spettacolo/concerto all'interno di un cinema/teatro, di un evento sportivo in uno stadio, di una conferenza in un'aula universitaria, ecc...

Mentre il settore del “*food delivery*” è in continua espansione per via
20 dell'introduzione di tecnologie che permettono di ordinare direttamente da casa, il processo di ordinazione all'interno di ristoranti o strutture alberghiere è rimasto pressoché immutato.

Tali strutture ricettive attualmente si adoperano per prendere le ordinazioni dai clienti in attesa e consegnano poi il cibo ordinato al tavolo o in camera. I tempi di
25 attesa del cliente varieranno a seconda dell'afflusso di clientela e dipenderanno

considerevolmente dal tempo necessario affinché un addetto al servizio, che già cura diversi tavoli, individui i nuovi clienti e si renda disponibile a prendere l'ordinazione.

Spesso nelle località ad alto afflusso turistico la conoscenza delle lingue diviene un fattore particolarmente strategico, in grado di differenziare un'impresa di successo da una in declino. Ad oggi si possono riscontrare ancora enormi difficoltà nel relazionarsi con una lingua straniera, con conseguenze sulla capacità attrattiva della clientela internazionale, scoraggiata dall'assenza di menù disponibili nella propria lingua madre.

Il cliente che si accinge ad effettuare un'ordinazione scegliendo le pietanze su un menù cartaceo, difficilmente sarà in grado di apprendere informazioni dettagliate sul prodotto, quali modalità di preparazione, allergeni, ingredienti, filiera, proprietà nutritive.

Ancora risulta esserci scarsa consapevolezza delle problematiche relative alla salute del cliente, che puntualmente è costretto a rivolgersi all'addetto al servizio affinché lo rassicuri circa l'assenza di un determinato allergene, il quale addetto a sua volta, spesso non è in grado di fornire tale garanzia e sarà tenuto a rivolgersi alla cucina per una conferma in tal senso. Se il cliente non conosce la lingua del posto, ottenere una simile assicurazione diviene ancora più difficile.

Le attività ricettive spesso non forniscono ai clienti un'ampia gamma di strumenti di pagamento alternativi alla moneta cartacea. Ciò creando non poche difficoltà per i clienti, ciascuno dei quali abituato a usufruire di uno specifico sistema di pagamento elettronico.

L'impresa che intenda implementare delle tecnologie che permettano una gestione più organica e veloce delle ordinazioni spesso si trova costretta ad

affrontare il costo oneroso dell'installazione nonché della manutenzione delle relative apparecchiature ad oggi presenti sul mercato e pertanto è scoraggiata nell'introdurre quegli strumenti e quelle metodologie che invece semplificherebbero la vita dell'impresa.

55 Le soluzioni ad oggi presenti sul mercato, quand'anche prevedono l'utilizzo di strumentazione tecnologica, rappresentano un investimento da parte dell'azienda particolarmente gravoso, in quanto prevedono l'acquisto di dispositivi che, posizionati sui tavoli, permettono al cliente di ordinare in autonomia.

60 In altri casi si tratta di applicazioni costruite ad hoc per la singola impresa e fornite in abbonamento, senza funzionalità di internazionalizzazione, attenzione alle problematiche legate alla salute, gestione dei pagamenti e della fatturazione elettronica.

Lo scopo della presente invenzione è quello di realizzare un sistema di
65 ordinazione per il tramite di applicazione iOS/Android ideata al fine di fornire ai clienti di imprese preferibilmente del mondo turistico/alberghiero e della ristorazione ma facilmente adattabile a qualsiasi contesto in cui l'utente debba soddisfare un proprio bisogno immediato e sia facilmente localizzato e/o localizzabile, uno strumento per la creazione e gestione degli ordini e del
70 pagamento degli stessi.

Con focus rivolto all'internazionalizzazione il presente trovato si propone di diminuire i tempi di attesa per il cliente, eliminare la barriera linguistica, fornire informazioni dettagliate sul singolo prodotto, ottimizzare la gestione degli ordini per l'impresa, fornire mezzi di pagamento preferiti.

75 Ulteriori caratteristiche e vantaggi dell'oggetto della presente invenzione

risulteranno maggiormente illustrati attraverso l'analisi delle figure nelle quali si illustra una forma di realizzazione preferita ma non esclusiva dell'invenzione.

La figura 1 illustra un sistema di ordinazione secondo una possibile forma di realizzazione.

80 Il sistema di ordinazione si avvale di un server, di un database per fornire info di menù e ricevere le ordinazioni da smartphone attraverso internet nonché di una o più postazioni per la gestione degli ordini da parte dell'azienda nonché di Beacons, NFC o codici QR per la localizzazione dei clienti.

La figura 2 è un diagramma di flusso illustrativo del sistema di ordinazione in
85 una possibile realizzazione.

Quando un cliente entra in un ristorante e viene fatto accomodare ad un tavolo, il processo di ordinazione può cominciare. Medesima situazione si avrebbe una volta fatto il check in in una struttura ricettiva o preso posto all'interno di uno stadio, teatro, cinema, treno, ecc...

90 Immediatamente informato della possibilità di poter procedere in tal senso direttamente tramite l'applicazione, il cliente si connette al Wi-Fi fornito dalla struttura o accede alla propria connessione dati e scarica l'app dallo store del proprio smartphone (qualora non già presente nel proprio dispositivo). (**fase 10**).

Grazie alla tecnologia NFC o per il tramite di beacon, dispositivi che utilizzano la
95 tecnologia BLE-Bluetooth Low Energy, posizionati in modo strategico all'interno del ristorante, il cliente è automaticamente localizzato all'interno della struttura.

Alternativamente sul proprio tavolo il cliente troverà un QR Code la cui scansione permetterà l'immediata localizzazione del cliente all'interno del ristorante e allo specifico tavolo (**fase 11**).

100 A questo punto lo smartphone o altro dispositivo comunica e trasmette al server

la localizzazione e le informazioni relative al tavolo (**figura 1**).

Rilevata l'esatta posizione del cliente, il server notifica ad esso la possibilità di poter procedere con l'ordinazione, accedendo al menù nella lingua prescelta (**fase 12**). L'azienda potrà scegliere se inserire in modalità guidata il menù in una
105 determinata lingua o, una volta inserito quello nella lingua madre, lasciar tradurre automaticamente tutto dall'applicativo.

La presenza di eventuali commensali nella stessa sessione d'ordine, sarà riconosciuta dall'applicativo, in quanto localizzati dal medesimo QR Code o Beacon o NFC e permetterà quindi la creazione di un unico ordine per il tavolo.

110 Il cliente a questo punto, può visionare dal menù ora disponibile sul proprio dispositivo mobile, i prodotti che intende ordinare.

Selezionando il singolo prodotto proposto, potrà prendere conoscenza di informazioni relative a ingredienti, modalità di preparazione, eventuali allergeni e certificazioni. La ricerca può essere effettuata anche in base a "filtri" scelti
115 dall'utente: potrà ad esempio impostare uno specifico allergene come filtro e l'applicativo visualizzerà solo pietanze che non lo contengono.

Una volta creato l'ordine il cliente può procedere al pagamento dello stesso, optando fra i vari metodi di pagamento elettronico disponibili. Ciò rende anche più immediato il sistema di pagamento in caso di gruppi di persone considerate
120 che ogni singola ordine viene processato singolarmente evitando ai clienti di dover individuare nel tradizionale scontrino la propria consumazione e dividere gli importi (**fase 13**).

Il pagamento ricevuto dal cliente sarà immediatamente visualizzabile dall'azienda e gestito tramite un intermediario finanziario convenzionato.

125 In caso di pranzi o cene aziendali potrà essere richiesto il trasferimento sul conto

aziendale. L'applicativo trasmetterà automaticamente la fattura elettronica al cliente.

L'ordine così creato sarà trasmesso al server e quest'ultimo provvederà a trasmetterlo alla work station presente in un punto a scelta dell'azienda (**figura**

130 **1**).

L'applicativo gestirà tutti gli ordini in entrata e li filtrerà per tipo o prodotti nell'ipotesi in cui si abbiano più postazioni per la preparazione dell'ordine. In tale specifica ipotesi, ciascuna work station riceverà solo l'ordinazione che dovrà essere posta in essere dalla specifica postazione in cui si trova.

135

140

145

150

CLAIMS

1. Sistema istantaneo di ordinazione per la velocizzazione, creazione e gestione di ordini preferibilmente ma non limitatamente all'interno di strutture
5 turistico/alberghiere e di ristorazione, comprendente:
 - un dispositivo posizionato in azienda e configurato per ricevere ordini;
 - un server che gestisce il flusso di dati provenienti da e nei confronti dei dispositivi dei clienti e dell'azienda;
 - un meccanismo di localizzazione del cliente il quale permette l'accesso al
10 menù elettronico;
 - un meccanismo che permette di procedere col pagamento attraverso il metodo preferito.
2. Sistema di ordinazione secondo la rivendicazione n.1, caratterizzato da un
15 metodo che permette l'accesso a un menù elettronico da parte di qualsiasi dispositivo mobile che sia identificato preferibilmente ma non limitatamente all'interno di strutture turistico/alberghiere e di ristorazione;
3. Sistema di ordinazione secondo la rivendicazione precedente, dove la localizzazione del dispositivo mobile avviene attraverso la scansione di un codice QR o alternativamente tramite dispositivi Beacon o tecnologia NFC;
- 20 4. Sistema di ordinazione secondo la rivendicazione n. 2, dove il cliente, una volta avuto accesso al menu, riceve lo stesso nella lingua di configurazione del dispositivo mobile riducendo così le barriere linguistiche tra cliente e struttura;
5. Sistema di ordinazione secondo le rivendicazioni precedenti dove il cliente sceglie autonomamente di chiudere la transazione e avviare la fatturazione e il
25 pagamento della stessa.

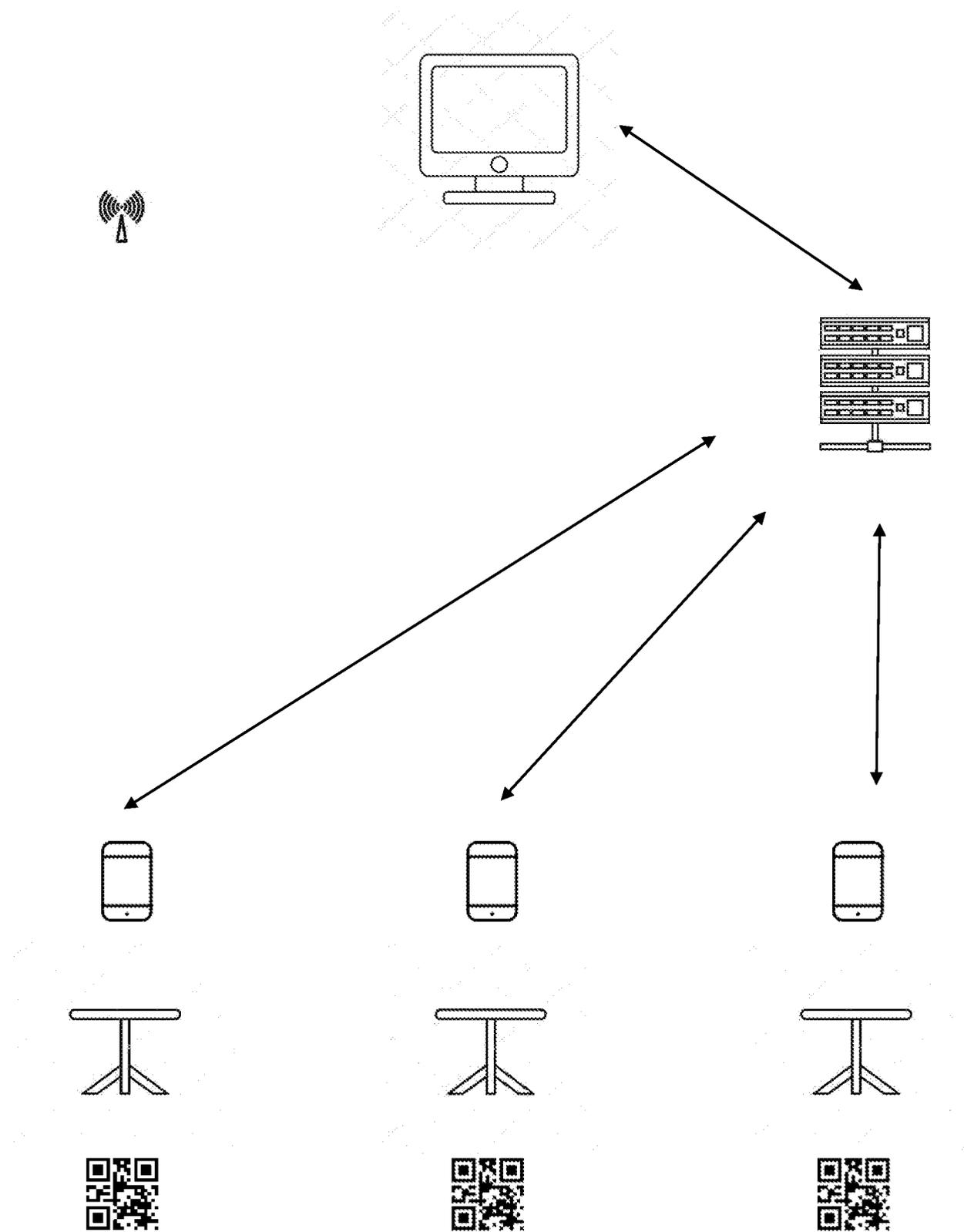
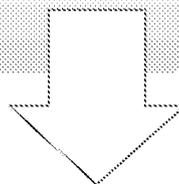


FIG.1

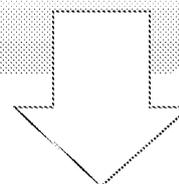
Abbinamento cliente/struttura

10



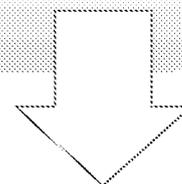
Localizzazione cliente

11



Ordinazione autonoma

12



Pagamento

13



FIG.2