

Settembre 2023

## **TERYA: “DICA!”, “POSSO” E “ZEUS” CHIAVI DI INGRESSO A HOSTMILANO**

*Prima partecipazione alla fiera mondiale dedicata al settore della ristorazione e dell'accoglienza per l'azienda con sedi a Bergamo, Milano, Vicenza e Padova. Obiettivo: ampliare i propri mercati di riferimento, presentandosi come polo di competenze trasversali capaci di rispondere alla domanda dell'intera filiera. Esposte alla kermesse alcune delle sue soluzioni tecnologiche più innovative sviluppate dalla divisione R&D aziendale.*

Terya, “One stop shop” per il settore Retail, frutto dell'aggregazione degli expertise di Gamba Bruno SPA e FutureLab SPA, sceglie HostMilano per presentarsi al mercato nazionale ed internazionale come unico player in grado di garantire una copertura totale di soluzioni e servizi per la migliore gestione delle problematiche e delle dinamiche commerciali ed operative del Retail 4.0 end-to-end.

Protagoniste dell'edizione 2023 della kermesse (RhoFiera - 13 al 17 ottobre), centrata sull'innovazione sostenibile in tutte le sue sfaccettature, saranno due delle 5 business Unit di specializzazione del brand: **Hospitality** e **Industria Alimentare**. A declinarle saranno una serie di tecnologie e servizi flessibili ed innovativi, pensati non solo per punti vendita di piccole dimensioni e grandi catene strutturate della ristorazione, ma anche per aziende del comparto agroalimentare interessate ad accrescere la loro competitività e a proteggere la loro reputazione in ottica di sviluppo.

*“Partecipiamo per la prima volta ad HostMilano con l'obiettivo di presentare la nostra unicità, legata sia ad aspetti strutturali che di offerta: Terya è infatti un unico polo di competenze eccellenti, che propone soluzioni mirate e realmente funzionali a coprire tutti i processi specifici dell'Hospitality e dell'Industria agroalimentare. Ci occupiamo infatti di progettare e sviluppare tools integrati che, coniugando alta tecnologia, semplicità di utilizzo e efficacia operativa, contribuiscano fattivamente all'ottimizzazione dei flussi, alla facilitazione delle procedure e al miglioramento dei risultati ottenibili. HostMilano rappresenta per noi una vetrina di valore per intercettare player nazionali e stranieri, ma soprattutto per mettere la lente sui nostri prodotti, come la nuova proposta “POSSO”, spiega Alberto Grotto, Ceo di Terya.*

*HOSPITALITY: CON “POSSO” E “DICA!” L’EVOLUZIONE DIGITALE NON HA LIMITI*

Ordinare, pagare e stampare: queste le tre azioni permesse da “**POSSO**”, frutto dello studio e dello sviluppo della divisione R&D di Terya. Al suo debutto ufficiale ad HostMilano, la nuova soluzione permette una gestione più rapida ed efficace di tutte le procedure che coinvolgono direttamente il cliente. Grazie ad un unico terminale sarà infatti possibile non solo raccogliere il suo ordine e veicolare la comanda alla cucina, ma anche procedere al pagamento direttamente al tavolo con tanto di stampa dello scontrino.

*“Velocità, precisione e comodità: sono queste le linee guida seguite nello sviluppare “POSSO”, grazie al quale il fattore tempo viene domato, permettendo di svolgere 3 procedure senza bisogno di allontanarsi dal tavolo. Questa soluzione offre inoltre la possibilità di rilasciare documenti commerciali direttamente al momento del pagamento senza necessità di ulteriori passaggi”,* spiega Roberto Madaschi, Direttore Commerciale di Terya.

“POSSO” è solo uno dei prodotti digital - tech proposti da Terya che, nel proprio stand (Pad 11 - A61-B62), esporrà anche “**DICA!**”, piattaforma centralizzata che, avvalendosi di vari moduli (kiosk touch screen e app) e di diverse possibili integrazioni, è in grado di creare un'esperienza *multifunzionale* per il mondo della ristorazione. Ma non solo: questo prodotto permette anche la gestione puntuale ed efficace di tutta la filiera delle informazioni e il pieno controllo dei molteplici contenuti dell'app, attraverso un unico CSM.

*“Con DICA! ci proponiamo di supportare i retailer del mondo Hospitality nel rispondere al trend della Digital Transformation applicata al Food in maniera efficiente e pratica. Questo sistema, oltre a tutti i plus legati alla gestione e alla operatività, offrendo un servizio attento e personalizzato, rappresenta inoltre una leva strategica primaria per incuriosire e attrarre nuovi clienti e per fidelizzare quelli già in essere”,* prosegue Madaschi.

Oltre a “DICA!” e alla sua funzionalità aggiuntiva “POSSO”, Terya presenterà nel proprio spazio espositivo anche le sue tecnologie per l’Hospitality **NCR Aloha** e **NCR WinEPTS**, frutto della solida collaborazione con NCR, azienda di Information Technology, leader a livello mondiale nello sviluppo di soluzioni realizzate per aiutare le imprese a costruire relazioni più solide con i propri clienti.

Se **NCR Aloha** è la risposta efficace alle esigenze dei locali più tradizionali (servizio ai tavoli), della ristorazione veloce (fast food e fast casual) e delle catene, il secondo tool, invece, si occupa di indirizzare le diverse transazioni di pagamento all’istituto bancario corretto, in base al punto vendita, al tipo di carta o device e alla disponibilità del servizio. Grazie alla sua architettura flessibile, **NCR**

**WinEPTS**, studiata e sviluppata specificamente per il mercato retail italiano, ha conquistato rapidamente i players Europei e del Middle East.

#### *INDUSTRIA ALIMENTARE: ZEUS, LA SOLUZIONE STRATEGICA E COMPLETA*

In stand a HostMilano anche la principale soluzione nativa Terya per l'industria agroalimentare - "**ZEUS Industry**" - che, tesa ad ottimizzare le attività dell'intera filiera, garantisce la più corretta gestione delle procedure di magazzino ed etichettatura della merce, la verifica della disponibilità e tracciabilità dei prodotti e l'emissione dei documenti di trasporto. Sfruttando l'integrazione di 6 moduli diversi (etichettatura, tracciabilità, controllo qualità, gestione logistica, commerciale e produzione), il software "**ZEUS Industry**" offre massima efficienza dei processi, riduzione dei tempi di gestione e migliore tracciabilità ed etichettature.

*"Controllo dei costi e delle spese, flussi di lavoro affinati con ricadute positive in termini di efficienza, incremento della performance grazie a processi guidati, riduzione del margine di errore, collegamento versatile a macchine automatiche e a diversi sistemi di vendita B2B e B2C: questi alcuni dei principali plus che fanno di "ZEUS Industry" la risposta più completa alle esigenze delle aziende del settore, che si basano su processi standardizzati e unificati e puntano al progresso tecnologico e digitale",* commenta Alex Conforti, Direttore delle Vendite di Terya.

#### *DESIGN IDENTITARIO PER LO SPAZIO ESPOSITIVO*

Nel segno della coerenza con la propria immagine e filosofia, Terya ha realizzato uno spazio espositivo fortemente identitario per design, colori, forme e contesti di azione: grigio e arancione, nuance iconiche del brand, si rincorrono nell'area di ricevimento e nello spazio cucina, dove saranno posizionate le diverse soluzioni e proposte aziendali.

*"Nella realizzazione del nostro spazio abbiamo puntato su linee minimal con l'obiettivo di non distogliere l'attenzione dai nostri tools che devono essere i veri protagonisti dell'esposizione",* conclude Chiara Begni, Responsabile Marketing Terya.

## **Terya**

Oltre 200 dipendenti, 4 sedi (Bergamo, Milano, Vicenza e Padova), 30 mln di fatturato, un patrimonio netto di oltre 7 mln, più di 2500 clienti e 40 service Hub: questi i numeri di **Terya**, "*One stop shop*" per il settore Retail, frutto dell'aggregazione degli expertise di **Gamba Bruno SPA** e **FutureLab SPA**. Dalla fusione di queste due solide realtà è così nato un **unico player**, in grado di garantire una copertura totale di soluzioni e servizi per la migliore gestione delle

problematiche e delle dinamiche commerciali ed operative del Retail 4.0 end-to-end.

Cinque le Business Unit di specializzazione (Retail, Sistemi Centrali, Industria alimentare, Hospitality e Fashion), per ciascuna delle quali Terya sviluppa soluzioni mirate a massimizzare le performance e ad implementarne il progresso tecnologico.

### **Ufficio stampa Nok Nok**

Raffaella Borea

Mail: [Raffaellaborea@noknok.it](mailto:Raffaellaborea@noknok.it) – [Raffaella.borea@gmail.com](mailto:Raffaella.borea@gmail.com)

Mob. 3383255367

Skype: raffaella.borea

---

#### **Terya Srl**

Codice Fiscale e Partita Iva 04566730166- REA BG – 47274  
capitale sociale 720.000 – i.v.  
Codice SDI: N9KM26R

 [info@terya.com](mailto:info@terya.com)

 +39 035274011

 Via Gambirasio 12 – 24126 – Bergamo (BG)