Università
Ca'Foscari
Venezia

Corso di Laurea (Magistrale)
in
Language and Management to China

Tesi di Laurea

L'espansione globale della ristorazione cinese e le relative tecnologie del settore impiegate nel mondo e in Italia: analisi del software gestionale per ristoranti con repertorio terminografico italiano-cinese

Relatore
Prof. Franco Gatti

Correlatrice
Prof.ssa Carlotta Sparvoli

Laureando
Lorenzo Franzoni
Matricola 884126

Anno Accademico
2025 / 2026

INDICE

前言 **1**
Prefazione **2**

SEZIONE I **5**

Capitolo 1: La diaspora cinese nel mondo e in Italia **7**
1.1 Le origini della diaspora cinese 8
1.2 Cenni storici sugli insediamenti cinesi nel mondo 12
1.2.1 Insediamenti cinesi in Asia 12
1.2.2 Insediamenti cinesi in America 13
1.2.3 Insediamenti cinesi in Europa 14
1.2.4 Insediamenti cinesi in Oceania 15
1.2.5 Insediamenti cinesi in Africa 16
1.3 La presenza cinese in Italia 18

Capitolo 2: La cucina cinese e la sua espansione globale **23**
2.1 Le radici storiche della cucina cinese 24
2.2 La cucina come veicolo culturale nella diaspora 26
2.3 Evoluzione della cucina cinese all'estero 29

Capitolo 3: Il mercato della ristorazione cinese in Italia **32**
3.1 Imprenditoria cinese nel mercato della ristorazione in Italia 33
3.1.1 La fase pionieristica negli anni Sessanta e Settanta 33
3.1.2 La fase di espansione degli anni Ottanta e Novanta 35
3.1.3 La saturazione e la crisi degli anni Duemila 36
3.1.4 La diversificazione contemporanea della ristorazione cinese 37
3.2 Approvvigionamenti e relazioni con i fornitori 39
3.3 Credito e reti finanziarie 41
3.4 Comunicazione interculturale 42

Capitolo 4: L'importanza della digitalizzazione nella ristorazione **45**
4.1 La digitalizzazione nel settore della ristorazione 46
4.1.1 Tra anni Settanta e anni Ottanta: i primi registratori elettronici di cassa e sistemi POS 47
4.1.2 Gli anni Novanta: informatizzazione delle operazioni interne 49
4.1.3 Tra la fine degli anni Novanta e gli anni Duemila: internet e apertura verso l'esterno 51

4.1.4 Gli anni Dieci: dispositivi mobili, cloud, applicazioni e piattaforme di delivery 52
4.1.5 Dal 2020: l'accelerazione prodotta dalla pandemia 55
4.1.6 La fase contemporanea: integrazione, analisi dei dati, intelligenza artificiale e robotica 56
4.2 La digitalizzazione in Italia 58

Capitolo 5: Analisi dell'azienda SOFisTica Srl e del software gestionale Mr. Pos X 63
5.1 Panoramica dell'azienda SOFisTica Srl 64
5.2 Panoramica del software Mr. Pos X 67
5.2.1 Il framework Flutter 67
5.2.2 Mr. Pos X come risposta alle esigenze del settore 68
5.2.3 Dashboard gestionale per amministrare il punto vendita 70
5.3 Analisi e descrizione dell'interfaccia utente di Mr. Pos X 70
5.3.1 Autenticazione 71
5.3.2 Gestione dei tavoli 73
5.3.3 Gestione delle comande 75
5.3.4 Gestione dei pagamenti 80
5.3.5 Dashboard gestionale 83

SEZIONE II 87

Repertorio terminografico italiano-cinese 89
Schede terminografiche 90
Schede bibliografiche 184
Tabella di consultazione rapida 214

SEZIONE III 219

Bibliografia 221

Sitografia 231

Fonti orali 234

Ringraziamenti 235

前言

本论文的构想来源于我在 SOFisTica Srl 进行大学实习期间的一段经历。SOFisTica Srl 是一家位于威尼斯的企业，主要从事餐饮管理软件 Mr. Pos X 的开发，而进入中国市场也是该公司的发展目标之一。在实习期间，我有机会亲自参与该软件界面的中文翻译工作。然而，在此后的几个月中，软件仍在持续开发，其功能不断扩展，界面中也陆续加入了新的内容，因此我当时完成的翻译很快便无法完全覆盖后续的软件版本。此外，由于翻译工作只能在实习期间进行，能够投入其中的时间相对有限，因此部分译文在统一性和最终定稿方面仍有进一步完善的空间。基于这一情况，我希望通过本论文重新整理并补充此前的翻译工作，同时编写一份意中双语术语汇编，收集餐饮管理软件中所使用的相关术语，为这一特定领域的翻译提供参考和支持。

为了理解中文翻译在餐饮管理软件中的重要意义，以及建立相应术语参考体系的必要性，首先需要对这类工具所应用的具体背景进行说明。因此，本论文围绕两个密切相关的方面展开。第一，餐饮行业的数字化进程使管理软件等数字工具在餐厅的组织和日常管理中发挥着日益重要的作用；第二，华人企业在意大利餐饮行业中的存在已经较为稳定，由此，相关管理工具也有必要满足中文母语使用者的实际需求。

本论文的第一部分主要梳理中餐在中国以外地区的传播过程，并将其置于华人移民与海外华人社群形成和发展的更广泛背景中加以考察。首先，本文将介绍华人迁移的主要历史阶段以及海外华人社群的形成过程；随后，分析饮食在华人适应不同定居环境过程中所发挥的作用。在此基础上，本论文进一步讨论中餐在世界各地的传播，并考察其餐饮形式如何根据当地的饮食习惯、顾客需求以及市场条件不断调整。最后，本文将重点关注意大利的情况，介绍当地中餐业的发展历史、主要发展阶段以及近年来出现的变化。

本论文的第二部分主要梳理餐饮行业技术化的发展过程，以及餐厅管理中所使用的数字工具如何不断演变。从早期电子收银机和 POS 系统的引入，到管理软件、移动设备、在线平台以及一体化解决方案的普及，本文将分析这些技术如何改变面向顾客的各类服务活动以及餐厅内部的工作流程，并进一步改变餐饮企业在运营、管理和决策等方面的运作方式。

在上述背景下，论文最后将介绍 Mr. Pos X，并根据公司所提供的相关资料说明该软件的主要特点和功能。对 Mr. Pos X 的分析将构成编写意中双语术语汇编的基础。该术语汇编将选取软件界面中较具代表性的术语进行收集和分析，将意大利语术语与相应的中文表达进行对应，并结合餐饮管理这一具体使用环境，对这些术语的实际用法加以考察。

Prefazione

L'idea alla base di questa tesi nasce da un'esperienza maturata durante il tirocinio universitario svolto presso SOFisTica Srl, azienda veneziana attiva nello sviluppo di Mr. Pos X, un software gestionale destinato al settore della ristorazione che, tra i vari obiettivi, ha quello di entrare anche nel mercato cinese. Durante il tirocinio ho avuto l'occasione di dedicarmi personalmente alla traduzione in lingua cinese dell'interfaccia del software. Tuttavia, nel corso dei mesi successivi, esso ha continuato ad essere sviluppato, ampliando progressivamente le proprie funzionalità e introducendo nuovi elementi nell'interfaccia, con il conseguente risultato che il lavoro di traduzione svolto è presto risultato incompleto. Inoltre, il tempo dedicato alla traduzione è stato necessariamente limitato al periodo di svolgimento del tirocinio, motivo per il quale alcune delle traduzioni adottate potrebbero non risultare del tutto uniformi e definitive. Da qui nasce l'idea di riprendere e completare quel lavoro attraverso la realizzazione di un repertorio terminografico italiano-cinese dedicato alla terminologia impiegata nei software gestionali per la ristorazione, con l'obiettivo di fornire uno strumento a supporto della traduzione in questo specifico ambito.

Per poter comprendere perché la traduzione in lingua cinese rivesta un ruolo rilevante all'interno di un software gestionale per la ristorazione e perché sia quindi utile disporre di un riferimento terminografico, è però prima di tutto necessario inquadrare il contesto in cui questo tipo di strumento viene impiegato. La presente tesi si sviluppa infatti attorno a due dimensioni strettamente connesse: la prima riguarda il processo di digitalizzazione della ristorazione, che ha reso strumenti come i software gestionali sempre più centrali nell'organizzazione e nella gestione delle attività; la seconda è invece relativa alla presenza ormai consolidata dell'imprenditoria cinese nel settore della ristorazione italiana e alla conseguente necessità di disporre di strumenti gestionali accessibili anche a operatori di madrelingua cinese.

Alla luce di queste considerazioni, una prima parte del lavoro ricostruirà il processo attraverso cui la ristorazione cinese si è diffusa al di fuori della Cina, collocandola nel più ampio quadro della diaspora cinese. Dopo aver delineato le principali fasi storiche dei movimenti migratori e della formazione delle comunità cinesi d'oltremare, l'analisi si concentrerà sul ruolo assunto dalla cucina come strumento di adattamento ai diversi contesti di insediamento. Verrà quindi esaminata la diffusione internazionale della ristorazione cinese, osservando come l'offerta gastronomica sia stata

progressivamente rielaborata in relazione alle abitudini alimentari, alle aspettative della clientela e alle condizioni dei mercati locali. Particolare attenzione sarà infine dedicata al caso italiano, di cui vengono ricostruite l'evoluzione storica, le principali fasi di sviluppo e le trasformazioni più recenti del settore della ristorazione cinese.

La successiva parte del lavoro ricostruirà invece le principali fasi del processo di tecnologizzazione della ristorazione e l'evoluzione degli strumenti digitali impiegati nella gestione dei locali, a partire dall'introduzione dei primi registratori elettronici di cassa e sistemi POS fino alla diffusione di software gestionali, dispositivi mobili, piattaforme online e soluzioni integrate. Verranno quindi esaminate le modalità attraverso le quali tali tecnologie hanno trasformato sia le attività rivolte al cliente sia i processi interni del ristorante, modificando profondamente il modo di condurre un'attività, tanto sul piano operativo quanto su quello gestionale e decisionale.

In questo quadro si inserisce infine la presentazione di Mr. Pos X, software del quale verranno illustrate le principali caratteristiche e funzionalità sulla base del materiale gentilmente fornito dall'azienda stessa. Tale analisi costituisce la base per l'elaborazione del repertorio terminografico italiano-cinese: esso raccoglierà e analizzerà una selezione della terminologia maggiormente rappresentativa dell'interfaccia, mettendo in relazione i termini italiani con i rispettivi equivalenti cinesi e considerando il loro impiego nello specifico contesto della gestione della ristorazione.

SEZIONE I

Capitolo 1:
La diaspora cinese nel mondo e in Italia

1.1 Le origini della diaspora cinese

Per comprendere come il settore della ristorazione cinese si sia consolidato a livello globale e, in particolare, in Italia, è necessario partire da un inquadramento storico più ampio. La diffusione dei ristoranti cinesi all'estero, infatti, non può essere legata soltanto ad un fenomeno economico o commerciale, ma deve essere collocata all'interno di una più lunga storia di mobilità, insediamento e adattamento culturale di comunità cinesi al di fuori della Cina, un processo che gli studi sulle migrazioni definiscono "diaspora cinese".

Il termine "diaspora" deriva dal greco *diaspeíro*, letteralmente "disseminare" o "disperdere", e indica la dispersione di un popolo che, per determinate ragioni storiche, sociali, politiche o ambientali, è costretto ad abbandonare la propria sede d'origine disseminandosi in varie parti del mondo.[1]

Storicamente, questo termine parrebbe essersi sempre ed esclusivamente riferito all'esilio e alla dispersione del popolo ebraico dalle proprie terre d'origine,[2] ma a partire dal XX secolo e, in particolar modo, con lo sviluppo degli studi sulla globalizzazione e sulle migrazioni transnazionali, questo termine ha iniziato ad assumere dimensioni molto più ampie e complesse. Come osserva Vertovec, oggi il termine diaspora non indica più soltanto la dispersione forzata da un determinato luogo, ma piuttosto una condizione in cui comunità stabilite al di fuori del paese d'origine mantengono reti sociali, economiche, politiche e culturali con la propria madrepatria, maturando, talvolta, anche la percezione di non essere pienamente accettate dalla società ospitante.[3]

Nonostante il dibattito su che cosa possa effettivamente essere considerato diaspora (e che cosa no) sia ancora aperto,[4] nel caso della diaspora cinese contemporanea ci si riferisce generalmente all'insieme delle persone di origine cinese che vivono al di fuori della Cina continentale, Taiwan, Hong Kong e Macao e che, in molti casi, fanno parte di comunità cinesi stabilmente radicate nei paesi ospitanti. Infatti, il termine "diaspora

1 TRECCANI, "Diaspora", *Vocabolario della lingua italiana*, disponibile online: https://www.treccani.it/vocabolario/diaspora/, consultato il 3 maggio 2026.

2 SAFRAN, William, "Diasporas in Modern Societies: Myths of Homeland and Return", *Diaspora: A Journal of Transnational Studies*, 1, n. 1, 1991, pp. 83–99, qui p. 83.

3 VERTOVEC, Steven, "Three Meanings of 'Diaspora,' Exemplified among South Asian Religions", *Diaspora: A Journal of Transnational Studies*, 6, n. 3, 1997, pp. 277–299.

4 POSTON JR, Dudley L.; WONG, Juyin Helen, "The Chinese Diaspora: The Current Distribution of the Overseas Chinese Population", *Chinese Journal of Sociology*, 2, n. 3, 2016, pp. 348–373, qui p. 350.

cinese" si trova ormai sempre più spesso nella formula di *Overseas Chinese*,[5] traducibile in italiano come "cinesi d'oltremare" o "cinesi all'estero". Tuttavia, anche questa definizione presenta alcune ambiguità: alcuni studiosi considerano parte di questa diaspora solo i cinesi di prima generazione, ossia coloro che sono originariamente nati in Cina e solo successivamente si sono trasferiti all'estero; altri, invece, anche le generazioni successive, nate nei paesi in cui i genitori si sono stabiliti e che, nonostante i loro legami con la cultura cinese possano essere più deboli, si identificano comunque come cinesi in base alla lingua che parlano o alla loro ascendenza. A ciò si aggiunge anche il sempre più frequente fenomeno del ricongiungimento familiare: parenti e membri della stessa rete familiare raggiungono, in tempi successivi, coloro che si sono già stabiliti all'estero, contribuendo così ad ampliare i volumi della diaspora.[6]

Sebbene il concetto di diaspora cinese, in senso moderno, si sia strutturato soprattutto tra l'età moderna e quella contemporanea, precedenti storici di mobilità cinese oltre i confini dell'impero sono documentati già in epoche più antiche. Per esempio, già durante la dinastia Han (206 a.C. – 220 d.C.), l'apertura delle rotte terrestri della Via della Seta favorì contatti commerciali, diplomatici e culturali tra la Cina, l'Asia centrale e il mondo mediterraneo.[7] Altri esempi significativi vengono ricordati da Miles: alcuni cinesi potrebbero essersi stabiliti a Giava già dopo la fallita invasione mongola Yuan del 1293, così come la conquista Ming del Vietnam settentrionale nel 1407 portò nel territorio vietnamita soldati e funzionari cinesi, rimasti poi fino alla riconquista dell'indipendenza nel 1427. Fu poi tra il 1500 e il 1740, durante la tarda epoca Ming e la prima età Qing, che la presenza cinese all'estero iniziò a divenire sempre più marcata, soprattutto attraverso le rotte commerciali marittime dell'Asia orientale e sud-orientale.[8] Tra il 1740 e il 1840, in piena fase di prosperità della dinastia Qing, questi movimenti migratori si ampliarono ulteriormente. Miles sottolinea infatti come la migrazione cinese fosse legata sia all'espansione economica e territoriale dell'impero Qing, sia alla crescente domanda di lavoro nelle miniere, nell'agricoltura e nei commerci regionali.[9]

Proprio per analizzare il progressivo insediamento cinese nel resto del mondo, Wang propose quattro principali modelli di migrazione cinese

5 MILES, Steven B., *Chinese Diasporas: A Social History of Global Migration*, Cambridge, Cambridge University Press, 2020, p. 6.
6 GOODKIND, Daniel, *The Chinese Diaspora: Historical Legacies and Contemporary Trends*, Washington, D.C., U.S. Census Bureau, 2019, pp. 2–3.
7 LIU, Xinru, *The Silk Road in World History*, Oxford, Oxford University Press, 2010.
8 MILES, *Chinese Diasporas*, cit., pp. 20–21.
9 MILES, *Chinese Diasporas*, cit., pp. 54–55.

internazionale, che, a partire dal XIX secolo, hanno contraddistinto i flussi migratori del paese: *Huashang*, *Huagong*, *Huaqiao* e *Huayi*.[10] In tutti questi termini, il carattere *hua* rimanda alla Cina, alla civiltà cinese o, in generale, all'appartenenza culturale cinese, mentre la seconda parte del termine specifica il tipo di relazione che questi soggetti intrattengono con la migrazione.

(1) Gli ***Huashang*** (*shang* indica l'attività di commercio) erano mercanti, commercianti o artigiani che viaggiavano all'estero per condurre attività commerciali e di affari. Stabilivano basi in porti, città mercantili o aree minerarie e costruivano reti economiche capaci di collegare la Cina con altri territori. Quando questo modello di business si rivelava redditizio, l'attività commerciale all'estero poteva poi espandersi e formare una grande rete attraverso altri agenti o membri della famiglia che contribuivano a sostenere le nuove iniziative. Questo schema migratorio era tipico del Sud-est asiatico e rimase in voga fino al 1850 circa.

(2) Gli ***Huagong*** (*gong* indica il lavoro manuale), ricordati anche come *coolie*, erano lavoratori (spesso contadini o cittadini molto poveri) che si spostavano all'estero per fornire manodopera, generalmente nelle industrie della costruzione o in quelle minerarie. Questo fenomeno divenne particolarmente rilevante dalla metà dell'Ottocento, nel contesto dell'espansione coloniale europea e della domanda internazionale di lavoro a basso costo, ed ebbe il suo apice nel Nord America, dove numerosi lavoratori cinesi parteciparono alla costruzione delle ferrovie durante il periodo dell'industrializzazione. Comunità cinesi si stabilirono anche in America Latina, in paesi come Perù e Cuba, dove lavoravano anche nelle cave e nei depositi di guano, nelle piantagioni di zucchero e di cotone e, talvolta, come lavoratori urbani e domestici.[11]

(3) Il termine ***Huaqiao*** (*qiao* indica la residenza fuori dal proprio paese) nacque verso la fine del XIX secolo. Inizialmente il suo scopo era quello di riunire in un'unica definizione tutti i cinesi che vivevano all'estero. Tuttavia, in un'epoca in cui il sentimento nazionalista cinese era in crescita, il termine assunse rapidamente un significato politico, legale e ideologico: esso non descriveva più soltanto una condizione migratoria, ma esprimeva l'idea che i cinesi all'estero continuassero ad appartenere alla nazione cinese e dovessero mantenere un legame di lealtà con la madrepatria. In particolare, le figure più istruite e qualificate svolgevano un ruolo di collegamento tra la Cina e i paesi ospitanti, contribuendo sia all'acquisizione di nuove

10 WANG, Gungwu, *China and the Chinese Overseas*, Singapore, Times Academic Press, 1991, pp. 4–10.

11 NARVÁEZ, Benjamin N., "Abolition, Chinese Indentured Labor, and the State: Cuba, Peru, and the United States during the Mid Nineteenth Century", *The Americas*, 76, n. 1, 2019, pp. 5–40, qui p. 10.

conoscenze sul mondo esterno, sia alla diffusione di elementi politici e culturali cinesi all'interno delle comunità d'oltremare.

(4) Gli ***Huayi*** (*yi* indica la discendenza) costituiscono infine il più recente dei fenomeni. Questi sono infatti discendenti dei migranti cinesi già precedentemente nati o stabilitisi all'estero (spesso provenienti da un paese che non sia necessariamente la Cina), che ricoprono però il ruolo di cittadini stranieri piuttosto che di cittadini cinesi. Gli *Huayi* hanno un'identità più complessa: da un lato possono mantenere un senso di appartenenza alla cultura cinese, ma dall'altro sono influenzati dai paesi in cui vivono o si spostano. Questo può dunque rafforzare il desiderio di riscoprire le proprie origini, ma allo stesso tempo anche indebolire il legame con la Cina ancestrale.

Come fa ben notare Goodkind, nonostante queste quattro categorie di migranti si siano evolute nel corso degli anni in seguito all'apertura commerciale della Cina e al processo di globalizzazione che ha coinvolto tutto il mondo, esse rimangono ancora in parte applicabili alla realtà contemporanea. Per esempio, tra gli *Huashang* possiamo oggigiorno considerare anche tutte quelle attività familiari o aziendali che nel paese ospitante investono importanti somme di denaro che contribuiscono alle economie del paese (si pensi, per esempio, proprio ai ristoranti cinesi). Tutti gli studenti cinesi che decidono di studiare all'estero per poi riportare in patria le competenze professionali acquisite, invece, possono rientrare nel caso degli *Huaqiao*.[12]

Insomma, nonostante persistano dibattiti e controversie sul fenomeno della diaspora, è comunque certo che quella cinese è a tutti gli effetti un processo attraverso cui il gruppo migrante ha stabilito nuove comunità nei territori di accoglienza, mantenendo, al contempo, forti legami con la propria cultura d'origine: tradizioni, lingua, norme e pratiche sociali sono preservate e adattate all'interno dei nuovi contesti sociali ed economici, dando spesso vita a delle vere e proprie identità transnazionali. Questo concetto è fondamentale per comprendere fenomeni globali come la diffusione della cucina cinese nel mondo, che rappresenta una delle espressioni culturali più visibili e influenti della diaspora.

Xi Jinping stesso, nel 2022, durante un incontro con lo *United Front Work Department* (UFWD), l'organo del Partito Comunista Cinese incaricato di coordinare i rapporti con gruppi sociali, politici e comunità cinesi anche all'estero, ha sottolineato la necessità di dover compiere ulteriori sforzi al fine di promuovere l'unità e il duro lavoro dei cinesi d'oltremare, cosicché la

12 GOODKIND, *The Chinese Diaspora*, cit., p. 3.

diaspora cinese possa servire agli obiettivi diplomatici del Partito e contribuire alla realizzazione della rinascita della nazione cinese.[13]

1.2 Cenni storici sugli insediamenti cinesi nel mondo

Come è già stato evidenziato nel paragrafo 1.1, parlare di "cinesi all'estero" non è affatto facile, in quanto il termine può indicare gruppi molto diversi e non uniformi tra loro. Per questo motivo, la stima numerica della diaspora cinese varia sensibilmente a seconda della definizione adottata. Tale complessità è accentuata anche dalla posizione di Hong Kong, Macao e Taiwan, che per ragioni politiche e amministrative sono regioni spesso trattate come categorie distinte.

Se si considera soltanto la popolazione nata nella Cina continentale e residente all'estero, secondo gli ultimi dati del Dipartimento per gli affari economici e sociali delle Nazioni Unite (UNDESA), il numero degli emigrati cinesi nel 2024 è pari a circa 11,7 milioni. Se si dovessero invece includere nella stima anche Taiwan, Hong Kong e Macao, il totale ammonterebbe a 13,9 milioni.[14] Adottando una definizione ancora più ampia che include anche i discendenti di origine cinese nati nei paesi di accoglienza, le cifre diventano molto più elevate: l'*Overseas Community Affairs Council* di Taiwan (OCAC) stimava nello stesso anno circa 50,33 milioni di cinesi d'oltremare nel mondo, al di fuori della Cina continentale, di Taiwan, di Hong Kong e di Macao.[15]

1.2.1 Insediamenti cinesi in Asia

Sui 50,33 milioni di cinesi d'oltremare nel mondo stimati dall'OCAC, ben 34,78 milioni (circa il 69% del totale) sarebbero residenti in Asia. Il Sud-est asiatico rimane infatti il principale spazio della diaspora cinese: secondo lo *Statistical Yearbook* dell'OCAC, nel 2023 l'Indonesia ospitava circa 11,15 milioni di persone di origine cinese, seguita dalla Thailandia con circa 7 milioni, dalla Malaysia con circa 6,89 milioni e da Singapore con circa 3,07 milioni. Anche le Filippine e il Myanmar presentano comunità cinesi numericamente

13 HAN, Enze, *The Ripple Effect: China's Complex Presence in Southeast Asia*, New York, Oxford University Press, 2024, p. 132.

14 UNITED NATIONS DEPARTMENT OF ECONOMIC AND SOCIAL AFFAIRS, Population Division, *International Migrant Stock 2024: International Migrant Stock at Mid-Year by Sex and by Region, Country or Area of Destination and Origin*, 1990–2024, New York, United Nations, 2024.

15 OVERSEAS COMMUNITY AFFAIRS COUNCIL, R.O.C. (Taiwan), *Number of Overseas Chinese*, 2025, disponibile online: https://www.ocac.gov.tw/OCAC/file/attach/55731149/file_539984.pdf, consultato il 3 maggio 2026.

rilevanti, stimate intorno al milione di persone in ciascuno dei due paesi.[16] Per il Vietnam, invece, il dato ufficiale disponibile più recente deriva dal censimento nazionale del 2019, che registra 749.466 persone appartenenti al gruppo etnico cinese (*Hoa*).[17]

Questa distribuzione conferma il ruolo storico del Sud-est asiatico come area privilegiata della migrazione cinese, dovuto alla prossimità geografica, ai rapporti commerciali marittimi con la Cina meridionale e alla lunga presenza di reti familiari, mercantili e comunitarie.

1.2.2 Insediamenti cinesi in America

Per quanto riguarda le Americhe, gli stessi dati dell'OCAC del 2024 riportano un totale di 10,07 milioni di cinesi,[18] e gli Stati Uniti ne rappresenterebbero il principale polo di concentrazione. Infatti, secondo le stime dello *U.S. Census Bureau* riportate dal *Pew Research Center*, nel 2023 circa 5,5 milioni di persone si identificavano come cinesi.[19] Il secondo posto è invece occupato dal Canada, che, secondo un censimento del 2021, conterebbe 1,7 milioni di persone appartenenti alle popolazioni cinesi,[20] mentre al terzo posto si colloca il Perù, che, secondo i dati dell'OCAC del 2014, ospitava 990.000 cinesi.[21]

Negli Stati Uniti e in Canada, la presenza cinese ha assunto forme spaziali diverse nel corso del tempo. Nella fase iniziale, molte comunità si concentrarono nelle cosiddette Chinatown, quartieri urbani spesso collocati vicino a porti, come nel caso di San Francisco,[22] o a stazioni ferroviarie, come nel caso di Los Angeles,[23] nonché grandi aree commerciali che non solo svolgevano funzioni economiche, ma anche abitative, religiose e associative,

16 OVERSEAS COMMUNITY AFFAIRS COUNCIL, R.O.C. (Taiwan), *Statistical Yearbook of the Overseas Community Affairs Council, 2023*, 2024, p. 10, disponibile online: https://www.ocac.gov.tw/OCAC/File/Attach/313/File_485675.pdf, consultato il 3 maggio 2026.

17 CENTRAL POPULATION AND HOUSING CENSUS STEERING COMMITTEE, *Results of the Viet Nam Population and Housing Census of 00:00 Hours on 1 April 2019*, Hanoi, Statistical Publishing House, 2020, p. 160.

18 OVERSEAS COMMUNITY AFFAIRS COUNCIL, R.O.C. (Taiwan), *Number of Overseas Chinese*, cit.

19 IM, Carolyne, "Facts about Chinese in the U.S.", *Pew Research Center*, 1 maggio 2025, disponibile online: https://www.pewresearch.org/race-and-ethnicity/fact-sheet/asian-americans-chinese-in-the-u-s/, consultato il 4 maggio 2026.

20 WALL, Katherine, "Portrait of the Chinese Populations in Canada: Diversity and Socioeconomic Outcomes", *Ethnicity, Language and Immigration Thematic Series*, Statistics Canada, 13 febbraio 2026, disponibile online: https://www150.statcan.gc.ca/n1/pub/89-657-x/89-657-x2026001-eng.htm, consultato il 4 maggio 2026.

21 OVERSEAS COMMUNITY AFFAIRS COUNCIL, R.O.C. (Taiwan), *Overseas Chinese Population ─ by Country*, 2014, disponibile online: https://www.ocac.gov.tw/OCAC/File/Attach/1168/File_1861.pdf, consultato il 3 maggio 2026.

22 CHEN, Yong, "Uncovering and Understanding Chinese Railroad Workers' Lives", *Chinese Railroad Workers in North America Project*, Stanford University, 2020, p. 20.

23 GREENWOOD, Roberta S., *Down by the Station: Los Angeles Chinatown, 1880–1933*, "Monumenta Archaeologica", 18, Los Angeles, Cotsen Institute of Archaeology at UCLA, 1996.

offrendo protezione e risorse ai migranti, in un contesto spesso segnato da discriminazioni e politiche di esclusione.[24] Nel caso canadese di Vancouver, Anderson mostra infatti come i cinesi venissero addirittura percepiti come "un'influenza inquinante" da espellere o isolare dallo spazio urbano.[25]
A partire dalla seconda metà del Novecento, tuttavia, soprattutto nelle grandi aree metropolitane nordamericane, elevate concentrazioni di cinesi iniziarono ad estendersi progressivamente verso aree suburbane per beneficiare delle migliori opportunità residenziali. Wei Li ha definito questi nuovi spazi *ethnoburbs*, cioè concentrazioni etniche suburbane caratterizzate dalla presenza simultanea di residenze, imprese, centri commerciali, servizi e reti transnazionali.[26] Nel caso analizzato da Li relativo all'area metropolitana di Los Angeles, il settore della ristorazione nel 1990 rappresentava una delle principali attività economiche delle imprese cinesi,[27] così come la Chinatown di San Francisco era considerata la capitale americana del cibo cinese.[28]

1.2.3 Insediamenti cinesi in Europa

In Europa, la presenza cinese è storicamente più recente rispetto al Sud-est asiatico e alle Americhe, sebbene già a partire dal XVII secolo alcuni cinesi giungessero in Europa grazie ai legami con il Portogallo, che allora controllava Macao.[29] Secondo Benton, inoltre, nella stessa epoca Mosca avrebbe ospitato la prima Chinatown europea, nata dalla presenza di commercianti cinesi attivi lungo il confine sino-russo.[30]
I primi insediamenti stabili in Europa iniziarono nel corso del XIX secolo e si trattava soprattutto di marinai che si stabilivano in città portuali come Liverpool, Amburgo, Marsiglia, Amsterdam, dove nacquero, anche in questo caso, piccole Chinatown fondate principalmente sul settore della ristorazione. Centinaia di migliaia di altri lavoratori provenienti da diverse regioni della Cina arrivarono poi durante la Prima guerra mondiale, quando le potenze alleate necessitavano di manodopera per svolgere lavori di supporto, come lo scavo di trincee in Francia, Belgio e Russia. Dopo la guerra, migliaia di questi

24 ZHOU, Min, *Chinatown: The Socioeconomic Potential of an Urban Enclave*, Philadelphia, Temple University Press, 1992, p. 5.
25 ANDERSON, Kay J., *Vancouver's Chinatown: Racial Discourse in Canada, 1875–1980*, Montreal and Kingston, McGill-Queen's University Press, 1991, p. 106.
26 LI, Wei, "Anatomy of a New Ethnic Settlement: The Chinese Ethnoburb in Los Angeles", *Urban Studies*, 35, n. 3, 1998, pp. 479–501, qui p. 479.
27 LI, *Anatomy of a New Ethnic Settlement*, cit., p. 494.
28 CHEN, *Uncovering and Understanding Chinese Railroad Workers' Lives*, cit., p. 20.
29 KNERR, Béatrice; FAN, Jieping (a cura di), *Chinese Diasporas in Europe: History, Challenges, and Prospects*, Kassel, Kassel University Press, 2015, p. 2.
30 BENTON, Gregor, "The Chinese in Europe: Origins and Transformations", *Religions & Christianity in Today's China*, 1, n. 1, 2011, pp. 62–70, qui p. 64.

lavoratori rimasero nel continente, stabilendosi soprattutto nelle regioni occidentali e settentrionali, in particolar modo in Francia, dove molti trovarono impiego nelle fabbriche. Ciò rappresentava un caso particolare rispetto ad altre comunità cinesi europee, generalmente meno inserite nel lavoro industriale. La Francia fu inoltre interessata da una successiva ondata migratoria proveniente dall'Indocina, intensificatasi dopo la fine della guerra del Vietnam nel 1975. Ulteriori importanti flussi migratori arrivavano da altre colonie europee, soprattutto da Hong Kong, poiché, in quanto cittadini del *Commonwealth*, fino agli anni Settanta gli hongkonghesi potevano stabilirsi liberamente nel Regno Unito, dove si inserirono soprattutto nel settore della ristorazione. Quando, tuttavia, questo mercato iniziò a saturarsi, una parte di questi migranti lasciò la Gran Bretagna e si spostò verso l'Europa continentale.[31]

Successivamente, la morte di Mao nel 1976 e la conseguente progressiva liberalizzazione degli spostamenti internazionali consentirono nuovamente a molti cittadini cinesi di recarsi all'estero. Alcuni di questi nuovi migranti contribuirono a rafforzare comunità cinesi già esistenti, mentre altri inaugurarono nuove traiettorie migratorie. Fu infatti a partire dagli anni Ottanta che si osservò un più consistente movimento dei cinesi anche verso l'Europa meridionale, inclusa l'Italia.[32]

Ad oggi, la presenza cinese risulta diffusa in pressoché ogni stato europeo.[33] Secondo i dati dell'OCAC, nel 2024 l'Europa ospitava circa 2,5 milioni di persone di origine cinese,[34] mentre secondo quelli dell'UNDESA, prendendo in considerazione sia la Cina continentale sia Taiwan, Hong Kong e Macao, ne ospitava circa 1,4 milioni, concentrati principalmente nel Regno Unito (321 mila), Italia (242 mila), Spagna (198 mila), Germania (168 mila) e Francia (120 mila).[35]

1.2.4 Insediamenti cinesi in Oceania

La presenza cinese in Oceania ha origini nell'Ottocento ed è strettamente legata alle corse all'oro in Australia e Nuova Zelanda. La scoperta dell'oro, risalente al 1850 circa, provocò infatti un forte incremento dell'immigrazione cinese: secondo il *National Museum of Australia*, nel 1861 vi erano nel paese

31 BENTON, *The Chinese in Europe*, cit., pp. 62–63.
32 BENTON, *The Chinese in Europe*, cit., p. 64.
33 KNERR; FAN, *Chinese Diasporas in Europe*, cit., p. 1.
34 OVERSEAS COMMUNITY AFFAIRS COUNCIL, R.O.C. (Taiwan), *Number of Overseas Chinese*, cit.
35 UNITED NATIONS DEPARTMENT OF ECONOMIC AND SOCIAL AFFAIRS, Population Division, *International Migrant Stock 2024*, cit.

38.258 persone nate in Cina, pari al 3,3% della popolazione australiana.[36] Anche la Nuova Zelanda conobbe dinamiche simili. *Te Ara: The Encyclopedia of New Zealand*, l'enciclopedia nazionale online curata dal Ministero neozelandese per la Cultura e il Patrimonio, riporta infatti che i primi gruppi organizzati di cinesi, talvolta provenienti dall'Australia stessa, arrivarono per lavorare nelle miniere d'oro a partire dal 1866.[37]
In tempi più recenti, a partire dagli anni Ottanta, l'Australia divenne inoltre meta di un'altra consistente ondata migratoria cinese, che vedeva come protagonisti numerosi giovani studenti che si recavano nel paese per frequentare corsi intensivi di lingua inglese. Secondo Gao, si trattava di un segmento del mercato unico e ben distinto da quello di altre destinazioni come gli Stati Uniti, dove la domanda era rivolta principalmente a laureati e ricercatori. In Cina si sviluppò dunque una vera e propria "febbre australiana" che non fece altro che crescere negli anni successivi, favorendo l'arrivo nel paese di un numero sempre maggiore di migranti cinesi ben istruiti e qualificati.[38] Nel frattempo, anche la Nuova Zelanda fu meta di molti migranti cinesi dopo le riforme sull'immigrazione del 1987, che favorivano l'ingresso di persone istruite e con qualifiche professionali.[39]

Secondo il censimento australiano del 2021, sono 1.390.639 le persone a dichiarare la propria ascendenza cinese,[40] mentre quello neozelandese del 2023 registra un totale di 279.039 persone appartenenti al gruppo etnico cinese.[41] Nel complesso, i dati dell'OCAC del 2024 comunicano un totale di 1,81 milioni di cinesi d'oltremare in Oceania.[42]

1.2.5 Insediamenti cinesi in Africa

La presenza cinese in Africa è un fenomeno in larga parte più recente e più difficile da misurare a livello storico, in quanto i flussi migratori sono sempre

36 NATIONAL MUSEUM OF AUSTRALIA, "Chinese gold miners", *Explore the Harvest of Endurance scroll*, disponibile online: https://www.nma.gov.au/explore/features/harvest-of-endurance/scroll/chinese-gold-miners, consultato il 6 maggio 2026.
37 CAPIE, David, "Asia and New Zealand – Early contacts with Asia", *Te Ara – The Encyclopedia of New Zealand*, 29 maggio 2012, disponibile online: https://teara.govt.nz/en/asia-and-new-zealand/page-1, consultato il 6 maggio 2026.
38 GAO, Jia, "Riding on the Waves of Transformation in the Asia-Pacific: Chinese Migration to Australia since the Late 1980s", *Journal of Ethnic and Migration Studies*, 48, n. 4, 2021, pp. 933–950.
39 IP, Manying, "Chinese", *Te Ara – The Encyclopedia of New Zealand*, 4 marzo 2009, aggiornato il 1 luglio 2024, disponibile online: https://teara.govt.nz/en/chinese, consultato il 6 maggio 2026.
40 AUSTRALIAN BUREAU OF STATISTICS, "2021 Census All Persons QuickStats", disponibile online: https://www.abs.gov.au/census/find-census-data/quickstats/2021/AUS, consultato il 6 maggio 2026.
41 STATS NZ, *Place and Ethnic Group Summaries, Chinese*, Census, 2023, disponibile online: https://tools.summaries.stats.govt.nz/ethnic-group/chinese, consultato il 6 maggio 2026.
42 OVERSEAS COMMUNITY AFFAIRS COUNCIL, R.O.C. (Taiwan), *Number of Overseas Chinese*, cit.

stati per lo più legati a progetti e contratti di lavoro, che, una volta terminati, portavano al rimpatrio dei cinesi.

Uno dei primi e significativi precedenti dei rapporti Cina-Africa può essere individuato nei viaggi marittimi guidati da Zheng He, ammiraglio della dinastia Ming che, già nel XV secolo, con lo scopo di creare nuovi contatti diplomatici e simbolici, condusse diverse spedizioni nell'Oceano Indiano, arrivando non solo fino all'arcipelago delle Chagos, ma spingendosi anche in direzione del Madagascar e delle isole Comore.[43] Tuttavia, secondo Park, la prima presenza cinese confermata è riconducibile a metà-fine XVII secolo, quando piccoli gruppi di detenuti e schiavi della Compagnia olandese delle Indie orientali giunsero nella regione del Capo.[44] Si trattava comunque di un numero estremamente basso: secondo i dati di J.C. Armstrong riportati da Harris, il loro numero non superava le 350 unità.[45] A questi seguirono poi, tra l'inizio e la metà del XIX secolo, altri piccoli gruppi di lavoratori a contratto e artigiani che arrivarono nelle prime colonie sudafricane.[46]

Flussi più consistenti si manifestarono invece tra il 1904 e il 1907, quando più di 63.000 minatori cinesi a contratto furono trasferiti nel Transvaal, per poi essere rimpatriati nel 1910.[47] Un'ulteriore fase di mobilità si sviluppò a partire dagli anni Cinquanta, quando, per ragioni politico-diplomatiche legate alla solidarietà anticoloniale, Mao inviò in Africa fino a 150.000 tecnici e lavoratori cinesi, impiegati in progetti agricoli, tecnologici e infrastrutturali, che fecero infine ritorno in Cina al termine dei progetti o dei contratti. Il caso più simbolico di questa fase fu la ferrovia Tanzania-Zambia, nota come TAZARA, costruita negli anni Settanta con un ampio impiego di manodopera e assistenza tecnica cinese.[48]

Ancora oggi, secondo Park, la maggior parte dei cinesi presenti nel continente africano è costituita da migranti temporanei, spesso impiegati da imprese statali cinesi o da aziende private attive nei settori delle costruzioni, delle infrastrutture, delle miniere, del petrolio e del commercio. In aumento sarebbero anche i migranti indipendenti, che giungono in Africa alla ricerca di opportunità economiche.[49] La stessa tesi viene condivisa anche in studi più

43 GUCCINI, Federica; ZHANG, Mingyuan, "'Being Chinese' in Mauritius and Madagascar: Comparing Chinese Diasporic Communities in the Western Indian Ocean", *Journal of Indian Ocean World Studies*, 4, n. 2, 2021, pp. 91–117, qui p. 92.

44 PARK, Yoon Jung, "Chinese Migration in Africa", *Occasional Paper*, n. 24, Johannesburg, South African Institute of International Affairs, 2009, p. 2.

45 HARRIS, Karen L., "The Chinese in the Early Cape Colony: A Significant Cultural Minority", *South African Journal of Cultural History*, 23, n. 2, 2009, pp. 1–18, qui p. 7.

46 PARK, *Chinese Migration in Africa*, cit., p. 2.

47 BRIGHT, Rachel K., *Chinese Labour in South Africa, 1902–10: Race, Violence, and Global Spectacle*, London, Palgrave Macmillan, 2013, p. 1.

48 PARK, *Chinese Migration in Africa*, cit., pp. 2–3.

49 PARK, *Chinese Migration in Africa*, cit., p. 5.

recenti portati all'attenzione da Teye, Lu e Crawford, i quali avvertono, però, che la crescente presenza cinese, pur avendo creato opportunità di lavoro per lavoratori locali poco qualificati, ha anche generato risentimento e opposizione da parte di alcuni gruppi africani, contribuendo spesso alla stigmatizzazione dei migranti cinesi.[50]

Secondo le stime dell'OCAC del 2024, il continente africano ospitava circa 1,18 milioni di cinesi d'oltremare, un dato più che raddoppiato rispetto ai 470.000 registrati dalla stessa fonte nel 2014.

1.3 La presenza cinese in Italia

La presenza cinese in Italia, seppur oggi stabilmente radicata nel tessuto sociale ed economico del paese, deve essere letta come un fenomeno relativamente recente, che ha origine da una storia antica fatta di presenze sporadiche e piccoli nuclei migratori.

Un riferimento inevitabile nella storia dei rapporti tra Cina e Italia è rappresentato dalla figura di Marco Polo. Il mercante veneziano, partito per l'Asia nel 1271 insieme al padre Niccolò e allo zio Matteo, raggiunse la corte mongola di Kublai Khan in piena dinastia Yuan e rimase in Cina per 17 anni. Come osserva De Giorgi, il suo racconto di viaggio, noto come *Il Milione*, non solo ebbe un profondo effetto sulla conoscenza geografica occidentale, contribuendo in modo decisivo alla diffusione in Europa di conoscenze, immagini e rappresentazioni dell'Asia orientale, ma rese il viaggiatore veneziano una delle icone per eccellenza dell'incontro tra Italia e Cina,[51] favorendo nel tempo una rappresentazione positiva dei rapporti tra le due culture.

Successivi contatti tra i due paesi furono in larga parte legati alla presenza missionaria cattolica in Cina. Battilani e Fauri ricordano che, tra il XVII e il XIX secolo, i rapporti tra Cina e Italia furono favoriti soprattutto dai gesuiti italiani, attivi fin dal 1582 sul territorio cinese. Un momento particolarmente significativo fu la fondazione, nel 1732, del Collegio dei Cinesi a Napoli, pensato per formare sacerdoti cinesi e sostenere la diffusione del cattolicesimo in Cina. Questi primi contatti non diedero tuttavia origine

50 TEYE, Joseph Kofi; LU, Jixia; CRAWFORD, Gordon, "Inter-regional Migration in the Global South: Chinese Migrants in Ghana", in CRAWLEY, Heaven; TEYE, Joseph Kofi (a cura di), *The Palgrave Handbook of South-South Migration and Inequality*, Cham, Palgrave Macmillan, 2024, pp. 319–341, qui p. 320.

51 DE GIORGI, Laura, "An Italian Hero for China. Reading Marco Polo in the Fascist Era", in FALCUCCI, Beatrice; GIUSTI, Emanuele; TRENTACOSTE, Davide (a cura di), *Rereading Travellers to the East. Shaping Identities and Building the Nation in Post-unification Italy*, Firenze, Firenze University Press, 2022, pp. 161–180, qui pp. 163–164.

ad una vera e propria migrazione stabile e numericamente significativa, tanto che il Collegio ospitava solo dai 4 ai 5 studenti cinesi per anno.[52]

Negli anni successivi, tra il 1850 e il 1915, la presenza cinese in Italia rimase limitata a poche categorie: studenti e sacerdoti legati al Collegio cinese di Napoli, diplomatici e loro familiari presenti a Roma, alcuni marinai temporaneamente situati nei porti di Genova, Venezia, Livorno e Trieste e i primi venditori ambulanti stabilitisi nelle città industriali di Milano e Torino. La presenza cinese rimaneva dunque strettamente legata ai rapporti commerciali e diplomatici tra i due paesi, nonché numericamente limitata. Fu infatti solo nel 1911 che il censimento della popolazione iniziò a considerare la Cina come paese d'origine: in quell'anno risultavano presenti in Italia appena 39 uomini cinesi e 6 donne, e tra di essi solo 20 risiedevano nel paese da più di tre mesi.[53]

Una presenza cinese più visibile e più stabile iniziò poi gradualmente a manifestarsi nel periodo tra le due guerre mondiali, quando nelle città dell'Italia settentrionale cominciarono a comparire piccoli gruppi di migranti cinesi. Battilani e Fauri segnalano che, nel 1926, la stampa italiana iniziò a notare nella città di Torino la presenza di venditori ambulanti cinesi, in particolare commercianti di perle finte prodotte su larga scala a Shanghai, che svolgevano attività di commercio senza però pagare le tasse di licenza. Questi vennero man mano allontanati dalla città e iniziarono a dislocarsi verso altri poli come Milano, Firenze, Bologna e Ancona.[54]

Dopo la seconda guerra mondiale, i migranti cinesi iniziarono ad essere ben integrati nel tessuto lavorativo italiano: essi non lavoravano più solo come venditori ambulanti, ma aprivano negozi e attività in tutta Italia, in particolar modo nel settore della pelletteria, come quello della produzione di borse. Il censimento italiano del 1951 riportato da Battilani e Fauri contava 2.046 cinesi, un numero tutto sommato ristretto, ma comunque dimostrativo di un fenomeno in crescita. Negli anni successivi i business cinesi iniziarono anche ad espandersi in altri settori, tra cui la fornitura di materie prime e la ristorazione.[55]

È inoltre significativo osservare come molti cinesi presenti in Italia, soprattutto quelli arrivati prima del 1949 o, comunque, legati alla vecchia Cina nazionalista, fossero politicamente più vicini al *Guomindang*, il partito nazionalista cinese sconfitto dai comunisti nella guerra civile. Per questo

52 BATTILANI, Patrizia; FAURI, Francesca, "Chinese Migration to Italy: Features and Issues", in FAURI, Francesca; TEDESCHI, Paolo (a cura di), *Labour Migration in Europe, Volume I. Integration and Entrepreneurship among Migrant Workers: A Long-Term View*, Cham, Palgrave Macmillan, 2018, pp. 11–42, qui p. 15.

53 BATTILANI; FAURI, *Chinese Migration to Italy*, cit., p. 17.

54 BATTILANI; FAURI, *Chinese Migration to Italy*, cit., pp. 21–22.

55 BATTILANI; FAURI, *Chinese Migration to Italy*, cit., pp. 24–28.

motivo, alcuni di loro non volevano tornare in madrepatria e diventare cittadini della neonata Repubblica Popolare Cinese governata dal Partito Comunista (dove sarebbero stati considerati politicamente sospetti), e preferirono invece ottenere la cittadinanza italiana. Di conseguenza, il numero ufficiale dei "cinesi" registrati in Italia diminuì da 2.133 cinesi nel 1971 a 1.494 nel 1981.[56]

La svolta decisiva avvenne però dalla fine degli anni Settanta e soprattutto negli anni Ottanta e Novanta. Le riforme economiche avviate in Cina dopo il 1978 e la maggiore apertura alla mobilità internazionale favorirono una nuova fase migratoria. In Italia, infatti, l'alta domanda di lavoro a bassa qualificazione, soprattutto in settori come quelli del tessile, dell'abbigliamento, del legno, della pelle e delle calzature, e la presenza di nicchie imprenditoriali favorirono l'arrivo di nuovi migranti cinesi, non solo direttamente dalla Cina, ma anche attraverso altri paesi europei, come Francia e Paesi Bassi.[57] Battilani e Fauri collegano questa nuova ondata anche alla legislazione cinese del 1985 sui passaporti, che facilitò l'uscita dal paese per coloro che disponevano di inviti e sponsor all'estero.[58]

La maggior parte dei migranti cinesi stabilitisi in Italia proveniva quasi esclusivamente dalla provincia sud-orientale dello Zhejiang, in particolar modo dalle aree di Wencheng, Wenzhou e Qingtian.[59] Il governo Qing, a partire dal 1820, aveva infatti ridotto le restrizioni sul commercio marittimo, e diversi abitanti dello Zhejiang, solitamente contadini, mercanti e artigiani poco abbienti, arrivarono in Europa proprio per beneficiare delle nuove opportunità di business. Tra di esse vi era il commercio della pietra di Qingtian, che gradualmente portò alla creazione di sempre più reti familiari ben organizzate.[60] D'altronde, ancora oggi la comunità cinese si distingue per il grande numero di aziende a carattere familiare.[61]

Negli ultimi decenni, la presenza cinese in Italia è cresciuta in modo consistente. Secondo il rapporto del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, i cittadini cinesi regolarmente soggiornanti sono passati da 15.776 nel 1992 a 284.495 al 1° gennaio 2023.[62] La distribuzione territoriale conferma un forte radicamento nel Centro-Nord: il 57,1% della comunità risiede nel Nord Italia, con una concentrazione significativa in Lombardia e Veneto, mentre il

56 BATTILANI; FAURI, *Chinese Migration to Italy*, cit., p. 29.
57 CECCAGNO, Antonella, "New Chinese Migrants in Italy", *International Migration*, 41, n. 3, 2003, pp. 187–213, qui pp. 187–192.
58 BATTILANI; FAURI, *Chinese Migration to Italy*, cit., pp. 29–30.
59 MINISTERO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI, *La comunità cinese in Italia. Rapporto annuale sulla presenza dei migranti*, Roma, Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, 2023, p. 7.
60 BATTILANI; FAURI, *Chinese Migration to Italy*, cit., p. 12.
61 MINISTERO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI, *La comunità cinese in Italia*, cit., p. 8.
62 MINISTERO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI, *La comunità cinese in Italia*, cit., p. 8.

31,6% si trova nel Centro, soprattutto in Toscana. Il rimanente 11,3% è invece situato tra Sud e Isole.[63] In particolare, il rapporto evidenzia il ruolo storico di Milano, centro tradizionale della presenza cinese nel paese, e di Prato, importantissimo polo del settore manifatturiero.[64] Già nei primi anni Duemila, a Prato si era infatti sviluppato un vero sistema cinese del *pronto moda*, con imprese capaci di progettare, produrre rapidamente e vendere capi d'abbigliamento anche a clienti provenienti da altri paesi europei.[65]

Rizzuto osserva inoltre come, negli ultimi quarant'anni, la presenza cinese in Italia sia passata da una prima fase prevalentemente economica ad una seconda, dagli anni Duemila, caratterizzata non solo dai già citati ricongiungimenti familiari, ma anche dai visti di studio, favorendo il radicamento di nuove generazioni sino-italiane.[66] Gli studenti cinesi costituiscono infatti una delle principali popolazioni studentesche straniere in Italia: nel 2022 i permessi di soggiorno rilasciati per motivi di studio rappresentavano il 38,8% del totale, costituendo la quota più elevata tra le diverse motivazioni di ingresso.[67]

Alla luce di ciò che è stato questo percorso storico, la presenza cinese non va più dunque interpretata soltanto come il risultato di una migrazione economica temporanea, ma piuttosto come un insediamento stabile, capace di generare nuove forme di socializzazione, consumo e partecipazione alla vita economica italiana.

63 MINISTERO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI, *La comunità cinese in Italia*, cit., p. 11.
64 MINISTERO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI, *La comunità cinese in Italia*, cit., p. 29.
65 CECCAGNO, *New Chinese Migrants in Italy*, cit., pp. 203–204.
66 RIZZUTO, Giuseppe, "Soggiorno in Cina, soggettività transnazionali. Giovani sinodiscendenti tra lingue e relazioni", *OrizzonteCina*, 16, n. 1, 2025, pp. 53–66, qui p. 53.
67 MINISTERO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI, *La comunità cinese in Italia*, cit., pp. 8, 15.

Capitolo 2:
La cucina cinese e la sua espansione globale

2.1 Le radici storiche della cucina cinese

La cucina cinese ha delle profondissime radici nella lunga storia agricola che ha caratterizzato la Cina. Gli studi archeobotanici mostrano come il territorio cinese sia stato uno dei principali centri di domesticazione agricola di tutta l'Asia orientale, con miglio e riso che costituivano i due poli fondamentali dell'alimentazione. Le coltivazioni di miglio erano tipiche delle regioni settentrionali e della valle del Fiume Giallo, con una storia che affonda le proprie radici intorno all'8000 a.C. Il riso era invece protagonista delle aree meridionali e di quelle del bacino dello Yangzi, e la sua coltivazione risale ad almeno 10.000 anni fa.
Questa divisione tra Nord e Sud non fu però mai del tutto assoluta. Nel corso del tempo, i cambiamenti climatici, gli spostamenti delle popolazioni, i contatti tra diverse culture regionali e lo sviluppo di reti di scambio favorirono la circolazione di colture, tecniche agricole e abitudini alimentari tra aree diverse della Cina.[68] Numerosi studi dimostrano infatti come il consumo e la coltivazione di riso fossero arrivati anche in aree della Cina settentrionale, sebbene non sia ancora possibile tracciare con precisione l'estensione e le modalità di questo fenomeno.[69]
Questa differenziazione agricola contribuì anche alla formazione di diverse abitudini alimentari regionali: nella Cina settentrionale assunsero maggiore rilievo gli alimenti a base di grano, come noodles e pane cotto al vapore, mentre nelle regioni meridionali il riso e le preparazioni a base di esso mantennero una posizione più centrale nell'alimentazione quotidiana.[70]

Da questo quadro storico ed agricolo derivò una delle strutture più profonde del pasto cinese: la distinzione tra *fan* e *cai*. Nella tradizione alimentare cinese, *fan* indica infatti l'alimento principale del pasto, generalmente rappresentato da un cereale come riso, grano, miglio, noodles o altri farinacei, mentre *cai* indica le pietanze di accompagnamento, costituite da verdure, carne, pesce, legumi, tofu o altri ingredienti cucinati. Il cereale fornisce infatti la base nutritiva, mentre le pietanze aggiungono sapore, varietà e valore sociale.[71]

68 ZHOU, Hui; WANG, Xiaoqing; ZHAO, Zhijun, "Early Neolithic plant exploitation in north-western China: archaeobotanical evidence from Beiliu", *Antiquity*, 98, n. 402, 2024, pp. 1505–1521, qui p. 1506.

69 ZHANG, Jianping; LU, Houyuan; GU, Wanfa; WU, Naiqin; ZHOU, Kunshu; HU, Yayi; XIN, Yingjun; WANG, Can, "Early Mixed Farming of Millet and Rice 7800 Years Ago in the Middle Yellow River Region, China", *PLOS ONE*, 7, n. 12, 2012, art. e52146, p. 1.

70 XU, Kun; ZHANG, Binyan; LIU, Yezhou; MI, Baibing; WANG, Yutong; SHEN, Yuefan; SHI, Guoshuai; DANG, Shaonong; LIU, Xin; YAN, Hong, "Staple Food Preference and Obesity Phenotypes: The Regional Ethnic Cohort Study in Northwest China", *Nutrients*, 14, n. 24, 2022, art. 5243, disponibile online: https://www.mdpi.com/2072-6643/14/24/5243, consultato il 18 maggio 2026.

A questa struttura comune del pasto si affiancò poi, nel corso della storia, una forte differenziazione regionale. Parlare di "cucina cinese" al singolare è infatti utile solo in senso generale, poiché la vastità del territorio, la varietà climatica, la disponibilità differenziata di risorse agricole, ittiche e animali, nonché la pluralità linguistica ed etnica della Cina favorirono nel corso della storia la nascita di cucine locali molto diverse tra loro. Per esempio, la cucina del Sichuan è ben nota per i suoi sapori intensi, pungenti e piccanti. Quella del Guangdong e di Hong Kong è invece nota per i *dim sum*, una vasta gamma di piccole preparazioni servite tradizionalmente nelle case da tè. Le cucine delle aree del basso Yangzi, come Suzhou, Hangzhou e Shanghai, si sono invece sviluppate in un ambiente ricco di acque e coste, privilegiando dunque pesce, crostacei e piante acquatiche. Il Nord, invece, è tradizionalmente legato ai *jiaozi*, i ravioli ripieni avvolti in una sfoglia di farina.[72]

Tuttavia, è importante anche notare come la cucina cinese non si sia formata del tutto in isolamento, ma anche attraverso scambi, migrazioni e commercio con il mondo esterno. Già le rotte terrestri e marittime dell'Asia contribuirono infatti alla circolazione di ingredienti, tecniche e modelli alimentari. Per esempio, mais, patata dolce, patata, arachide, peperoncino, pomodoro e altre specie furono introdotte in Cina tra la tarda epoca Ming e quella Qing, producendo effetti rilevanti non solo sulla produzione agricola, ma anche sulle abitudini alimentari.[73] Il caso del peperoncino è particolarmente significativo, poiché un ingrediente oggi percepito come quasi "tradizionale" nella cucina del Sichuan è in realtà il risultato di processi storici di circolazione globale.

Un'altra radice fondamentale della cultura gastronomica cinese è il legame tra alimentazione e salute. Nella tradizione cinese, infatti, alimentazione e benessere corporeo sono stati storicamente concepiti come ambiti profondamente connessi, tanto che la scelta degli alimenti non dipendeva soltanto dal gusto o dal valore nutritivo, ma anche dagli effetti attribuiti al cibo sull'equilibrio dell'organismo. Gli alimenti erano ritenuti portatori di specifiche qualità energetiche, capaci di influenzare il corpo in modo diverso: categorie come cibi riscaldanti e cibi rinfrescanti, nutrimento e digestione, stagionalità e funzione terapeutica venivano interpretate secondo una logica di equilibrio tra forze complementari (*yin* e *yang*).

71 CHANG, Kwang-chih (a cura di), *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*, New Haven, Yale University Press, 1977, pp. 7–8.

72 ANDERSON, Eugene N., *The Food of China*, New Haven, Yale University Press, 1988, pp. 194–220.

73 ZHENG, Nan, "American Crops into China: Discourse on Influences of Corn, Sweet Potato, and Potato", *Senri Ethnological Studies*, 100, 2019, pp. 99–100.

Mangiare correttamente significava dunque non solo soddisfare un bisogno alimentare, ma anche contribuire al mantenimento dell'armonia corporea e alla prevenzione degli squilibri fisici.[74]
Questo fenomeno non appartiene soltanto alla Cina antica, ma continua a essere visibile anche nella Cina contemporanea. Per esempio, Li e Hsieh osservano come nella Cina meridionale e a Taiwan il pollo stufato con olio di sesamo, vino di riso e radice fresca di zenzero sia un alimento tipico consumato quotidianamente dalle donne durante il mese successivo al parto, e come zuppe simili vengano impiegate per favorire una più rapida guarigione dei pazienti.[75] Accanto alle zuppe, un altro esempio significativo è rappresentato dal *liangcha*, letteralmente "tisana rinfrescante", diffuso soprattutto nell'area del Chaoshan nel Guangdong orientale. Li et al. documentano nei mercati tradizionali del Chaoshan 186 specie vegetali impiegate nella preparazione di queste bevande, consumate in particolare per la loro funzione, secondo la tradizione alimentare locale, di eliminazione del calore interno e di disintossicazione.[76]

2.2 La cucina come veicolo culturale nella diaspora

Come è stato evidenziato nel capitolo precedente, la diaspora cinese non può essere interpretata soltanto come una dispersione geografica di una popolazione, ma piuttosto come un processo più ampio di insediamento, adattamento e mantenimento di legami sociali, economici e culturali con la madrepatria. Durante i processi diasporici, infatti, tradizioni, lingua, norme sociali e pratiche quotidiane vengono preservate e al tempo stesso rielaborate nei contesti di accoglienza. In questi termini, la cucina assume un ruolo particolarmente rilevante per la conservazione e la trasmissione dell'identità culturale, poiché essa rappresenta una delle forme più visibili e concrete attraverso cui le comunità all'estero mantengono un rapporto con la propria cultura d'origine.[77] Il cibo è inoltre di fondamentale importanza per la conservazione di significati e ricordi. Holtzman, in uno studio sul rapporto tra cibo e memoria, osserva infatti come la letteratura antropologica abbia spesso collegato il cibo alla memoria e all'identità etnica, evidenziando come

74 ANDERSON, *The Food of China*, cit., pp. 229–235.
75 LI, Jian-rong; HSIEH, Yun-Hwa P., "Traditional Chinese Food Technology and Cuisine", *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 13, n. 2, 2004, pp. 147–155, qui p. 152.
76 LI, Dong-lin; ZHENG, Xi-long; DUAN, Lei; DENG, Shuang-wen; YE, Wen; WANG, Ai-hua; XING, Fu-wu, "Ethnobotanical Survey of Herbal Tea Plants from the Traditional Markets in Chaoshan, China", *Journal of Ethnopharmacology*, 205, 2017, pp. 195–206, qui p. 195.
77 REDDY, Geetha; VAN DAM, Rob M., "Food, Culture, and Identity in Multicultural Societies: Insights from Singapore", *Appetite*, 149, 2020, art. 104633, qui pp. 1–2.

il mangiare sia un ambito in cui si intrecciano ricordi, nostalgia, storia e appartenenza.[78] Mangiare cibi del proprio paese, cucinare in famiglia, frequentare ristoranti, acquistare ingredienti in negozi specializzati o partecipare a pasti comunitari, per i migranti significa mantenere un legame con memorie familiari e collettive. Ciò vale anche quando la lingua, la religione o altre pratiche culturali tendono a indebolirsi nel passaggio generazionale. Infatti, anche chi non parla più fluentemente la lingua cinese può riconoscere determinati sapori, piatti o abitudini alimentari come parte della propria storia familiare.[79] Per questo motivo, il cibo può diventare un potente veicolo che permette di ricreare, almeno parzialmente, una continuità con il mondo lasciato alle spalle, svolgendo così una funzione comunitaria.

Alla dimensione culturale si affianca inoltre quella commerciale. Storicamente per molti migranti cinesi la ristorazione ha rappresentato una forma accessibile di inserimento lavorativo e imprenditoriale, soprattutto in contesti in cui altre occupazioni erano difficili da raggiungere per ragioni linguistiche, sociali o discriminatorie, come nel caso degli Stati Uniti. Nonostante un'iniziale marginalizzazione, tuttavia, il cibo cinese divenne una vera e propria ancora economica per la comunità sinoamericana, nonché mezzo attraverso cui creare occupazione, attivare reti familiari e comunitarie, costruire capitale economico e rendere visibile la propria presenza nella società ospitante, anche in termini di riconoscimento e approvazione sociale.[80] Anche Zanini fa notare come, in Italia, per molti migranti cinesi diventare ristoratori non corrispondesse né a una vera vocazione, né a una particolare specializzazione nel settore, ma rappresentasse piuttosto una strategia di inserimento nel tessuto sociale e lavorativo locale, in un contesto segnato da limitate possibilità di collocamento.[81] Ancora oggi, infatti, la ristorazione resta uno dei principali settori in cui la comunità cinese preferisce inserirsi.[82]

Proprio perché il ristorante diventava anche un'impresa rivolta al pubblico locale, i ristoratori dovevano rendere la cucina cinese riconoscibile, comprensibile e attraente. La scelta dei nomi, delle insegne e degli addobbi di

78 HOLTZMAN, Jon D., "Food and Memory", *Annual Review of Anthropology*, 35, 2006, pp. 361–378, qui pp. 364–365.

79 ZENG, Shu; WANG, Lin, "Diasporic Practices and Cultural Identifications of Shanghainese Seamen in Liverpool", *SAGE Open*, 14, n. 3, 2024, pp. 1–11, qui pp. 4–5.

80 CHEN, Yong, *Chop Suey, USA: The Story of Chinese Food in America*, New York, Columbia University Press, 2014, p. 4.

81 ZANINI, Livio, "Non solo involtini primavera. Dinamiche dell'imprenditoria cinese nel settore della ristorazione in Veneto", in RASERA, Maurizio; SACCHETTO, Devi (a cura di), *Cinesi tra le maglie del lavoro*, Milano, FrancoAngeli, 2018, pp. 145–178, qui p. 151.

82 ZANINI, *Non solo involtini primavera*, cit., p. 152.

un ristorante contribuì infatti alla riconoscibilità della ristorazione cinese, poiché permetteva ai locali di rendersi immediatamente riconoscibili agli occhi del pubblico straniero, talvolta incuriosito da un'estetica esotica. In uno studio su 423 ristoranti cinesi della contea di Los Angeles, Chen mostra che i nomi dei locali funzionavano come marcatori culturali, ricorrendo a riferimenti geografici come China, Hong Kong, Szechuan (vecchia romanizzazione inglese di Sichuan) o Shanghai, oppure a parole capaci di evocare un'atmosfera orientaleggiante, come garden e palace.[83] Accanto ai nomi, anche i simboli visivi avevano un ruolo centrale: lo stesso studio rileva infatti l'uso di figure mitiche come il drago, la fenice e il *kirin* (o *qilin*, creatura ibrida con tratti simili a quelli di un cervo, di un cavallo, di un drago o di un unicorno), oltre a elementi come bambù, lanterne rosse, giada, bacchette e wok. Il drago, in particolare, risulta il simbolo mitologico più frequente nei nomi analizzati ed è associato a potere, forza e fortuna.[84] Chiaramente, dinamiche come queste non rimasero circoscritte al solo contesto statunitense, ma si inserirono in un processo più ampio a livello internazionale. Per esempio, Funk osserva che già nei ristoranti cinesi parigini del primo Novecento, ideogrammi, insegne, nomi percepiti come stranieri e un'estetica orientaleggiante contribuivano a trasformare il locale in una sorta di "frammento della Cina" all'interno della città europea.[85] Questo stesso stile si ritrovava anche in Italia in tutti i ristoranti cinesi aperti a partire dalla fine degli anni Ottanta.[86]

Infine, non va dimenticato che per svolgere questa funzione di mediazione culturale e commerciale assumono grande importanza anche gli strumenti che il pubblico ha a disposizione per poter interagire: il menu, la traduzione dei nomi dei piatti, la selezione delle immagini, la classificazione delle portate e, più recentemente, le interfacce digitali per l'ordinazione. Tali strumenti non sono infatti semplici supporti tecnici, ma contribuiscono a rendere la cucina cinese comprensibile, ordinabile e commercialmente accessibile nei contesti locali. Per esempio, traduzioni troppo letterali, poetiche o allusive possono risultare poco chiare per il consumatore straniero che non conosce la cucina cinese. Al contempo, privilegiare solo informazioni pratiche quali ingredienti, sapori o tecniche di cottura rischia di far perdere i riferimenti culturali, storici o metaforici contenuti nei nomi originali dei piatti, riducendo il livello di immersione.

83 CHEN, Lindsey N. H., "Of Authenticity and Assimilation: Names of American Chinese Restaurants", *Names*, 66, n. 1, 2018, pp. 3–13, qui pp. 5–6.

84 CHEN, *Names of American Chinese Restaurants*, cit., p. 8.

85 FUNK, Pauline, "Exotisme et modernité dans l'entreprenariat alimentaire: l'exemple des restaurants chinois parisiens du début du XXe siècle", *Hommes & Migrations*, 2023/4, n. 1343, 2023, pp. 194–200, qui pp. 197–198.

86 ZANINI, *Non solo involtini primavera*, cit., p. 158.

2.3 Evoluzione della cucina cinese all'estero

È importante sottolineare come la cucina diasporica viva costantemente tra continuità e trasformazione. Da un lato, essa conserva elementi riconoscibili della cultura alimentare cinese, dall'altro lato non riproduce mai in modo perfettamente identico il modello culinario del luogo d'origine, ma lo ricostruisce in base alle possibilità e ai vincoli del nuovo ambiente: gli ingredienti disponibili possono essere diversi, le norme sanitarie e commerciali cambiano, il potere d'acquisto dei consumatori varia, le abitudini alimentari locali attribuiscono agli ingredienti usi e significati diversi, ma, soprattutto, cambiano i gusti del pubblico locale e, di conseguenza, le strategie imprenditoriali dei ristoratori. In un'intervista condotta da Zanini nei confronti di alcuni ristoratori cinesi in Italia, emerge infatti come tentativi di proporre alla clientela italiana piatti più vicini al gusto cinese si siano rivelati inutili o addirittura controproducenti.[87] Un esempio significativo potrebbe essere la già citata cucina del Sichuan, caratterizzata da sapori intensi e marcata piccantezza. Un gusto così forte, se proposto nella sua forma più tradizionale, potrebbe risultare meno accessibile ad un pubblico generalmente meno abituato a livelli così elevati di piccantezza nella cucina quotidiana. Per questo motivo, nei ristoranti cinesi all'estero tali piatti vengono spesso adattati riducendo l'intensità del piccante o riequilibrando i sapori. In questo modo viene comunque mantenuto un riferimento alla tradizione sichuanese, ma il piatto risulta più compatibile con le aspettative locali. Lu e Fine descrivono infatti i cinesi come "imprenditori culturali", capaci di utilizzare la propria appartenenza etnica come parte della proposta commerciale, offrendo ai clienti un'esperienza percepita come diversa e "autentica", ma al tempo stesso proponendo una selezione di piatti che risulti sufficientemente familiare da non generare rifiuto.[88] Non essere in grado di raggiungere questo equilibrio può infatti rivelarsi anche controproducente. Un esempio significativo emerge da una testimonianza raccolta da Zanini: un ristoratore racconta che gli affari iniziarono a declinare quando il nuovo capo cuoco originario di Shanghai cominciò a preparare gli spaghetti di soia secondo il gusto della sua città, rendendoli più cotti e dal gusto tendente al dolce. Questa scelta, tuttavia, non incontrava il palato degli italiani.[89]

87 ZANINI, *Non solo involtini primavera*, cit., p. 159.
88 LU, Shun; FINE, Gary Alan, "The Presentation of Ethnic Authenticity: Chinese Food as a Social Accomplishment", *The Sociological Quarterly*, 36, n. 3, 1995, pp. 535–553, qui pp. 536, 538–541.
89 ZANINI, *Non solo involtini primavera*, cit., p. 159.

Oltre ai piatti modificati in base al gusto locale, esistono anche preparazioni nate direttamente nei contesti diasporici e successivamente percepite come cinesi dal pubblico occidentale. È il caso, per esempio, dei toast di gamberi, dei biscotti della fortuna e del gelato fritto. Questi piatti non appartengono alla tradizione culinaria cinese, ma si sono sviluppati soprattutto negli Stati Uniti e, attraverso la circolazione internazionale della ristorazione cinese, sono poi arrivati anche in Europa e in Italia. In molti casi, dunque, il gusto e la percezione della cucina cinese all'estero si sono formati proprio su preparazioni come queste che, in Cina, non sono in realtà diffuse allo stesso modo.[90] Nel caso italiano, anche l'ordine delle portate venne adattato alle abitudini locali attraverso l'adozione della sequenza antipasto, primo, secondo e dessert.[91] Questa struttura differisce molto dal modello cinese in cui le pietanze vengono generalmente servite allo stesso tempo, con la zuppa eventualmente proposta alla fine del pasto.

Il modo in cui la cucina cinese si è stabilita nei contesti diasporici esercitando un'influenza ampia e duratura sulle abitudini alimentari locali rende necessario studiarla non soltanto all'interno della storia nazionale cinese, ma anche nel più ampio contesto della sua esistenza globale, dove essa viene continuamente adattata, reinterpretata e trasformata nei diversi contesti diasporici.[92] Infatti, tali adattamenti locali non devono essere letti soltanto come contaminazione o impoverimento, ma piuttosto come una strategia culturale ed economica che permette alla cucina di circolare, essere accettata e diventare sempre più parte della vita quotidiana di società diverse. In conclusione, la duplice natura che caratterizza la cucina cinese all'estero permette di comprendere perché la ristorazione cinese sia diventata, in molti paesi, una delle prime forme di contatto quotidiano tra popolazione locale e comunità cinese.

90 ZANINI, *Non solo involtini primavera*, cit., p. 159.
91 ZANINI, *Non solo involtini primavera*, cit., p. 160.
92 WU, David Y. H.; CHEUNG, Sidney C. H. (a cura di), *The Globalization of Chinese Food*, Richmond, Curzon Press, 2002.

Capitolo 3:
Il mercato della ristorazione cinese in Italia

3.1 Imprenditoria cinese nel mercato della ristorazione in Italia

Il primo ristorante cinese documentato nella storia italiana fu lo *Shanghai*, aperto nel 1949 a Roma in via Borgognona.[93] Questo locale rappresentò nella capitale un caso isolato fino al 1970, nonostante in quello stesso periodo i ristoranti cinesi fossero già diffusi nei principali centri urbani americani ed europei.[94] La situazione italiana, tuttavia, non fu del tutto omogenea sul territorio nazionale. Se a Roma lo Shanghai rimase a lungo un'esperienza isolata, in altre città italiane alcuni ristoranti cinesi cominciarono infatti ad apparire già negli anni Sessanta.

Ai fini di questa analisi, la storia della ristorazione cinese in Italia può essere ricostruita attraverso quattro momenti principali. Il primo è quello pionieristico, che va dal caso isolato di Roma alle prime aperture nelle grandi città tra gli anni Sessanta e Settanta. Il secondo è quello dell'espansione degli anni Ottanta e Novanta, durante il quale la ristorazione cinese diventa una delle principali forme di visibilità economica e culturale della presenza cinese in Italia, nonché uno dei primi contatti quotidiani tra società italiana e cucina cinese. Il terzo momento è quello della saturazione e della crisi, visibile soprattutto all'inizio degli anni Duemila, quando la concorrenza sui prezzi, la standardizzazione dell'offerta e l'allarme SARS misero in difficoltà il modello classico del ristorante cinese. Il quarto, infine, è quello della diversificazione contemporanea, in cui gli imprenditori cinesi si muovono tra ristoranti tradizionali, sushi, fusion, locali rivolti alla clientela cinese, ristorazione turistica, street food, raviolerie, noodle bar e nuove formule digitalizzate.

3.1.1 La fase pionieristica negli anni Sessanta e Settanta

Durante la fase pionieristica, il ristorante cinese non era ancora un locale "popolare" nel senso contemporaneo del termine, ma piuttosto un luogo urbano percepito come esotico, elegante e curioso, a cui la clientela italiana si avvicinava per provare un'esperienza nuova. In questo periodo non esisteva ancora una rete capillare di locali: la ristorazione cinese rimaneva un fenomeno circoscritto nelle grandi città italiane. Sebbene le fonti disponibili

93 REDI, Federica, "Bacchette e forchette: la diffusione della cucina cinese in Italia", *Mondo cinese*, n. 95, maggio–agosto 1997, disponibile online: https://www.tuttocina.it/Mondo_cinese/095/095_redi.htm, consultato il 30 maggio 2026.

94 GALLI, Susanna, "Le comunità cinesi in Italia: caratteristiche organizzative e culturali", in CAMPANI, Giovanna; CARCHEDI, Francesco; TASSINARI, Alberto (a cura di), *L'immigrazione silenziosa. Le comunità cinesi in Italia*, Torino, Edizioni della Fondazione Giovanni Agnelli, 1994, pp. 75–104, qui p. 83.

consentano di individuare con relativa sicurezza alcuni casi specifici di questa fase, la documentazione risulta ancora piuttosto frammentaria e non sempre permette di stabilire con precisione nomi, date e luoghi di apertura dei ristoranti.

Dopo il caso dello Shanghai di Roma del 1949, un altro riferimento documentato nella storia della ristorazione cinese italiana riguarda Milano. Hu Bunko, detto anche Gionsà, figura importante della diaspora cinese milanese, aprì nel 1962 *La Pagoda*, in via Fabio Filzi, quello che è considerato il primo ristorante cinese della città.[95] Le ricostruzioni giornalistiche e archivistiche ricordano che l'apertura fu vissuta come un evento di modernizzazione culturale della Milano del boom economico, tanto che all'inaugurazione furono presenti il Ministro delle Finanze e l'ambasciatore cinese. Si trattava di un ristorante di alta classe, dove persino lo chef King Sing Cheng, detto Franco, cucinava indossando giacca e cravatta.[96] Lo stesso chef, nel 1974, avrebbe poi deciso di mettersi in proprio, aprendo il *Mandarin* in via Bellotti, nella zona di Porta Venezia.[97]

Nel Veneto, invece, un primo riferimento documentato viene riportato da Zanini e riguarda Venezia, dove nel 1976 fu aperto il primo ristorante cinese della città. Zanini non ne indica il nome, ma ricostruisce il profilo del titolare, appartenente ad una generazione di cinesi immigrati da Hong Kong prima degli anni Ottanta.[98] Battilani e Fauri affrontano anche il caso di Bologna, affermando che tra il 1970 e il 1983 aprirono in città i primi cinque ristoranti cinesi.[99]

Nel complesso, questi esempi mostrano che prima dell'espansione degli anni Ottanta la ristorazione cinese in Italia era già presente, ma limitata a pochi casi documentabili.

95 BRIGADOI COLOGNA, Daniele, "Quando i cinesi d'Italia mutarono bandiera e diventarono 'cinesi d'oltremare patriottici'", *OrizzonteCina*, 11, n. 2, 2020, pp. 74–77, qui p. 76.

96 VINCENTI, Laura, "Capodanno cinese a Milano, Alessandro Cheung: «Il bisnonno aprì La Pagoda nel 1962, alla cena di inaugurazione c'erano anche l'ambasciatore e un ministro»", *Corriere della Sera*, edizione Milano, 27 gennaio 2025, disponibile online: https://milano.corriere.it/notizie/cronaca/25_gennaio_27/capodanno-cinese-a-milano-alessandro-cheung-il-bisnonno-apri-la-pagoda-alla-cena-di-inaugurazione-c-erano-anche-l-ambasciatore-e-9e05c10b-132c-4905-a10d-b29fdef63xlk.shtml, consultato il 30 maggio 2026.

97 MANDARIN 2, "Cucina cinese a Milano. La storia di Mandarin", disponibile online: https://mandarin2.it/chi-siamo/, consultato il 30 maggio 2026.

98 ZANINI, Livio, "Non solo involtini primavera. Dinamiche dell'imprenditoria cinese nel settore della ristorazione in Veneto", in RASERA, Maurizio; SACCHETTO, Devi (a cura di), *Cinesi tra le maglie del lavoro*, Milano, FrancoAngeli, 2018, pp. 145–178, qui p. 149.

99 BATTILANI, Patrizia; FAURI, Francesca, "Chinese Migration to Italy: Features and Issues", in FAURI, Francesca; TEDESCHI, Paolo (a cura di), *Labour Migration in Europe, Volume I. Integration and Entrepreneurship among Migrant Workers: A Long-Term View,* Cham, Palgrave Macmillan, 2018, pp. 11–42, qui p. 28.

3.1.2 La fase di espansione degli anni Ottanta e Novanta

Tra gli anni Ottanta e Novanta la ristorazione cinese entrò in una fase di forte espansione contribuendo a rendere più visibile al pubblico italiano l'imprenditoria cinese. Per esempio, Galli osserva che a Milano da un numero di sei–sette ristoranti si raggiunsero le ottanta unità circa ad inizio anni Novanta.[100] Questa fase di espansione non riguardava più solo le grandi metropoli, ma anche città medie e centri più piccoli.

La nascita di nuovi ristoranti fu favorita principalmente da quattro fattori:

(1) **Lo sviluppo dell'economia etnica cinese in Italia**. Negli anni Ottanta arrivò in Italia un numero consistente di migranti cinesi provenienti da Wenzhou. Rispetto alla precedente ondata qingtianese, i migranti originari di Wenzhou disponevano di maggiori risorse economiche e potevano quindi investire anche in maggiori attività di ristorazione.[101]

(2) **Organizzazione del lavoro e risorse familiari**. La cucina cinese rappresentava una competenza già presente all'interno della comunità, così come la presenza di reti parentali estese permetteva un impiego flessibile della manodopera nella gestione quotidiana del locale.[102] Un esempio significativo viene riportato da uno studio condotto dalla Camera di commercio di Torino e dal Forum Internazionale ed Europeo di Ricerche sull'Immigrazione (FIERI): uno dei primi ristoranti cinesi di Torino, aperto nel 1981, coinvolgeva l'intero nucleo familiare nello svolgimento delle attività.[103]

(3) **Il crescente interesse della clientela italiana**. L'aumento del benessere economico in Italia influì sul numero di persone che, per motivi di piacere o di lavoro, tendevano a mangiare sempre più frequentemente fuori casa. Redi definisce questo cambiamento come "il fenomeno del pasto fuori casa".[104] Inoltre, le cucine percepite come esotiche e diverse dalla tradizione gastronomica locale incontravano un interesse sempre maggiore da parte della clientela italiana.[105] Zanini riporta infatti la testimonianza di una ristoratrice secondo cui, all'inizio degli anni Ottanta, l'apertura di un locale

100 GALLI, *Le comunità cinesi in Italia*, cit., p. 78.
101 PEDONE, Valentina, *A Journey to the West. Observations on the Chinese Migration to Italy*, Firenze, Firenze University Press, 2013, p. 6.
102 QUATTROCCHI, Patrizia, *La comunità cinese a Trieste. Dinamiche imprenditoriali tra ristoranti e «pronto moda»*, "Quaderni del Dipartimento di Economia, Società e Territorio", 55/05, Udine, Università degli Studi di Udine, 2005, p. 24.
103 CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI TORINO; FIERI, *Diventare Laoban. Lavoro autonomo, percorsi imprenditoriali e progetti migratori dei cinesi in Italia e a Torino*, Torino, Camera di commercio di Torino, 2011, pp. 175–176.
104 REDI, *Bacchette e forchette*, cit.
105 QUATTROCCHI, *La comunità cinese a Trieste*, cit., p. 24.

cinese anche nelle piccole città poteva garantire buoni affari, indipendentemente dal livello qualitativo dell'offerta.[106]

(4) **Il potenziale turistico di alcune città italiane**. In alcune città la ristorazione cinese trovò spazio grazie alla presenza costante di turisti. Nel caso di Roma, per esempio, Pedone osserva che alcuni migranti cinesi trasferitisi da Milano videro nella capitale un forte potenziale per la ristorazione, proprio per l'elevato numero di turisti presenti ogni anno.[107]

3.1.3 La saturazione e la crisi degli anni Duemila

L'espansione del settore che si era vista tra gli anni Ottanta e Novanta finì per produrre un effetto di imitazione e standardizzazione. Molti locali tendevano infatti a riproporre menu, arredamento, prezzi e modelli di servizio molto simili tra di loro, riducendo lo spazio per la sperimentazione e consolidando una formula di cucina cinese italianizzata e stereotipata. Questo tipo di offerta gastronomica fin troppo omogenea spinse l'intero settore a concorrere soprattutto sui prezzi, contribuendo alla svalutazione commerciale del cibo cinese, spesso associato nell'immaginario italiano a porzioni abbondanti e costo contenuto.[108] Quando un tipo di ristorazione viene percepito come economico, diventa infatti più difficile proporre piatti più costosi, ingredienti di qualità superiore o formule più raffinate senza rischiare di perdere quella clientela ormai abituata a determinate fasce di prezzo.

Oltre a questa progressiva saturazione del mercato che riduceva il numero di clienti disponibile per i singoli esercizi, la ristorazione cinese dovette confrontarsi anche con nuove forme di concorrenza. In Italia si stavano infatti diffondendo altre cucine percepite come esotiche, come i ristoranti indiani, il kebab e altri format alimentari avviati da gruppi migranti diversi.[109]

A mettere ulteriormente in difficoltà il settore della ristorazione cinese in Italia fu l'impatto mediatico dell'epidemia di SARS tra la fine del 2002 e il 2003. La crisi sanitaria contribuì ad alimentare paure e diffidenze nei confronti dei ristoranti cinesi, provocando una diminuzione della loro frequentazione da parte della clientela italiana. Il caso Veneto analizzato da Zanini conferma questa dinamica: alcuni ristoratori intervistati raccontano che, dopo il boom degli anni Ottanta e Novanta, con l'arrivo della SARS molti clienti smisero di frequentare i ristoranti cinesi per paura di entrare in

106 ZANINI, *Non solo involtini primavera*, cit., p. 160.
107 PEDONE, *A Journey to the West*, cit., p. 23.
108 ZANINI, *Non solo involtini primavera*, cit., pp. 160–161.
109 ZANINI, *Non solo involtini primavera*, cit., p. 164.

contatto con persone ritenute potenzialmente infette.[110] Nell'aprile 2003, Confcommercio riportava infatti un calo degli affari pari a circa il 50% a Milano e fino al 90% a Roma.[111]
La sinofobia legata alla SARS, osserva Deng, contribuì a spingere molti imprenditori cinesi verso nuove formule di ristorazione panasiatica.[112] Tra queste vi era quella della cucina giapponese, percepita in Occidente come una cucina più ricercata, salutare e costosa, fondata sull'impiego di ingredienti freschi e di qualità. Secondo Zanini, i cinesi riuscirono a inserirsi in questa nicchia anche perché il numero di ristoratori giapponesi era insufficiente a soddisfare la domanda del mercato italiano, e perché molti consumatori occidentali non distinguevano chiaramente tra diverse provenienze asiatiche.[113] In questo modo, alcuni ristoranti cinesi in difficoltà poterono evitare la chiusura riposizionandosi su un'offerta gastronomica in linea con la domanda italiana.

3.1.4 La diversificazione contemporanea della ristorazione cinese

La saturazione del mercato e la crisi degli anni Duemila non comportarono la scomparsa della ristorazione cinese in Italia, ma segnarono il passaggio da un mercato relativamente omogeneo a un settore più articolato, nel quale l'imprenditoria cinese, seppur con difficoltà, iniziò a differenziare sempre di più la propria offerta. Accanto al ristorante cinese classico, ancora presente e spesso sostenuto da una clientela fidelizzata, sono infatti emersi locali rivolti a pubblici differenti, tra cui:

(1) **Sushi-wok e sushi all you can eat**. Come già affrontato nel paragrafo 3.1.3, molti ristoranti cinesi si trasformarono in ristoranti di cucina giapponese. Questa formula si è consolidata nel corso degli anni fino a dare origine a modelli sempre più ibridi, come il sushi-wok e il sushi all you can eat. In entrambi i casi, la cucina giapponese viene reinterpretata e integrata in un'offerta più ampia, che comprende piatti cinesi o, più genericamente, asiatici. Il sushi-wok indica locali, spesso organizzati anche in forma di self-service e buffet, che affiancano alla proposta giapponese una varietà di piatti italiani o riconducibili ad altre cucine asiatiche, mantenendo un buon rapporto qualità-prezzo e guadagnando dunque un buon riscontro sia tra la clientela italiana, sia tra la clientela di immigrati. Il sushi all you can eat

110 ZANINI, *Non solo involtini primavera*, cit., p. 161.
111 CONFCOMMERCIO, "In crisi i ristoranti cinesi", 29 aprile 2003, disponibile online: https://www.confcommercio.it/-/in-crisi-i-ristoranti-cinesi, consultato il 30 maggio 2026.
112 DENG, Grazia Ting, "Cinesi in Italia: dalla 'mafia cinese' alla 'minoranza modello'?", *Sinosfere. Sinografie: Sinoitaliani*, 2022, pp. 17–31, qui p. 22.
113 ZANINI, *Non solo involtini primavera*, cit., pp. 165, 175.

combina invece la proposta giapponese con piatti cinesi già noti e apprezzati dagli italiani, come gli involtini di primavera, i ravioli o gli spaghetti alla piastra, adottando una logica di consumo basata su un prezzo fisso e sulla possibilità di ordinare numerose portate.[114]

(2) **Cucine regionali specifiche**. Si tratta di ristoranti meno legati al repertorio tradizionale dei ristoranti cinesi in Italia. Questi ristoranti da un lato si rivolgono ad una clientela cinese già abituata ai sapori del proprio luogo d'origine e desiderosa di poterli ritrovare anche all'estero, dall'altro ad una clientela italiana più informata o, comunque, più disponibile a sperimentare. Zanini segnala, per esempio, che a Padova e Mestre alcuni locali iniziarono nei primi anni Duemila a servire piatti tipici dello Zhejiang accanto ai classici richiesti dagli italiani. In questi ristoranti, la clientela cinese sceglieva piatti casalinghi e specialità più tradizionali, mentre la clientela italiana continuava inizialmente a orientarsi verso i piatti già conosciuti, ma, con il tempo, alcuni clienti italiani iniziarono ad accettare anche snack e piatti più vicini alla tradizione cinese.

(3) **Ristorazione esperienziale**. Una delle formule di ristorazione cinese che si vede sempre più spesso negli ultimi anni è quella basata sulla partecipazione diretta del cliente nella preparazione degli alimenti all'interno del ristorante. Questo format intercetta sia la domanda della clientela cinese, interessata a rivivere pratiche alimentari legate al proprio contesto d'origine, sia quella di una clientela italiana disponibile a sperimentare nuove esperienze culinarie. Un esempio tipico è quello dell'hot pot. Secondo la scheda lessicografica dell'Accademia della Crusca, la parola hot pot è un termine inglese che nasce per tradurre il cinese *huo guo*, letteralmente "pentola di fuoco". Si tratta infatti di una pentola piena di brodo caldo in ebollizione, posta al centro della tavola, nella quale i commensali possono cuocere o insaporire diversi cibi grazie all'ausilio di appositi fornelli messi a loro disposizione. Il termine cominciò a comparire in italiano nei primi anni Duemila, per poi diffondersi esponenzialmente nell'ultimo decennio, tanto che oggi è spesso usato come nome proprio nei ristoranti.[115] Un'altra preparazione tipica è quella del barbecue o della griglia al tavolo. In questo caso, i clienti possono arrostire direttamente carni, verdure, pesce, tofu o altri ingredienti attraverso una griglia collocata al centro del tavolo.

(4) **Street food**. Uno studio etnografico sulle attività di street food a Milano afferma che, tra il 2013 e il 2018, in Italia si è registrato un forte

114 ZANINI, *Non solo involtini primavera*, cit., pp. 165–166.

115 ACCADEMIA DELLA CRUSCA, "hot pot", *Parole nuove*, disponibile online: https://accademiadellacrusca.it/it/parole-nuove/hot-pot/24586, consultato il 30 maggio 2026.

aumento in questo settore, con operatori sempre più giovani e tendenze innovative.[116] Questo tipo di ristorazione si distingue dal ristorante tradizionale per la dimensione ridotta del locale, il consumo rapido in piedi, l'asporto e la possibilità di vedere i cuochi in azione durante la preparazione del piatto. In questo contesto rientrano principalmente le raviolerie e i locali specializzati in *baozi* (panini cinesi al vapore ripieni di carne o verdure), *jianbing* (crêpe cinesi farcite con uova, salse e verdure) o *roujiamo* (panini farciti con carne stufata). Un esempio significativo è la Ravioleria Sarpi di Milano, che dal 2015 propone ravioli cinesi in una piccola bottega con cucina a vista, presentandosi come punto d'incontro tra tradizione culinaria cinese e ingredienti italiani di qualità. La carne viene infatti fornita dalla macelleria Sirtori, bottega storica di Milano risalente al 1931 e situata proprio accanto alla ravioleria.[117]

(5) **Locali specializzati in noodles**. Questa formula di ristorazione, spesso indicata commercialmente come *noodle bar* o *noodle house*, si concentra sulla preparazione di noodles, solitamente proposti in brodo oppure saltati su piastra o in padella. In questa categoria di ristoranti rientrano anche quelli specializzati in *lamian*, ovvero noodles cinesi di farina di frumento tirati a mano fino a ottenere fili di diversa lunghezza e spessore, tra i quali il cliente potrà poi scegliere in base ai suoi gusti. Il termine viene spesso associato anche al piatto completo, soprattutto quando i noodles tirati a mano vengono serviti in brodo.

Questa evoluzione e pluralizzazione del settore dimostrano come la ristorazione cinese in Italia non sia più riconducibile soltanto al modello del ristorante etnico tradizionale, collocato nelle grandi città o nei quartieri a forte concentrazione migratoria, ma stia diventando un fenomeno sempre più presente anche nei centri di medie e piccole dimensioni.

3.2 Approvvigionamenti e relazioni con i fornitori

Nel funzionamento della ristorazione cinese in Italia, oltre alla domanda dei consumatori e alla capacità degli imprenditori cinesi di adattarsi ai cambiamenti del mercato, un ruolo centrale è stato svolto anche dalle reti di approvvigionamento delle materie prime. Le sostanziali differenze tra la

116 GEROSA, Alessandro, "Neo-Artisans Innovating Italian Street-Food Tradition: An Ethnography from Milan", intervento presentato al convegno *Artisan! Crafting Alternative Economies, Making Alternative Lives*, Bristol, 10–11 settembre 2018, abstract, disponibile online: https://air.unimi.it/handle/2434/1163291, consultato il 5 giugno 2026.

117 RAVIOLERIA SARPI, "Home page", disponibile online: https://www.laravioleriasarpi.com/, consultato il 5 giugno 2026; 50 TOP ITALY, "Ravioleria Sarpi", disponibile online: https://www.50topitaly.it/it/ristorante/ravioleria-sarpi/, consultato il 5 giugno 2026.

cucina cinese e quella italiana rendevano infatti complesso, per gli imprenditori cinesi, il reperimento di ingredienti e condimenti specifici. Non sempre era infatti possibile trovare in Italia le materie prime necessarie alla preparazione di determinati piatti tradizionali. L'apertura e la gestione dei ristoranti cinesi richiedevano dunque la capacità di combinare risorse diverse: da un lato i fornitori italiani, necessari per l'acquisto quotidiano di prodotti freschi come carne, pesce e verdure; dall'altro i grossisti e gli importatori cinesi o asiatici, indispensabili per reperire riso, vermicelli, gnocchi, condimenti, salse, birre e altri prodotti specifici della cucina cinese.[118]

Inizialmente gli ingredienti venivano importati principalmente da altri paesi europei, in particolar modo dalla Francia, dove questo settore era già più sviluppato.[119] Come emerge poi da alcune testimonianze raccolte da Zanini, dopo questa prima fase si aggiunse la progressiva comparsa di fornitori cinesi anche in Italia, soprattutto a Milano o in altri grandi centri.[120] Infatti, a partire dagli anni Novanta, la crescita numerica dei ristoranti e dei residenti cinesi favorì lo sviluppo di negozi specializzati, distributori alimentari e piccole reti di approvvigionamento più articolate, spesso situate in prossimità delle stazioni ferroviarie o di luoghi caratterizzati da un forte transito di cittadini cinesi. Alcuni ristoratori iniziarono così a servirsi di negozi cinesi presenti nella propria area, mentre altri continuarono a preferire grossisti di Milano o persino fornitori collocati in altri paesi europei, soprattutto quando questi garantivano prezzi più bassi, maggiore varietà o prodotti difficili da reperire in Italia.[121] Allo stesso tempo, i fornitori italiani continuavano a mantenere un ruolo importante, soprattutto per carne, pesce, verdure e altri prodotti freschi, spesso scelti per ragioni di qualità, freschezza e affidabilità. Infatti, un'ulteriore ricerca condotta dalla Camera di commercio di Torino e da FIERI sulla filiera alimentare immigrata mostra che, nel caso torinese, i ristoranti cinesi facevano largo uso di fornitori italiani, in particolare grandi catene di magazzini all'ingrosso come Metro e Docks, mentre solo per i prodotti specificamente cinesi il rifornimento avveniva presso fornitori cinesi situati soprattutto in Lombardia.[122]

118 ZANINI, *Non solo involtini primavera*, cit., pp. 171–172.
119 PEDONE, *A Journey to the West*, cit., p. 23.
120 ZANINI, *Non solo involtini primavera*, cit., pp. 171–172.
121 ZANINI, *Non solo involtini primavera*, cit., p. 173.
122 CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI TORINO; FIERI, *I viaggi del cibo. Il cibo dei viaggi*, Torino, Camera di commercio di Torino, 2009, p. 90.

Un ulteriore sviluppo riguarda la comparsa di ortaggi cinesi coltivati in Italia e distribuiti attraverso rivenditori cinesi.[123] Un esempio significativo di questo fenomeno è la *Brassica chinensis*, conosciuta in Cina come *xiao bai cai* o *qing cai*: si tratta di una verdura molto presente nella cultura culinaria cinese e oggi spesso commercializzata in Italia con il nome di *pak choi*. Sebbene questo ortaggio fosse poco conosciuto negli anni precedenti, oggi è uno degli ortaggi asiatici più popolari in Europa.[124] Ciò dimostra che la ristorazione cinese non è mai stata limitata alla sola importazione di prodotti dalla Cina, ma si è progressivamente radicata anche nel territorio italiano, contribuendo anche, nel lungo termine, alla trasformazione del mercato agroalimentare locale.

3.3 Credito e reti finanziarie

Come già sottolineato, molti ristoranti cinesi sono nati all'interno di percorsi imprenditoriali familiari. Come osserva Cologna, nell'imprenditoria etnica cinese anche l'accumulazione di capitale avveniva spesso attraverso circuiti di credito fiduciario, cioè prestiti senza interessi non solo tra familiari, ma anche tra amici e connazionali (come nel caso dei *tongxiang*, compaesani del proprio villaggio d'origine), che permettevano a buona parte degli immigrati di mettersi in proprio nel giro di pochi anni.[125] Queste reti fiduciarie di credito sono sempre state fondate sul concetto di *guanxi*, un termine che nella lingua e nella cultura cinese indica un sistema di relazioni personali basate su fiducia, sincerità, lealtà, reciprocità, reputazione e obbligazione morale.[126] Tuttavia, è importante anche osservare come questi meccanismi non fossero privi di vincoli. Il debito rimaneva un obbligo morale e poteva generare pressione sull'imprenditore e sulla sua famiglia: non essere in grado di estinguerlo avrebbe significato perdere la "faccia", cioè il proprio prestigio e il proprio status sociale all'interno della comunità.[127]
Anche le testimonianze raccolte da Zanini nel Veneto documentano un ricorso pressoché esclusivo a risorse finanziarie di questo tipo, tanto che nessuno dei ristoratori intervistati ha dichiarato di aver fatto ricorso a

123 ZANINI, *Non solo involtini primavera*, cit., p. 174.
124 HONG, Jungha; GRUDA, Nazim S., "The Potential of Introduction of Asian Vegetables in Europe", *Horticulturae*, 6, n. 3, 2020, art. 38, qui p. 2.
125 BRIGADOI COLOGNA, Daniele, "L'inserimento lavorativo degli immigrati cinesi a Milano", *Materiali a supporto della lezione "L'immigrazione cinese in Italia"*, a cura di Daniele Brigadoi Cologna, Università degli Studi dell'Insubria, s.d., pp. 17–33, qui p. 24, disponibile online: https://www.piemonteimmigrazione.it/images/materiali/4_1_BrigadoiCologna_Immigrazione_cinese_in_Italia.pdf, consultato il 5 giugno 2026.
126 CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO; FIERI, *I viaggi del cibo*, cit., pp. 84–85.
127 CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO; FIERI, *Diventare Laoban*, cit., pp. 184–185.

finanziamenti da parte di istituti bancari italiani.[128] Infatti, da alcune testimonianze raccolte dalla Camera di commercio di Torino e da FIERI emerge che, soprattutto tra gli anni Ottanta e Novanta, per gli imprenditori cinesi era complicato ottenere denaro dalle banche italiane, considerate troppo esigenti in termini di garanzie.[129]

Nonostante questi circuiti di credito informale non debbano essere automaticamente interpretati come irregolari o illegali, è altresì vero che la facilità con cui il denaro contante può muoversi da una persona all'altra al di fuori dei circuiti bancari ha spesso fatto scattare un campanello d'allarme tra coloro che osservavano questi meccanismi dall'esterno. Cologna utilizza infatti il termine *shadow economy* per riferirsi a questo fenomeno che, potenzialmente, si presta anche al riciclaggio di denaro proveniente non soltanto da attività in nero, ma anche da redditi generati da attività di carattere illegale.[130]

Nella fase più recente, tuttavia, il rapporto tra reti comunitarie e sistema bancario sembra essersi progressivamente trasformato: da una parte si osserva una minore familiarità delle seconde generazioni con le pratiche tradizionali del *guanxi*; dall'altra, una maggiore disponibilità da parte delle banche a finanziare gli imprenditori cinesi sembra aver favorito un ricorso più frequente ai servizi bancari.[131]

3.4 Comunicazione interculturale

Fin dalle prime fasi dell'immigrazione cinese in Italia, la questione linguistica ha avuto un peso particolarmente rilevante. Come osserva Quattrocchi, nonostante sia importante non generalizzare, dato che non tutti condividono lo stesso percorso migratorio, lo stesso contesto di arrivo e gli stessi interessi personali, la scarsa conoscenza della lingua italiana da parte degli immigrati cinesi è un aspetto largamente sottolineato sia negli studi specialistici sia nell'informazione di massa. Nel caso di un'attività commerciale, la questione diventa ancora più complessa, vista la costante necessità di interagire con il cliente.[132] La stessa tesi viene sostenuta anche da Galli, la quale osserva come l'impossibilità di comunicare sia un grave limite allo scambio e all'integrazione fra le due culture, un limite riconosciuto sia dai cinesi stessi

128 ZANINI, *Non solo involtini primavera*, cit., pp. 154–155.
129 CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO; FIERI, *Diventare Laoban*, cit., pp. 183–184.
130 BRIGADOI COLOGNA, Daniele, "La shadow economy dei cinesi d'Italia", *OrizzonteCina*, anno VI, n. 4, 2015, pp. 11–12.
131 CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO; FIERI, *Diventare Laoban*, cit., p. 189.
132 QUATTROCCHI, *La comunità cinese a Trieste*, cit., p. 18.

sia dagli italiani.[133] Una testimonianza diretta di questo fenomeno viene riportata nel rapporto della Camera di Commercio di Torino e di FIERI, nel quale viene intervistata una cinese di seconda generazione, nata in Italia e impiegata fin da piccola nel ristorante dei genitori. La ragazza racconta come le competenze in italiano dei suoi genitori fossero pari a zero, anche dopo molti anni di permanenza in Italia. Ciò la portò a diventare il principale tramite con clienti, fornitori e burocrazia italiana. Attraverso il confronto quotidiano con la clientela italiana, la giovane afferma inoltre di aver compreso meglio gusti, aspettative e mentalità dei clienti, arrivando a modificare il menu e a progettare un rinnovo più moderno del locale.[134] Le seconde generazioni di cinesi, scolarizzate in Italia e più competenti sul piano linguistico e culturale, hanno dunque svolto un ruolo decisivo nella mediazione tra la comunità cinese e l'ambiente esterno.[135]

133 GALLI, *Le comunità cinesi in Italia*, cit., pp. 92–93.

134 CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO; FIERI, *Diventare Laoban*, cit., pp. 146–147.

135 MARSDEN, Anna, "Second-Generation Chinese and New Processes of Social Integration in Italy", in BALDASSAR, Loretta; JOHANSON, Graeme; MCAULIFFE, Narelle; BRESSAN, Massimo (a cura di), *Chinese Migration to Europe: Prato, Italy, and Beyond*, London, Palgrave Macmillan, 2015, pp. 101–118, qui pp. 108–109.

Capitolo 4:
L’importanza della digitalizzazione nella ristorazione

4.1 La digitalizzazione nel settore della ristorazione

Negli ultimi anni il settore della ristorazione è stato interessato da un progressivo processo di digitalizzazione che ha comportato un'importante riorganizzazione dell'intero funzionamento del ristorante, coinvolgendo trasversalmente sia le attività rivolte al cliente, sia i processi interni di gestione. Per analizzare questa trasformazione è possibile riprendere la distinzione, richiamata da Alt, tra le due principali aree operative dell'attività ristorativa: il *front-of-the-house* e il *back-of-the-house*.[136]

(1) **Front-of-the-house**. Si tratta dell'insieme delle attività visibili al cliente, nonché direttamente connesse alla sua esperienza. Rientrano in questa categoria elementi come l'accoglienza in sala, l'ordinazione, il servizio e, più in generale, le interazioni che avvengono tra commerciante e consumatore.
La digitalizzazione ha progressivamente ampliato questi confini. Per esempio, oggi le ordinazioni o i pagamenti possono essere effettuati direttamente dai clienti mediante schermi, applicazioni o menu online accessibili tramite codice QR. Anche sul piano esterno vi sono stati cambiamenti incisivi: un cliente si interfaccia infatti anche con siti internet, social network, piattaforme di prenotazione e servizi di delivery, attraverso i quali il ristorante presenta la propria offerta, comunicando con il pubblico al di fuori dello spazio fisico del locale. Soprattutto nell'attuale contesto competitivo, non avere una propria presenza online può ridurre di molto la visibilità di un'attività. Per questo motivo, diventa sempre più importante per un ristorante integrare una strategia digitale.[137]

(2) **Back-of-the-house**. Si tratta dei processi interni non direttamente osservabili dai consumatori. Nella gestione quotidiana di un ristorante, ciò può tradursi nell'utilizzo di sistemi digitali per la gestione interna dei tavoli o la comunicazione diretta con la cucina. Gli ordini possono, ad esempio, essere inseriti dal personale mediante dispositivi mobili e inviati automaticamente alla cucina. L'impiego della tecnologia può inoltre riguardare la gestione delle risorse, come la disponibilità di scorte, ma anche la gestione del personale e delle attività amministrative, mediante report statistici e contabilità.

Nel concreto, dunque, la digitalizzazione della ristorazione non riguarda solo la sostituzione di un menu cartaceo con un codice QR o quella del pagamento

136 ALT, Rainer, "Digital Transformation in the Restaurant Industry: Current Developments and Implications", *Journal of Smart Tourism*, 1, n. 1, 2021, pp. 69–74, qui p. 70.
137 MARTÍN-MARTÍN, Domingo; MAYA GARCÍA, José; ROMERO, Isidoro, "Determinants of Digital Transformation in the Restaurant Industry", *Amfiteatru Economic*, 24, n. 60, 2022, pp. 430–446, qui pp. 432–433.

in contanti con una transazione elettronica, ma consiste piuttosto nell'introduzione di apparecchiature informatiche, software e piattaforme capaci di trasformare attività precedentemente svolte in modo manuale, cartaceo o separato in processi digitali più facilmente registrabili, controllabili e coordinabili. In breve, si tratta di un processo di innovazione attraverso il quale un ristorante può riconfigurare i suoi prodotti, i suoi servizi, i suoi processi di produzione ed organizzazione e, più in generale, il proprio modello di business.[138]

La trasformazione digitale nel settore della ristorazione non è tuttavia avvenuta attraverso un cambiamento improvviso, né mediante l'introduzione simultanea di tutte le tecnologie oggi disponibili. È stata, al contrario, il risultato di una successione di innovazioni e di nuove esigenze organizzative che, talvolta, avevano origine anche in settori diversi.

Per comprendere meglio il percorso che ha portato i ristoranti ad intraprendere questo processo, è utile individuare alcune fasi principali, attraverso le quali è possibile ricostruire il passaggio da una gestione prevalentemente manuale ad una gestione attraverso sistemi digitali. Le fasi che seguono non devono essere considerate come periodi rigidamente separati, poiché molte tecnologie hanno continuato a convivere e a svilupparsi nel tempo. Esse permettono tuttavia di ricostruire determinate tendenze, che vanno dall'introduzione dei primi sistemi elettronici di cassa e POS fino alla diffusione delle moderne tecnologie basate sull'utilizzo di intelligenza artificiale e robot.

4.1.1 Tra anni Settanta e anni Ottanta: i primi registratori elettronici di cassa e sistemi POS

Una prima fase dell'evoluzione tecnologica della ristorazione può essere collegata all'introduzione dei primi registratori elettronici di cassa e sistemi POS. Mentre il termine "POS", in italiano, viene spesso utilizzato per indicare l'apparecchiatura che, collegata al registratore di cassa, consente il pagamento per mezzo di carte di credito e bancomat,[139] in inglese, la sigla deriva dall'espressione *point of sale*, che indica il luogo in cui un prodotto viene venduto al pubblico o in cui il cliente effettua il pagamento.[140] Un "sistema POS" comprende infatti un ampio insieme di strumenti destinati alla

138 MARTÍN-MARTÍN, *Determinants of Digital Transformation*, cit., p. 432.

139 TRECCANI, "POS", *Vocabolario della lingua italiana*, disponibile online: https://www.treccani.it/vocabolario/pos_res-a36141d7-002a-11de-9d89-0016357eee51/, consultato il 17 giugno 2026.

140 CAMBRIDGE DICTIONARY, "Point of sale", disponibile online: https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/point-of-sale, consultato il 17 giugno 2026.

gestione di un punto vendita. Quando tale sistema è elettronico o computerizzato, può essere indicato anche con l'espressione EPOS, acronimo di *electronic point of sale*, ossia un sistema composto da vari strumenti capaci di registrare le vendite di un'attività, controllare i prodotti disponibili in magazzino e fornire al cliente le informazioni necessarie per il pagamento.[141]
Una tappa importante nella storia di questi strumenti fu rappresentata dall'IBM 3660 Supermarket System, introdotto nel 1973 e progettato specificamente per il settore dei supermercati. Il sistema permetteva di leggere il codice dei prodotti tramite uno scanner, verificarne prezzo e descrizione, registrare le vendite e stampare le informazioni sullo scontrino.
Quando era collegato a un sistema informatico centrale, consentiva inoltre di raccogliere e monitorare i dati sulle transazioni, facilitando il controllo delle vendite e la gestione delle scorte. La possibilità di mettere in relazione i dati di vendita con i flussi della clientela permetteva anche di ricostruire le abitudini di acquisto dei consumatori.[142]

L'adozione di sistemi POS da parte dei ristoranti fu invece leggermente più lenta.[143] McDonald's fu tra i pionieri in questo ambito. Nel 1974 la William Brobeck and Associates, una società di consulenza con sede a Berkeley,[144] in California, sviluppò per i ristoranti della catena uno dei primi sistemi di cassa controllati da microprocessore. Il sistema utilizzava l'Intel 8008, uno dei primi microprocessori a otto bit commercializzati da Intel.[145] Ciascuna postazione di servizio del ristorante era dotata di un proprio dispositivo, attraverso il quale il personale poteva inserire e visualizzare l'intero ordine del cliente.[146]
Un altro esempio concreto è stato analizzato da Shimmura, Takenaka e Akamatsu: durante gli anni Ottanta, il settore della ristorazione giapponese iniziò ad introdurre sistemi POS originariamente sviluppati per il commercio al dettaglio e per i *convenience store*, adattandoli alle specifiche esigenze del servizio ristorativo. A differenza di quanto avveniva nei punti vendita commerciali, nei ristoranti tali sistemi furono utilizzati soprattutto per la

141 CAMBRIDGE DICTIONARY, "electronic point of sale", disponibile online: https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/electronic-point-of-sale, consultato il 17 giugno 2026.
142 IBM, "Retail and Point-of-Sale Systems", disponibile online: https://www.ibm.com/history/point-of-sale, consultato il 17 giugno 2026.
143 MULLER, Christopher, "Hospitality Technology: A Review and Reflection", *Worldwide Hospitality and Tourism Themes*, 2, n. 1, 2010, pp. 9–19, qui p. 14.
144 FERMI NATIONAL ACCELERATOR LABORATORY, "Finding Fermilab's Roots", *Fermilab History and Archives*, originariamente pubblicato in *The Village Crier*, 9, n. 15, 14 aprile 1977, disponibile online: https://history.fnal.gov/historical/organization/finding_roots.html, consultato il 17 giugno 2026.
145 INTEL, "The Intel 8008", *Intel Virtual Vault*, disponibile online: https://www.intel.com/content/www/us/en/history/virtual-vault/articles/the-8008.html, consultato il 17 giugno 2026.
146 MUKHERJEE, Kingshuk, "Technology at Point-of-Purchase: A Journey from Electronic Cash Registers to All Inclusive Point-of-Purchase Systems", *Asian Journal of Applied Science and Technology*, 1, n. 8, 2017, pp. 1–4, qui p. 2.

gestione delle ordinazioni. Nei sistemi POS vennero quindi integrate funzioni che consentivano al personale di sala di trasmettere direttamente le comande alla cucina, senza doversi recare fisicamente al suo interno dopo aver raccolto l'ordine. Anche le operazioni di chiusura del conto furono semplificate, poiché il sistema permetteva di determinare automaticamente l'importo dovuto per ciascun tavolo.[147]

Nel complesso, durante questa fase il sistema POS iniziò a evolversi da semplice strumento elettronico per la registrazione della vendita a sistema capace di supportare alcune delle principali attività operative del ristorante.

4.1.2 Gli anni Novanta: informatizzazione delle operazioni interne

Con la diffusione dei personal computer e il miglioramento delle infrastrutture informatiche, nel corso degli anni Novanta le tecnologie impiegate nei ristoranti iniziarono progressivamente ad ampliarsi. I sistemi POS erano ormai dotati di interfacce grafiche avanzate, progettate sia per facilitare il lavoro, sia per ridurre i tempi necessari alla formazione del personale. Questi potevano, per esempio, aggiornare automaticamente e in tempo reale la disponibilità delle diverse voci del menu man mano che venivano vendute, evitando che il personale continuasse a proporre piatti non più disponibili. Alcuni sistemi integravano anche funzioni per la gestione dei tavoli, consentendo un controllo più efficiente della sala, dei posti disponibili, delle liste d'attesa e dell'assegnazione delle postazioni al personale di sala. Anche chi lavorava in cucina poteva fare affidamento su display che permettevano di monitorare lo stato degli ordini.[148]

Gli investimenti informatici non si concentrarono però soltanto sull'aspetto operativo dei sistemi POS, bensì anche sulla loro integrazione con i programmi di contabilità e di gestione del personale.[149] Collins descriveva infatti il sistema POS di un ristorante come una rete composta da terminali utilizzati dal personale di cassa e di sala, attraverso i quali non solo era possibile registrare gli ordini di alimenti e bevande, trasmetterli alla cucina e gestire il conto del cliente, ma anche rilevare gli orari di lavoro del personale e generare diversi rapporti relativi, per esempio, ai conti ancora aperti, agli annullamenti, agli omaggi, alle mance e alle vendite effettuate da ciascun cameriere. Tutte le informazioni raccolte potevano poi essere trasferite in

147 SHIMMURA, Takeshi; TAKENAKA, Takeshi; AKAMATSU, Motoyuki, "Improvement of Restaurant Operation by Sharing Order and Customer Information", *International Journal of Organizational and Collective Intelligence*, 1, n. 3, 2010, pp. 54–70, qui p. 55.

148 ANSEL, Daryl; DYER, Chris, "A Framework for Restaurant Information Technology", *Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 40, n. 3, 1999, pp. 74–84, qui p. 76.

149 ANSEL; DYER, *A Framework for Restaurant*, cit., p. 75.

programmi per la contabilità, per il controllo dei costi alimentari e per la gestione delle scorte e delle vendite, migliorando così il controllo delle attività.[150] In questo modo, il sistema POS assumeva progressivamente una funzione anche gestionale, fornendo ai responsabili del ristorante informazioni utili per individuare variazioni nelle vendite e intervenire più rapidamente sulle eventuali inefficienze.

Tale processo fu favorito anche dalla presenza di un numero crescente di fornitori, che offrivano pacchetti software gestionali sempre più avanzati e non più necessariamente progettati su misura per una singola impresa di ristorazione.[151] Secondo alcune valutazioni diffuse all'epoca, l'adozione di un sistema POS poteva determinare un miglioramento della redditività compreso tra il 20% e il 60% e consentire il recupero dell'investimento in meno di due anni. Questa valutazione era rafforzata anche dal fatto che un sistema POS era in grado di ridurre al minimo gli errori di calcolo in un conto.[152] Uno studio condotto da Kelly e Carvell su 377 transazioni effettuate in 288 ristoranti negli Stati Uniti e in Canada rilevò infatti che i conti compilati manualmente risultavano errati nel 16% dei casi e che queste inesattezze, nel 70% dei casi, comportavano un addebito inferiore al dovuto. Quelli prodotti elettronicamente, invece, presentavano una percentuale di errore più bassa.[153] Sulla base di questi risultati, Collins stimava che l'eliminazione degli errori di calcolo attraverso l'impiego di un sistema POS potesse determinare un incremento dei ricavi fino all'1,5%.[154] Tuttavia, nonostante questi vantaggi e prospettive, molti ristoratori continuavano comunque a considerare tali sistemi eccessivamente costosi e rimanevano scettici riguardo alla loro adozione.[155]

Nel frattempo, l'evoluzione delle tecnologie iniziava a mettere in evidenza le potenzialità dei sistemi POS portatili basati sulla comunicazione wireless. Tali dispositivi erano in realtà presenti sul mercato già da anni, ma i loro vantaggi nella ristorazione apparivano sempre più evidenti. Il personale non era più costretto ad attendere davanti a un terminale fisso, poiché le ordinazioni potevano essere inserite direttamente al tavolo e trasmesse immediatamente alla cucina tramite un dispositivo portatile. Ciò contribuiva a velocizzare la preparazione dei prodotti e a favorire una maggiore rotazione dei tavoli. Il personale poteva così trascorrere più tempo nella sala

150 COLLINS, Galen, "Selecting Point-of-Sale Systems for Table Service Restaurants", *FIU Hospitality Review*, 9, n. 2, 1991, pp. 36–46, qui pp. 36–38.

151 ANSEL; DYER, *A Framework for Restaurant*, cit., p. 75.

152 COLLINS, *Selecting Point-of-Sale Systems*, cit., p. 36.

153 KELLY, Thomas J.; CARVELL, Steven, "Checking the Checks: A Survey of Guest-Check Accuracy", *Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 28, n. 3, 1987, pp. 62–65.

154 COLLINS, *Selecting Point-of-Sale Systems*, cit., p. 37.

155 COLLINS, *Selecting Point-of-Sale Systems*, cit., p. 36.

e offrire un servizio più rapido, personalizzato e accurato. Alcuni dispositivi potevano inoltre essere dotati di una stampante portatile e di un lettore per le carte di credito, consentendo di stampare il conto e completare il pagamento direttamente al tavolo.[156]
Nonostante tali vantaggi, la diffusione di questi dispositivi rimaneva però piuttosto limitata: i costi erano troppo elevati e la possibile perdita di segnale durante la comunicazione a distanza avrebbe potuto comportare un rischio.[157]

4.1.3 Tra la fine degli anni Novanta e gli anni Duemila: internet e apertura verso l'esterno

Anche se non strettamente legata alla gestione interna del ristorante, una nuova fase ebbe inizio con la diffusione commerciale di internet. La digitalizzazione non riguardava più soltanto le attività svolte all'interno del ristorante, ma iniziava a modificare anche il modo in cui il locale veniva individuato, contattato e valutato dai consumatori. I ristoranti cominciarono infatti a utilizzare siti internet per pubblicare informazioni relative all'indirizzo, agli orari di apertura, al menu e ai contatti, con la posta elettronica che divenne un ulteriore canale di comunicazione con la clientela. Kasavana osservava infatti che le tecnologie web potevano trasformare la presenza online del ristorante in un potente strumento di marketing.[158]

Un ruolo significativo in questo processo fu svolto dai siti di prenotazione online, che dalla fine degli anni Novanta iniziarono a diffondersi rapidamente.[159] Questi servizi potevano essere gestiti direttamente dai ristoranti stessi oppure anche da aziende esterne. OpenTable, fondata nel 1998, fu per esempio tra le prime imprese a proporre un sistema attraverso il quale il cliente poteva verificare la disponibilità dei tavoli ed effettuare una prenotazione senza contattare telefonicamente il locale.[160] Kimes osserva come, nell'agosto del 2002, dopo appena tre anni di attività, OpenTable avesse già fatto accomodare un milione di persone, un numero che crebbe poi esponenzialmente negli anni successivi: nel giugno

156 MANION, Courtney; DEMICCO, Fred J., "Handheld Wireless Point of Sale Systems in the Restaurant Industry", *Journal of Foodservice Business Research*, 7, n. 2, 2005, pp. 103–111, qui pp. 104, 105.
157 MANION; DEMICCO, *Handheld Wireless Point of Sale Systems*, cit., p. 107.
158 KASAVANA, Michael L., "eMarketing: Restaurant Websites That Click", *Journal of Hospitality & Leisure Marketing*, 9, nn. 3–4, 2001, pp. 161–178, qui p. 161.
159 KIMES, Sheryl E., "The Future of Distribution Management in the Restaurant Industry", *Journal of Revenue and Pricing Management*, 10, n. 2, 2011, pp. 189–194, qui pp. 190–191.
160 OPENTABLE, INC., *Registration Statement (Form S-1/A)*, U.S. Securities and Exchange Commission, 2009, disponibile online: https://www.sec.gov/Archives/edgar/data/1125914/000104746909005787/a2191197zs-1a.htm, consultato il 19 giugno 2026.

del 2010, il servizio gestiva più di 15 milioni di clienti per trimestre, mentre il numero dei ristoranti che accettavano prenotazioni attraverso il sito era passato da appena 10 nel 1999 a oltre 14.100.[161]
Queste piattaforme potevano inoltre offrire registri elettronici delle prenotazioni, strumenti per la gestione dei tavoli e sistemi capaci di conservare lo storico dei clienti. Ciò consentiva ai ristoranti di controllare più efficacemente la disponibilità dei tavoli, ridurre il tempo durante il quale rimanevano inutilizzati e personalizzare maggiormente il servizio in base alle preferenze registrate dei consumatori.[162]

Nello stesso periodo acquistò importanza anche la reputazione online dei ristoranti, costruita attraverso recensioni e valutazioni pubblicate sul web.[163] Questi strumenti resero infatti pubblicamente visibile il tradizionale passaparola, permettendo ai consumatori di confrontare numerosi locali prima di effettuare una scelta. Alcuni dei primi servizi si basavano inizialmente sui giudizi espressi da un gruppo ristretto di critici o valutatori selezionati, ma gradualmente si aprirono anche alla partecipazione di tutti gli utenti, tanto che Mellet, Beauvisage, Beuscart e Trespeuch intitolarono il loro studio in merito "Una 'democratizzazione' del mercato?", a indicare la possibilità per una platea più ampia di esprimere un giudizio.[164]
Un caso esemplare fu quello di Yelp, un sito web fondato nel 2004 con sede a San Francisco, reso poi pubblico nel 2005 in diverse città degli Stati Uniti.[165] Yelp consentiva agli utenti di leggere e pubblicare recensioni sui ristoranti e su altre attività commerciali, attribuendo loro una valutazione compresa tra una e cinque stelle. Lo studio di Luca sul caso Yelp mostra l'importanza economica assunta da questo fenomeno: un aumento di una stella nella valutazione era associato a un incremento dei ricavi compreso tra il 5 e il 9% per i ristoranti indipendenti che non fossero catene.[166]
La digitalizzazione iniziò quindi a influire anche sulla visibilità, sulla reputazione e sulla capacità del locale di attrarre nuovi clienti.

4.1.4 Gli anni Dieci: dispositivi mobili, cloud, applicazioni e piattaforme di delivery

161 KIMES, *The Future of Distribution Management*, cit., p. 190.
162 KIMES, *The Future of Distribution Management*, cit., p. 191.
163 MELLET, Kevin; BEAUVISAGE, Thomas; BEUSCART, Jean-Samuel; TRESPEUCH, Marie, "A 'Democratization' of Markets? Online Consumer Reviews in the Restaurant Industry", *Valuation Studies*, 2, n. 1, 2014, pp. 5–41, qui p. 15.
164 MELLET; BEAUVISAGE; BEUSCART; TRESPEUCH, *A 'Democratization' of Markets?*, cit., p. 16.
165 LUCA, Michael, "Reviews, Reputation, and Revenue: The Case of Yelp.com", *Harvard Business School Working Paper*, n. 12-016, 2011, versione aggiornata 2016, pp. 1–39, qui p. 7.
166 LUCA, *Reviews, Reputation, and Revenue*, cit., p. 4.

La diffusione degli smartphone e il costante miglioramento delle connessioni mobili accelerarono ulteriormente il processo di digitalizzazione dei ristoranti, favorendo così l'adozione di sistemi POS portatili basati su dispositivi mobili come tablet e smartphone. Tali dispositivi moderni permettevano ai camerieri e ai responsabili di raccogliere le ordinazioni, gestire i tavoli e consultare i dati gestionali con maggiore flessibilità ed efficienza. In questo periodo si affermò infatti nel settore la sigla mPOS, abbreviazione di *mobile Point of Sale*. Ha et al., in uno studio sull'impatto di questi sistemi nei ristoranti, conclusero che il loro impiego permettesse di generare valore aggiunto nell'impresa, sia nel presente sia nel futuro.[167]

A rendere ancora più pratico e accessibile l'impiego di sistemi mPOS fu un'altra importantissima innovazione: i servizi in cloud. A differenza dei programmi tradizionali, installati localmente sui computer del ristorante, i software in cloud vengono ospitati su infrastrutture esterne e sono accessibili tramite internet. Alt osserva che ciò ha ridotto la necessità per i ristoratori di acquistare e amministrare infrastrutture informatiche proprie: in molti casi sono sufficienti una connessione ad internet e dispositivi comuni, come tablet e palmari.[168] Questo cambiamento ha reso più accessibili i software gestionali anche alle attività di dimensioni ridotte, permettendo ai titolari di consultare vendite, prenotazioni e magazzino anche a distanza.[169]

Un esempio concreto fu analizzato nel 2015 da Lin, Ha e Lin. Lo studio prese in esame dieci ristoranti in Taiwan, nove dei quali utilizzavano il sistema mPOS "iCHEF" mediante dispositivi mobili. iCHEF era un sistema mPOS integrato con servizi cloud, ma dotato anche di funzionalità offline, che gli consentivano di continuare a operare in caso di assenza della connessione internet. Il sistema consentiva al personale di raccogliere e trasmettere le ordinazioni, gestire la disposizione dei tavoli e i tempi di attesa ed effettuare le operazioni di pagamento in modo rapido ed efficiente. Permetteva inoltre di monitorare le vendite, il numero dei clienti e l'andamento dell'attività nelle ore di maggiore affluenza.[170] In uno dei casi esaminati, l'archiviazione dei dati nel cloud consentiva inoltre al proprietario di consultare tempestivamente le informazioni sul ristorante anche quando non si trovava fisicamente nel locale.[171]

---

167 HA, Nhu Hang; NGUYEN, Duc Man; LIU, Chia An; VAN, Thu Van; NGUYEN, Anh Dao; HUYNH, Quyet Thang, "An Empirical Study of the Impact of the mPOS System on the Process Change of Restaurants", in *Proceedings of the 12th National Conference on Fundamental and Applied Information Technology Research (FAIR)*, 2019, pp. 17–22, qui p. 22.

168 ALT, *Digital Transformation in the Restaurant Industry*, cit., pp. 70–71.

169 ALT, *Digital Transformation in the Restaurant Industry*, cit., p. 72.

170 LIN, Yao Chin; HA, Nhu-Hang; LIN, Kuo-Sung, "The Role of mPOS System in Process Change and Strategy Change: A Situated Change Perspective", *Technologies*, 3, n. 4, 2015, pp. 198–218, qui p. 206.

171 LIN; HA; LIN, *The Role of mPOS System*, cit., p. 208.

La crescente adozione degli smartphone riguardò anche i consumatori. Operazioni come la ricerca di un locale, la consultazione di un menu, la prenotazione o l'ordinazione potevano ora essere effettuate attraverso applicazioni mobili in qualsiasi momento della vita quotidiana. Anche nella letteratura scientifica cominciarono a comparire definizioni specifiche per queste applicazioni. Nel 2019 Palau-Saumell, Forgas-Coll, Sánchez-García e Robres utilizzarono la sigla MARSR, abbreviazione di *mobile applications for restaurant searches and/or reservations*, per indicare le applicazioni che consentivano ai consumatori di cercare informazioni, scegliere e prenotare un ristorante. Le applicazioni potevano inoltre fornire informazioni in tempo reale sulla disponibilità dei tavoli, riducendo l'incertezza e i tempi di attesa e diventando così parte integrante dell'esperienza di servizio del cliente.[172] Con l'espansione del mercato delle applicazioni mobili, particolarmente diffuse tra i consumatori più giovani,[173] per i ristoranti diventava quindi sempre più importante garantire la propria presenza su queste piattaforme, così da essere facilmente individuati e raggiungere nuove fasce di clientela.
Anche il pagamento divenne progressivamente parte dell'esperienza mobile: alcune applicazioni, come Google Wallet, consentivano di collegare una carta di credito o di debito al proprio smartphone e pagare direttamente nel locale avvicinando il dispositivo a un apposito lettore mediante la tecnologia NFC. La maggiore rapidità della transazione contribuiva a ridurre i tempi di attesa e a migliorare la soddisfazione del cliente.[174]

Negli stessi anni si affermarono inoltre le piattaforme di *food delivery*, attraverso le quali il cibo viene prenotato online, preparato nel ristorante e poi consegnato direttamente a casa del consumatore. Attraverso un'unica applicazione per dispositivi mobili, come per esempio Deliveroo, il cliente poteva infatti scegliere il locale, confrontare menu e offerte, effettuare l'ordine e il pagamento e ricevere le pietanze a domicilio, seguendo in tempo reale lo stato dell'ordine e della consegna.[175] Si affermò così un nuovo intermediario digitale tra il ristorante e il consumatore.
Per i ristoranti, la diffusione di queste piattaforme comportò tuttavia la necessità di dover coordinare un numero crescente di canali di servizio. Il

172 PALAU-SAUMELL, Ramon; FORGAS-COLL, Santiago; SÁNCHEZ-GARCÍA, Javier; ROBRES, Emilio, "User Acceptance of Mobile Apps for Restaurants: An Expanded and Extended UTAUT-2", *Sustainability*, 11, n. 4, 2019, art. 1210, qui pp. 1–2.

173 DOUB, Allison E.; LEVIN, Aron; HEATH, Charles Edward; LEVANGIE, Kristie, "Mobile App-etite: Consumer Attitudes towards and Use of Mobile Technology in the Context of Eating Behaviour", *Journal of Direct, Data and Digital Marketing Practice*, 17, n. 2, 2015, pp. 114–129, qui pp. 115–116.

174 KIMES, Sheryl E.; COLLIER, Joel E., "Customer-Facing Payment Technology in the U.S. Restaurant Industry", *Cornell Hospitality Report*, 14, n. 12, 2014, p. 8.

175 LI, Charlene; MIROSA, Miranda; BREMER, Phil, "Review of Online Food Delivery Platforms and their Impacts on Sustainability", *Sustainability*, 12, n. 14, 2020, art. 5528, qui pp. 2–3.

personale di cucina e i responsabili erano infatti chiamati a gestire contemporaneamente flussi di domanda differenti e dovevano evitare che l'aumento delle consegne tramite food delivery compromettesse il servizio rivolto ai clienti presenti nel locale e la loro esperienza.[176]
In Cina, il fenomeno del food delivery assunse una rilevanza particolarmente significativa. Già nel 2018 Maimaiti et al. descrivevano questo settore come un mercato in forte crescita, capace di modificare le abitudini di acquisto e consumo alimentare della popolazione. Il suo valore passò infatti da 3,4 miliardi di dollari nel 2011 a 32,5 miliardi nel 2017.[177] I dati del China Internet Network Information Center (CNNIC), istituzione pubblica affiliata al Ministero dell'Industria e della Tecnologia dell'Informazione cinese, confermavano ulteriormente le dimensioni raggiunte dal fenomeno: tra giugno 2016 e giugno 2019, gli utenti che ordinavano pasti mediante dispositivi mobili passarono da circa 146 milioni a oltre 417 milioni, arrivando a rappresentare il 49,3% degli utenti cinesi connessi ad internet tramite dispositivi mobili.[178] Questo processo fu favorito da piattaforme come *Meituan*, una delle principali aziende digitali cinesi attive nei servizi locali e nella consegna di pasti, che investirono ingenti risorse per assistere i ristoratori nel percorso di digitalizzazione.[179]

4.1.5 Dal 2020: l'accelerazione prodotta dalla pandemia

La pandemia da COVID-19 ha accelerato sensibilmente l'adozione di strumenti digitali da parte dei ristoranti. Le limitazioni alla mobilità, la chiusura dei locali per il pubblico e la necessità di ridurre i contatti fisici costrinsero infatti molti ristoranti a ripensare rapidamente il proprio modello operativo. Soluzioni che fino a quel momento erano state considerate prevalentemente opportunità di innovazione divennero, nel contesto emergenziale, strumenti indispensabili per garantire la continuità operativa.

176 AHUJA, Kabir; CHANDRA, Vishwa; LORD, Victoria; PEENS, Curtis, "Ordering In: The Rapid Evolution of Food Delivery", *McKinsey & Company*, 22 settembre 2021, disponibile online: https://www.mckinsey.com/industries/technology-media-and-telecommunications/our-insights/ordering-in-the-rapid-evolution-of-food-delivery, consultato il 21 giugno 2026.

177 MAIMAITI, Mayila; ZHAO, Xueyin; JIA, Menghan; RU, Yuan; ZHU, Shankuan, "How We Eat Determines What We Become: Opportunities and Challenges Brought by Food Delivery Industry in a Changing World in China", *European Journal of Clinical Nutrition*, 72, 2018, pp. 1282–1286, qui pp. 1282–1283.

178 CHINA INTERNET NETWORK INFORMATION CENTER, *The 44th Statistical Report on Internet Development in China*, 2019, pp. 33–35, qui pp. 33–34, disponibile online: https://www.cnnic.com.cn/IDR/ReportDownloads/201911/P020191112539794960687.pdf, consultato il 3 luglio 2026.

179 MEITUAN DIANPING, *2018 Annual Report*, 2019, p. 12, disponibile online: https://www.hkexnews.hk/listedco/listconews/sehk/2019/0411/ltn201904111286.pdf, consultato il 3 luglio 2026.

Ordinazione online, asporto e consegna a domicilio divennero, in diversi periodi della crisi sanitaria, gli unici canali attraverso cui molti esercizi potevano continuare a generare ricavi. Alt osserva infatti che durante la pandemia numerosi ristoranti intensificarono gli investimenti nella digitalizzazione, adottando dispositivi POS, sistemi di ordinazione online e piattaforme di commercio elettronico, nonché introducendo nuovi processi per il ritiro degli ordini, il servizio di consegna a domicilio e modalità di interazione a basso contatto con la clientela. Tale trasformazione fu ulteriormente favorita dalla crescente propensione dei consumatori a utilizzare strumenti digitali, maturata proprio nel corso della pandemia.[180] Si diffuse inoltre l'utilizzo dei codici QR per consentire la consultazione del menu attraverso lo smartphone, eliminando la necessità di utilizzare menu cartacei condivisi.[181]
Un esempio italiano di questo tipo di servizio è rappresentato da leggimenu.it, piattaforma nata durante l'emergenza sanitaria per permettere ai ristoratori di creare menu digitali consultabili tramite codici QR o link, senza richiedere al cliente l'installazione di applicazioni. Il servizio consente di aggiornare il menu in tempo reale e di inserire foto, descrizioni, prezzi e informazioni sugli allergeni. Nel tempo, inoltre, ha integrato funzioni ulteriori, come traduzioni multilingua, asporto e delivery, prenotazione dei tavoli, gestione degli ordini, marketing, statistiche e compilazione automatica del menu tramite intelligenza artificiale. A ciò si aggiunge anche la possibilità di acquistare accessori e soluzioni gestionali collegate al servizio.[182]

Molte delle soluzioni introdotte inizialmente come risposta all'emergenza sanitaria continuarono a essere impiegate anche dopo la riapertura delle sale. La pandemia rappresentò quindi un punto di svolta nel processo di digitalizzazione del settore, contribuendo a ridurre il divario tra i ristoranti che avevano già intrapreso un percorso di innovazione digitale e quelli ancora fortemente legati a procedure tradizionali.

4.1.6 La fase contemporanea: integrazione, analisi dei dati, intelligenza artificiale e robotica

Nella fase più recente la digitalizzazione della ristorazione tende a spostarsi dall'adozione di strumenti digitali separati a una logica di integrazione. Alt individua infatti la *more integration* come una delle principali direzioni

180 ALT, *Digital Transformation in the Restaurant Industry,* cit., p. 69.
181 MARTÍN-MARTÍN, *Determinants of Digital Transformation*, cit., p. 432.
182 LEGGIMENU, "Menu Digitale Gratuito con QR Code", disponibile online: https://www.leggimenu.it/, consultato il 3 luglio 2026.

future del settore, sottolineando come le piattaforme digitali possano produrre un più stretto coordinamento tra le attività di front-of-the-house e back-of-the-house lungo l'intero percorso del cliente e della *supply chain*.[183] L'utilizzo integrato dei dati che vengono raccolti durante questo percorso consente inoltre di svolgere analisi più avanzate a supporto delle decisioni operative e strategiche del ristorante. Posch, Truden, Hungerländer e Pilz hanno mostrato come i dati provenienti dai sistemi POS possano essere impiegati per prevedere le vendite future di singole voci del menu: una previsione più accurata della domanda consente infatti di ordinare le scorte in modo più preciso, con effetti sia sulla riduzione dello spreco alimentare sia sulla redditività del ristorante.[184] Allo stesso modo, tali dati possono essere impiegati per sviluppare menu dinamici e raccomandazioni personalizzate, nonché per proporre combinazioni di prodotti o offerte scontate più mirate, tenendo conto sia delle caratteristiche del cliente sia di vincoli operativi come disponibilità degli ingredienti e carico di lavoro della cucina.[185]

In questo contesto si inserisce anche il crescente utilizzo dell'intelligenza artificiale e della robotica. L'impiego di tali tecnologie è stato indicato nella letteratura con l'acronimo RAISA, dall'inglese *Robots, Artificial Intelligence and Service Automation*.[186]

Uno studio particolarmente utile per comprendere questa fase è quello di Blöcher e Alt, che analizzano le tecnologie offerte nei principali mercati europei della ristorazione, cioè Italia, Francia, Germania, Austria, Svizzera, Spagna e Regno Unito. Gli autori hanno individuato 99 soluzioni rivolte agli operatori del settore. Dalla loro analisi emerge che 69 soluzioni erano riferite al back-of-the-house, mentre 55 erano orientate al miglioramento del front-of-the-house, con possibili sovrapposizioni tra le due categorie.[187]

L'intelligenza artificiale tende a rafforzare la capacità del ristorante di interpretare i dati raccolti e di trasformarli in decisioni economiche e operative più tempestive,[188] ma può anche intervenire nel rapporto diretto con il cliente tramite agenti conversazionali, come chatbot e assistenti vocali.

183 ALT, *Digital Transformation in the Restaurant Industry*, cit., p. 72.

184 POSCH, Konstantin; TRUDEN, Christian; HUNGERLÄNDER, Philipp; PILZ, Jürgen, "A Bayesian Approach for Predicting Food and Beverage Sales in Staff Canteens and Restaurants", *International Journal of Forecasting*, 38, n. 1, 2022, pp. 321–338, qui pp. 321–322.

185 ROY, Debjit; SPILIOTOPOULOU, Eirini; DE VRIES, Jelle, "Restaurant Analytics: Emerging Practice and Research Opportunities", *Production and Operations Management*, 31, n. 10, 2022, pp. 3687–3709, qui p. 3703.

186 WEBSTER, Craig; IVANOV, Stanislav, "Introduction: RAISA in Future Travel-related Industries", in IVANOV, Stanislav; WEBSTER, Craig (a cura di), *Robots, Artificial Intelligence and Service Automation in Travel, Tourism and Hospitality*, Emerald Publishing Limited, 2019, pp. 1–3, qui p. 1.

187 BLÖCHER, Katharina; ALT, Rainer, "AI and Robotics in the European Restaurant Sector: Assessing Potentials for Process Innovation in a High-Contact Service Industry", *Electronic Markets*, 31, 2021, pp. 529–551, qui pp. 534, 536.

188 BLÖCHER; ALT, *AI and Robotics in the European Restaurant Sector*, cit., p. 533.

Tali strumenti possono fornire assistenza immediata e continuativa, mantenere una comunicazione più uniforme, consentire l'ordinazione di voci del menu, la prenotazione dei tavoli e la trasmissione di informazioni utili al consumatore.[189] La robotica, invece, risulta particolarmente rilevante nei processi interni, soprattutto nelle attività di preparazione di alimenti e bevande, dove può contribuire a ridurre i tempi di preparazione, aumentare la produttività e rendere più costante la qualità del prodotto.[190]
Gli autori sottolineano tuttavia che l'impiego di tali tecnologie si trova ancora in una fase iniziale e che, trattandosi di un'attività ad alto contatto umano, nella quale l'esperienza del cliente dipende ancora in larga parte dalla qualità dell'interazione umana, l'automazione deve essere introdotta in modo equilibrato e bilanciata con le competenze relazionali del personale.[191] La fase contemporanea non deve infatti essere interpretata come una semplice sostituzione del lavoro umano con la tecnologia. Le soluzioni digitali possono a tutti gli effetti supportare e alleggerire il lavoro degli operatori, migliorare la precisione delle decisioni e rendere più efficienti alcuni processi, ma non garantiscono automaticamente un miglioramento dell'esperienza del cliente. Ciò che conta è il modo in cui tali tecnologie vengono integrate nel modello organizzativo del ristorante e nel valore complessivo offerto al cliente.

4.2 La digitalizzazione in Italia

In Italia, la digitalizzazione dei pubblici esercizi appare ormai ampiamente diffusa. Secondo il Rapporto Annuale Ristorazione 2024 di FIPE-CONFCOMMERCIO, nel 2023 circa il 50% dei pubblici esercizi ha effettuato almeno un investimento, tra i cui ambiti rientra il potenziamento degli strumenti digitali. Il fenomeno risulta particolarmente evidente nei ristoranti: circa il 90% ha infatti implementato nel proprio locale uno o più strumenti digitali, come rete Wi-Fi aperta, registratori di cassa moderni, smart POS di ultima generazione, software gestionali o sistemi di prenotazione online. Anche per i bar (da non escludere in quanto spesso si occupano di cucina) il livello di adozione è significativo, attestandosi intorno all'80%.[192] I dati del Rapporto Ristorazione 2025 confermano questa tendenza. Un primo e importante ambito degli investimenti rimane infatti il digitale: nel 2024, tra i ristoranti, l'8,8% ha investito nel potenziamento della

189 BLÖCHER; ALT, *AI and Robotics in the European Restaurant Sector,* cit., p. 537.
190 BLÖCHER; ALT, *AI and Robotics in the European Restaurant Sector,* cit., pp. 537–538.
191 BLÖCHER; ALT, *AI and Robotics in the European Restaurant Sector,* cit., pp. 529–530.
192 FIPE-CONFCOMMERCIO, *Ristorazione. Rapporto annuale 2024*, FIPE, 2024, Prefazione, s.p., e pp. 13–14, disponibile online: https://www.fipe.it/wp-content/uploads/2024/04/Rapporto-Ristorazione-2024.pdf, consultato il 3 luglio 2026.

comunicazione digitale, il 6,5% nella digitalizzazione dell'interfaccia con il cliente e il 5,8% nella digitalizzazione dei processi gestionali.[193]

La digitalizzazione appare poi particolarmente visibile nei servizi rivolti alla clientela. Nel 2024 il 38% dei ristoranti ha introdotto innovazioni per migliorare l'esperienza del cliente. Tra le novità più frequenti vi sono l'utilizzo di piattaforme digitali per il delivery, utilizzate dal 21,9% dei ristoranti, i menu digitali, adottati dal 14,4%, i sistemi di prenotazione online, introdotti dal 13,5%, e le piattaforme digitali per l'asporto, utilizzate dal 12,2%.[194] Con riferimento più specifico al food delivery, il Rapporto Ristorazione 2025 di FIPE-CONFCOMMERCIO indica che nel 2024 il settore ha raggiunto un valore complessivo di 2,5 miliardi di euro, confermando il consolidamento di questa abitudine di consumo tra gli italiani.[195] Nello stesso anno, infatti, la copertura dei servizi di food delivery ha raggiunto il 76% della popolazione italiana, estendendosi anche nei piccoli comuni con meno di 20.000 abitanti.[196]

Il quadro più recente conferma inoltre questa crescita dell'intermediazione digitale tra ristorante e cliente. Secondo l'Osservatorio eCommerce B2c Netcomm – School of Management del Politecnico di Milano, nel 2026 il comparto *Food&Grocery* online in Italia, che comprende food delivery, spesa online al supermercato ed enogastronomia, ha raggiunto un valore di 5,1 miliardi di euro, con una crescita del 5% rispetto al 2025. All'interno di questo comparto, il food delivery continua a rappresentare il segmento principale, registrando un incremento del 7% rispetto all'anno precedente e arrivando a valere il 47% dell'alimentare online.[197]

Un caso interessante di food delivery rappresentativo della comunità cinese è quello di Guuanow, conosciuta anche con il nome cinese *Guaguadaojia*. La piattaforma, fondata nel 2015 e con sede in Italia, si presenta come un servizio digitale di tipo O2O (online-to-offline) rivolto principalmente alla

193 FIPE-CONFCOMMERCIO, *Ristorazione. Rapporto 2025*, FIPE, 2025, p. 98, disponibile online: https://www.fipe.it/wp-content/uploads/2025/04/RAPPORTO-RISTORAZIONE-2025-1.pdf, consultato il 3 luglio 2026.

194 FIPE-CONFCOMMERCIO, *Ristorazione. Rapporto 2025*, cit., p. 105.

195 FIPE-CONFCOMMERCIO, *Ristorazione. Rapporto 2025*, cit., p. 141.

196 OSSERVATORIO eCOMMERCE B2C NETCOMM, School of Management del Politecnico di Milano, "L'eCommerce B2c di prodotto in Italia nel 2024 raggiunge i 38,6 miliardi di euro (+6% rispetto al 2023)", comunicato stampa, maggio 2024, disponibile online: https://www.osservatori.net/comunicato/ecommerce-b2c/ecommerce-b2c-prodotto-italia/, consultato il 3 luglio 2026.

197 OSSERVATORIO eCOMMERCE B2C NETCOMM, School of Management del Politecnico di Milano, "L'eCommerce B2c di prodotto in Italia nel 2026 raggiunge i 42,6 miliardi di euro (+6% rispetto al 2025)", comunicato stampa, 19 maggio 2026, disponibile online: https://www.osservatori.net/comunicato/ecommerce-b2c/ecommerce-b2c-di-prodotto-in-italia/, consultato il 3 luglio 2026.

comunità cinese in Europa, combinando food delivery, ordini online, servizi locali e soluzioni per gli esercenti. Secondo le informazioni pubblicate dall'azienda, Guuanow opera in diversi paesi europei e serve città italiane con una presenza significativa di popolazione cinese, tra cui Milano, Roma, Firenze, Torino, Prato, Venezia e Bologna. La stessa piattaforma dichiara di aver gestito complessivamente 5,6 milioni di ordini takeaway alla data di ottobre 2025.[198] Il caso è rilevante perché mostra come la digitalizzazione del food delivery riguarda anche servizi costruiti attorno a specifiche comunità migranti e alle loro reti commerciali.

Un ulteriore esempio dell'incontro tra food delivery e ristorazione cinese è rappresentato dall'iniziativa realizzata da Deliveroo, nota piattaforma operante in Italia, con il ristorante milanese Antica Cina in occasione del Capodanno cinese del 2022. Per la ricorrenza venne creato un brand virtuale denominato *New Year's Eve by Antica Cina*, attivo sulla piattaforma fino alla Festa delle Lanterne e dedicato a un menu speciale per il Capodanno cinese. L'iniziativa mostra come le piattaforme digitali possano essere utilizzate non solo come canale di consegna, ma anche come strumento di promozione culturale e commerciale, capace di valorizzare occasioni festive specifiche e di trasformarle in esperienze di consumo a domicilio. Nello stesso comunicato, Deliveroo dichiarava inoltre che, nell'ultimo trimestre del 2021, gli ordini di cucina cinese sulla piattaforma erano aumentati del 63% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, considerando circa 950 ristoranti presenti sulla piattaforma con specialità cinesi.[199]

L'adozione di strumenti digitali da parte dei pubblici esercizi procede parallelamente alla crescente familiarità dei clienti con le soluzioni digitali. Un esempio significativo è rappresentato dai pagamenti elettronici: secondo l'Osservatorio Innovative Payments del Politecnico di Milano, nel 2025 i pagamenti digitali in Italia hanno raggiunto un valore complessivo di 518 miliardi di euro, in crescita del 7% rispetto al 2024, arrivando a rappresentare il 45% dei consumi. Il contante si è invece fermato al 38%. Nello stesso anno, nei punti vendita fisici, i pagamenti incassati con carta hanno raggiunto 406 miliardi di euro, il numero di POS è salito a 3,6 milioni di terminali e i software POS hanno raggiunto 165.000 unità, segnando un'evoluzione verso punti cassa sempre più basati sull'adozione di software.[200]

198 GUUANOW, "About us", disponibile online: https://www.guua.com/, consultato il 6 luglio 2026.

199 DELIVEROO, "A Milano il primo virtual temporary brand dedicato al Capodanno cinese", 27 gennaio 2022, disponibile online: https://deliveroo.it/it/more/news-articles/cny-22, consultato il 6 luglio 2026.

200 OSSERVATORIO INNOVATIVE PAYMENTS, Politecnico di Milano, "Pagamenti digitali in Italia: il mercato cresce del 7%", comunicato stampa, 2026, disponibile online: https://www.osservatori.net/comunicato/innovative-payments/pagamenti-digitali-in-italia-mercato/, consultato il 3 luglio 2026.

Questo fenomeno è anche legato agli adempimenti fiscali. In Italia, infatti, la progressiva sostituzione di scontrini e ricevute fiscali con i corrispettivi elettronici ha reso necessario l'utilizzo di strumenti capaci di memorizzare e trasmettere telematicamente i dati delle operazioni giornaliere. Questo processo ha dunque favorito l'ingresso di tecnologie digitali nella gestione ordinaria del punto cassa.[201]

La digitalizzazione, tuttavia, non dipende solo dalla presenza di tecnologie nel locale, ma anche dalla capacità del personale e dei titolari di integrarle nelle attività quotidiane. Da questo punto di vista, i dati FIPE mostrano un possibile margine di miglioramento: nel 2024, tra i ristoranti che hanno svolto attività formative, la digitalizzazione e l'uso di strumenti tecnologici come software per prenotazioni, sistemi di cassa elettronica e ordini digitali rappresentano soltanto il 3,3% degli ambiti di formazione indicati. Nel comparto bar la quota scende al 2,1%.[202] Ciò suggerisce che l'adozione di strumenti digitali non sempre è accompagnata da un investimento altrettanto strutturato nello sviluppo delle competenze necessarie per utilizzarli pienamente.

Anche nelle imprese cinesi della ristorazione emergono forme di digitalizzazione meno visibili rispetto a quelle rivolte al cliente, ma comunque significative sul piano organizzativo. Zanini osserva, ad esempio, che alcuni ristoratori cinesi fanno ricorso a siti internet in lingua cinese per la ricerca di personale, affiancando così alle reti familiari e comunitarie tradizionali nuovi canali digitali di reclutamento.[203]

201 AGENZIA DELLE ENTRATE, *Memorizzazione elettronica e trasmissione telematica dei corrispettivi*, guida, 23 ottobre 2019, disponibile online: https://www.agenziaentrate.gov.it/portale/documents/20143/233439/Guida_ScontrinoElettronico.pdf, consultato il 3 luglio 2026.

202 FIPE-CONFCOMMERCIO, *Ristorazione. Rapporto 2025*, cit., pp. 117, 128.

203 ZANINI, Livio, "Non solo involtini primavera. Dinamiche dell'imprenditoria cinese nel settore della ristorazione in Veneto", in RASERA, Maurizio; SACCHETTO, Devi (a cura di), *Cinesi tra le maglie del lavoro*, Milano, FrancoAngeli, 2018, pp. 145–178, qui pp. 169–170.

Capitolo 5:
Analisi dell’azienda SOFisTica Srl e del software gestionale Mr. Pos X

Metodologia

La ricostruzione della storia aziendale e l'analisi delle caratteristiche del software Mr. Pos X presentate in questo capitolo si basano principalmente su un'intervista condotta dall'autore a Sebastiano Canfora, fondatore di SOFisTica Srl,[204] e a Renato Birolo, uno dei fondatori di Centro S.n.c., azienda in cui Canfora iniziò la sua carriera.[205] Le informazioni raccolte sono state integrate con le fonti online indicate nelle note.

5.1 Panoramica dell'azienda SOFisTica Srl

SOFisTica Srl è un'azienda fondata da Sebastiano Canfora nel 2023 con l'obiettivo di sviluppare soluzioni software per la gestione operativa delle imprese.

> «Sofistica Srl è una startup innovativa che sviluppa applicazioni multi piattaforma all'avanguardia per soddisfare le esigenze di un pubblico sempre più esigente. Le nostre applicazioni sono progettate per funzionare perfettamente su una vasta gamma di dispositivi e sistemi operativi, offrendo un'esperienza utente unica ed intuitiva. La nostra missione è di creare soluzioni digitali sofisticate e personalizzate, in grado di migliorare la vita quotidiana degli utenti e semplificare le attività aziendali. Grazie all'impiego di tecnologie all'avanguardia e alla nostra attenzione per il design, siamo in grado di offrire prodotti altamente performanti e affidabili. Siamo un team di esperti del settore, appassionati e motivati a creare soluzioni innovative e scalabili che possano fare la differenza. Siamo pronti ad affrontare le sfide più impegnative e a sperimentare costantemente per migliorare la qualità delle nostre applicazioni. Scegliere Sofistica Srl significa scegliere l'eccellenza e l'innovazione nel mondo delle applicazioni multi piattaforma.»[206]

Per comprendere la nascita di SOFisTica Srl, è tuttavia necessario ripercorrere l'evoluzione dell'attività imprenditoriale da cui essa trae origine. Il percorso aziendale inizia nel 1989, quando a Venezia, in zona Rialto, nasce Centro S.n.c., da un'idea di A. Scarpa, L. Rigo e R. Birolo. Inizialmente si trattava di una concessionaria Olivetti, attiva nell'assistenza tecnica, nella manutenzione e nella riparazione di attrezzature e prodotti per ufficio, come macchine da scrivere o calcolatrici. Si trattava di strumenti prevalentemente

204 CANFORA, Sebastiano, fondatore di SOFisTica Srl, intervista dell'autore, Venezia, luglio 2026, appunti dell'autore, materiale non pubblicato.

205 BIROLO, Renato, fondatore di Centro S.n.c., intervista dell'autore, Venezia, luglio 2026, appunti dell'autore, materiale non pubblicato.

206 SOFISTICA SRL, "Pagina aziendale LinkedIn", *LinkedIn*, disponibile online: https://www.linkedin.com/company/sofistica-srl/, consultato il 7 luglio 2026.

meccanici che, nel corso del tempo, avevano conosciuto una significativa evoluzione tecnologica, diventando prima elettromeccanici e successivamente elettrici.
La scelta di operare come concessionaria Olivetti si inseriva in un contesto in cui Olivetti manteneva un ruolo rilevante nel settore delle tecnologie per l'ufficio e dell'informatica. Infatti, la storica azienda italiana, dopo aver conquistato posizioni di leadership nei prodotti meccanici per ufficio, aveva investito nell'elettronica per poi, negli anni Ottanta, accelerare il proprio sviluppo nell'informatica e nei sistemi.[207]

Tra i clienti di Centro S.n.c. figuravano principalmente alberghi, fabbriche, studi di avvocati e commercialisti e, soprattutto, banche. Proprio il rapporto diretto con queste realtà permise all'azienda di osservare come, all'interno degli uffici dei clienti, fossero presenti anche apparecchiature e prodotti di marchi diversi da Olivetti. Da questa consapevolezza nacque la decisione di ampliare il proprio raggio d'azione e rivolgersi anche a prodotti di marchi concorrenti. Infatti, grazie all'esperienza maturata, Centro S.n.c. ampliò progressivamente la propria offerta, occupandosi anche della vendita di computer, server, stampanti, fotocopiatrici, cancelleria, arredi per ufficio e centralini telefonici. Parallelamente, l'azienda si specializzò anche nell'erogazione di servizi di manutenzione per software, apparecchiature e reti informatiche.

Gli interventi di Centro S.n.c. venivano effettuati da tecnici specializzati nel laboratorio della ditta, presso la sede dei clienti o tramite un servizio di teleassistenza. Gli operatori tecnici partecipavano periodicamente a corsi di aggiornamento, al fine di mantenere competenze adeguate rispetto ai rapidi cambiamenti tecnologici e alle esigenze operative della clientela.
Nel corso degli anni Novanta, l'azienda arrivò a contare oltre 20 dipendenti interni, mantenendo al contempo una rete di collaboratori esterni con partita IVA, ai quali poteva rivolgersi in caso di emergenze o necessità specifiche. Grazie a questa capillarità, Centro S.n.c. iniziò gradualmente a svincolarsi da Olivetti, superando il ruolo iniziale di concessionaria del marchio e arrivando ben presto a operare su gran parte del territorio del Triveneto, dove consolidò la propria presenza nel settore.
Tra la fine degli anni Novanta e l'inizio degli anni Duemila, l'azienda aprì anche una seconda sede a San Donà di Piave, sempre nel territorio veneziano, ampliando progressivamente il proprio organico con l'inserimento di nuovi collaboratori. Fu in questo contesto che, nel 1998,

207 ASSOCIAZIONE ARCHIVIO STORICO OLIVETTI, "Storia aziendale", *Storia Olivetti*, disponibile online: https://www.storiaolivetti.it/tema/storia-aziendale/, consultato il 7 luglio 2026.

Sebastiano Canfora entrò a far parte di Centro S.n.c. nella sede originaria di Rialto.

Nel 2002, il Casinò di Venezia pubblicò un bando per la realizzazione di un software gestionale destinato ai propri ristoranti. Centro S.n.c. riuscì ad aggiudicarselo e, tra il 2003 e il 2004, venne così rilasciata la prima versione di Mr. Pos, un applicativo per sistemi operativi Windows pensato per supportare le attività operative e gestionali dei suddetti locali di ristorazione. Il software fu sviluppato da Sebastiano Canfora, che nei mesi precedenti aveva già iniziato a lavorare a soluzioni analoghe, intuendo le possibili esigenze del mercato in questo ambito. Questo progetto rappresentò un passaggio significativo nella storia dell'azienda, segnando un progressivo orientamento verso il settore della ristorazione e delle soluzioni gestionali.
Dopo anni di collaborazione con il Casinò di Venezia, Mr. Pos venne progressivamente proposto sul mercato come software gestionale per ristoranti, bar e mense, portando anche l'azienda a costruire una rete di rivenditori. La soluzione trovò applicazione soprattutto nel contesto veneziano, dove tra i principali concorrenti figurava TC Pos, software di origine trentina.

Nel corso degli anni, la compagine societaria conobbe poi alcuni cambiamenti, con l'uscita progressiva di alcuni soci e l'acquisizione delle relative quote da parte di Sebastiano Canfora. Nel 2020, infine, in seguito all'uscita dell'ultimo socio, l'azienda assunse la denominazione di Centro Global Office S.r.l., passando interamente sotto la proprietà di Canfora.
Anche sotto la nuova amministrazione, l'azienda continua a svolgere le attività che ne hanno caratterizzato le origini, occupandosi di assistenza tecnica al cliente in ambito hardware e software. Attualmente, Mr. Pos è fornito a più di 100 attività, di cui oltre 20 situate al di fuori del Comune di Venezia.
È in questo contesto che Sebastiano Canfora ha fondato SOFisTica Srl, con l'obiettivo di distinguere in modo più chiaro le attività legate all'assistenza tecnica e alla gestione operativa da quelle dedicate allo sviluppo software e all'innovazione digitale. Le due aziende continuano infatti a operare in modo complementare: da un lato, Centro Global Office conserva il proprio ruolo nell'ambito dei servizi tecnici, della manutenzione e del supporto alle infrastrutture dei clienti; dall'altro SOFisTica si concentra sullo sviluppo di software e strumenti digitali pensati per rispondere alle esigenze gestionali delle imprese.

5.2 Panoramica del software Mr. Pos X

Negli ultimi anni, il Casinò di Venezia, storico cliente di Centro Global Office, ha manifestato l'esigenza di migrare dal sistema operativo Windows ad Android. Questa scelta risulta particolarmente coerente con le caratteristiche di questo ecosistema, utilizzabile su un'ampia varietà di dispositivi e formati, tra cui smartphone, tablet e terminali professionali. La presenza di interfacce touchscreen e di dispositivi portatili ne favorisce infatti l'impiego in contesti operativi caratterizzati da frequenti spostamenti, come quelli della ristorazione.
SOFisTica ha quindi deciso di raccogliere questa sfida, cogliendo l'occasione per rinnovare e ottimizzare la versione originale di Mr. Pos, ormai tecnologicamente datata, e svilupparne una nuova denominata Mr. Pos X, che si trova attualmente in sviluppo.

5.2.1 Il framework Flutter

Mr. Pos X è sviluppato utilizzando Flutter, un framework basato sul linguaggio di programmazione Dart che consente di realizzare applicazioni multipiattaforma a partire da un'unica base di codice. La condivisione della stessa base di codice semplifica infatti le attività di manutenzione e aggiornamento: eventuali correzioni, miglioramenti o nuove funzionalità possono essere implementati una sola volta e resi disponibili in modo uniforme su tutte le piattaforme supportate. Ciò consente di ridurre i tempi di sviluppo, mantenere una cadenza di rilascio omogenea e limitare il rischio di differenze tra le varie versioni dell'applicazione. Questa scelta permette inoltre al software di operare non solo in ambiente Android, ma anche su altri sistemi operativi e tipologie di dispositivo. L'adozione di una tecnologia multipiattaforma garantisce infatti una maggiore flessibilità e facilita l'adattamento del prodotto alle future esigenze dei clienti. Inoltre, la presenza di un'interfaccia coerente sui diversi dispositivi contribuisce a migliorare l'esperienza d'uso e a ridurre i tempi di apprendimento del personale, che può utilizzare il sistema in maniera analoga indipendentemente dal dispositivo adottato.

5.2.2 Mr. Pos X come risposta alle esigenze del settore

Mr. Pos X è stato progettato per affrontare in modo unitario le principali esigenze operative, organizzative e tecnologiche delle attività di ristorazione. In particolare, il sistema persegue i seguenti obiettivi:

(1) Gestione efficiente della sala. Consentire il monitoraggio in tempo reale dello stato dei tavoli, indicando quali risultano occupati, il numero di coperti presenti, il tempo di permanenza dei clienti e il personale incaricato del servizio.

(2) Rapidità nella gestione delle comande. Ridurre il tempo che intercorre tra la raccolta dell'ordinazione e la sua trasmissione alla cucina o agli altri reparti operativi. Grazie a un protocollo di comunicazione dedicato, ogni operazione completata viene notificata immediatamente alle postazioni interessate attraverso appositi monitor interattivi o stampanti fisiche.

(3) Gestione dei pagamenti al tavolo. Mettere a disposizione del personale di sala dispositivi palmari attraverso i quali raccogliere le ordinazioni e gestire direttamente il pagamento al tavolo, trasformando tali dispositivi in veri e propri terminali POS.

(4) Integrazione dell'ecosistema. Permettere ai diversi dispositivi e alle varie postazioni di comunicare tra loro e di condividere le informazioni in tempo reale mediante un server centrale.

(5) Gestione centralizzata di più punti vendita. Consentire la creazione o la modifica di prodotti, listini e altre informazioni gestionali in maniera sincronizzata su tutti i punti vendita collegati, anche quando questi si trovano in sedi differenti.

(6) Flessibilità dell'infrastruttura. Consentire l'installazione del software sui server del cliente oppure l'utilizzo di un'infrastruttura cloud messa a disposizione direttamente dall'azienda. In questo modo, anche le attività prive di un'infrastruttura informatica dedicata possono accedere rapidamente al servizio.

(7) Continuità operativa. Garantire il regolare funzionamento dell'attività anche in presenza di interruzioni della connessione a internet, condizione ancora frequente in numerose realtà operative, soprattutto in quei ristoranti dove le sale sono ubicate in scantinati, cortili o ambienti con pareti di notevole spessore. Mr. Pos X adotta un'architettura *offline-first*, progettata per sincronizzare in un secondo momento le operazioni eseguite localmente.

Anche nel caso in cui il server centrale del cloud sia temporaneamente non raggiungibile, il software espone sulla cassa fissa del punto vendita un

piccolo server locale che funge da intermediario per i palmari della sala, che possono continuare a operare scambiandosi dati attraverso la rete Wi-Fi, anche senza accesso a internet.

(8) Configurazione preventiva dell'hardware. Fornire dispositivi come cassa, palmari e monitor già configurati dall'azienda e pronti all'uso. Una volta installato il software, è sufficiente effettuare l'accesso al server per rendere operativi i dispositivi.

(9) Tracciabilità delle operazioni. Mantenere un registro storico completo e affidabile delle attività svolte dal personale, con particolare attenzione alle modifiche e agli annullamenti relativi a righe di comanda già confermate. Tale tracciabilità permette di ricostruire le operazioni e di individuare tempestivamente eventuali anomalie.

(10) Adempimento degli obblighi fiscali. Supportare l'emissione dello scontrino telematico, la gestione delle fatture e la trasmissione dei corrispettivi all'Agenzia delle Entrate nel rispetto delle modalità e delle tempistiche previste dalla normativa vigente.

(11) Personalizzazione dell'interfaccia. Permettere a ciascun cliente di configurare l'interfaccia del software in funzione delle proprie esigenze operative, organizzative e commerciali.

(12) Supporto multilingua. Offrire un'interfaccia accessibile anche al personale che non padroneggia pienamente la lingua italiana. In un mercato del lavoro caratterizzato da una presenza crescente di personale di origine non italiana, la presenza di un'interfaccia multilingua rappresenta una condizione fondamentale per migliorare usabilità, inclusione e adozione del sistema. Un gestionale richiede infatti all'utente di interpretare rapidamente comandi, procedure, notifiche, dati e messaggi di errore. Quando questi elementi sono presentati in una lingua non pienamente padroneggiata, aumenta il carico cognitivo e cresce il rischio di incomprensioni operative. Un software in grado di parlare la lingua dell'utente favorisce quindi un utilizzo più consapevole, efficace e continuativo. Attualmente, le lingue supportate sono: italiano, inglese, francese, spagnolo, tedesco, romeno e cinese. Con particolare riferimento alla lingua cinese, uno degli obiettivi di Sebastiano Canfora è infatti quello di entrare gradualmente anche nel mercato cinese, che, secondo la sua esperienza, si sviluppa ancora in larga parte attraverso il passaparola tra connazionali.

5.2.3 Dashboard gestionale per amministrare il punto vendita

Accanto alle funzioni operative utilizzate durante il servizio, Mr. Pos X mette a disposizione una dashboard gestionale ospitata nel cloud, accessibile tramite browser, pensata per il controllo e l'amministrazione dell'attività al di fuori della sala.

Da quest'area i responsabili possono seguire in tempo reale l'andamento del punto vendita e ottenere una visione complessiva dell'attività. La dashboard raccoglie infatti le principali informazioni operative ed economiche, come il numero di tavoli occupati, i coperti presenti, i conti ancora aperti, gli scontrini emessi e gli incassi del turno, permettendo anche di individuare eventuali importi non riscossi. Questi dati possono essere analizzati attraverso grafici e confronti temporali, utili per osservare l'andamento delle vendite, mettere a confronto periodi differenti, valutare i risultati dei diversi punti vendita e individuare i prodotti maggiormente richiesti.

La sezione gestionale non svolge però soltanto una funzione di controllo, ma consente anche di configurare diversi aspetti dell'attività. Il responsabile può intervenire sulla disposizione dei tavoli e degli ambienti, sull'organizzazione della console di cassa e sulla gestione del menu, modificando prodotti, prezzi e visibilità delle singole voci. Allo stesso modo, può amministrare i collaboratori, assegnando livelli di accesso, permessi e casse di competenza, oltre a predisporre promozioni e condizioni commerciali specifiche.

A queste funzioni si affiancano infine gli strumenti di rendicontazione, attraverso i quali è possibile generare report di cassa per determinati intervalli temporali e analizzare i dati relativi a corrispettivi, prodotti, promozioni, categorie, aliquote IVA e chiusure fiscali.

In questo modo, Mr. Pos X non supporta soltanto lo svolgimento quotidiano del servizio, ma offre anche al gestore una visione centralizzata dell'attività e strumenti utili per il controllo, la configurazione e l'analisi delle prestazioni del ristorante.

5.3 Analisi e descrizione dell'interfaccia utente di Mr. Pos X

Come già precisato, Mr. Pos X è un software che si trova ancora in fase di sviluppo. L'analisi presentata nelle pagine seguenti fa riferimento a una versione del software risalente a maggio 2026. Gli elementi dell'interfaccia, così come alcune funzionalità o traduzioni, potrebbero subire modifiche nelle successive fasi di progettazione. L'obiettivo di questa analisi non è infatti

quello di fornire una rappresentazione definitiva del prodotto che verrà immesso sul mercato, bensì quello di illustrare le principali funzioni di un software gestionale destinato alla ristorazione e mostrare come queste trovino applicazione concreta nello svolgimento delle attività operative e amministrative del ristorante.

5.3.1 Autenticazione

All'avvio dell'applicazione, oppure dopo il logout dell'utente, l'operatore deve innanzitutto selezionare il punto cassa logico sul quale intende lavorare (Figura 1).



Figura 1: Selezione del punto cassa

In base alla cassa scelta, il sistema visualizza esclusivamente i collaboratori autorizzati a operare su quella specifica postazione (Figura 2).

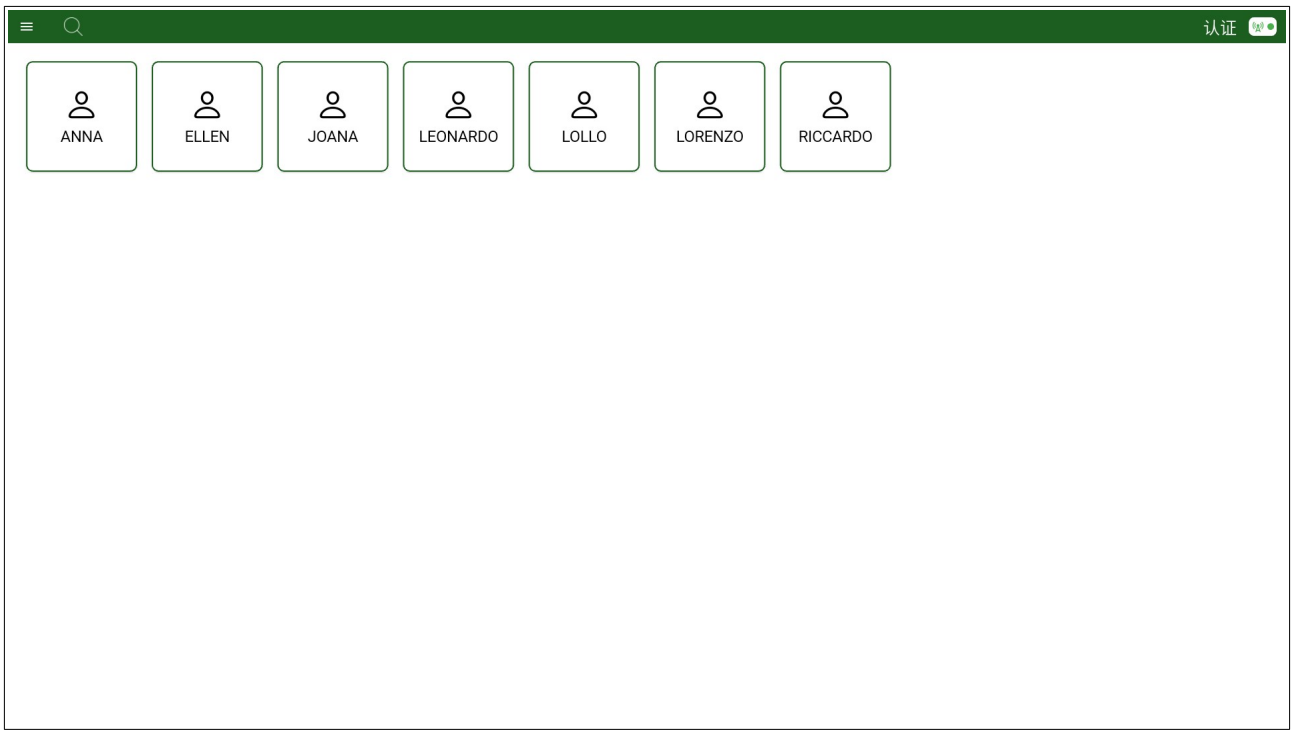


Figura 2: Selezione dell'operatore

Dopo aver selezionato il proprio profilo, l'utente completa l'autenticazione inserendo la password personale mediante la tastiera virtuale mostrata a schermo (Figura 3). Questa procedura consente di associare ogni sessione di lavoro a un collaboratore identificato e di applicare automaticamente i relativi livelli di accesso e permessi.

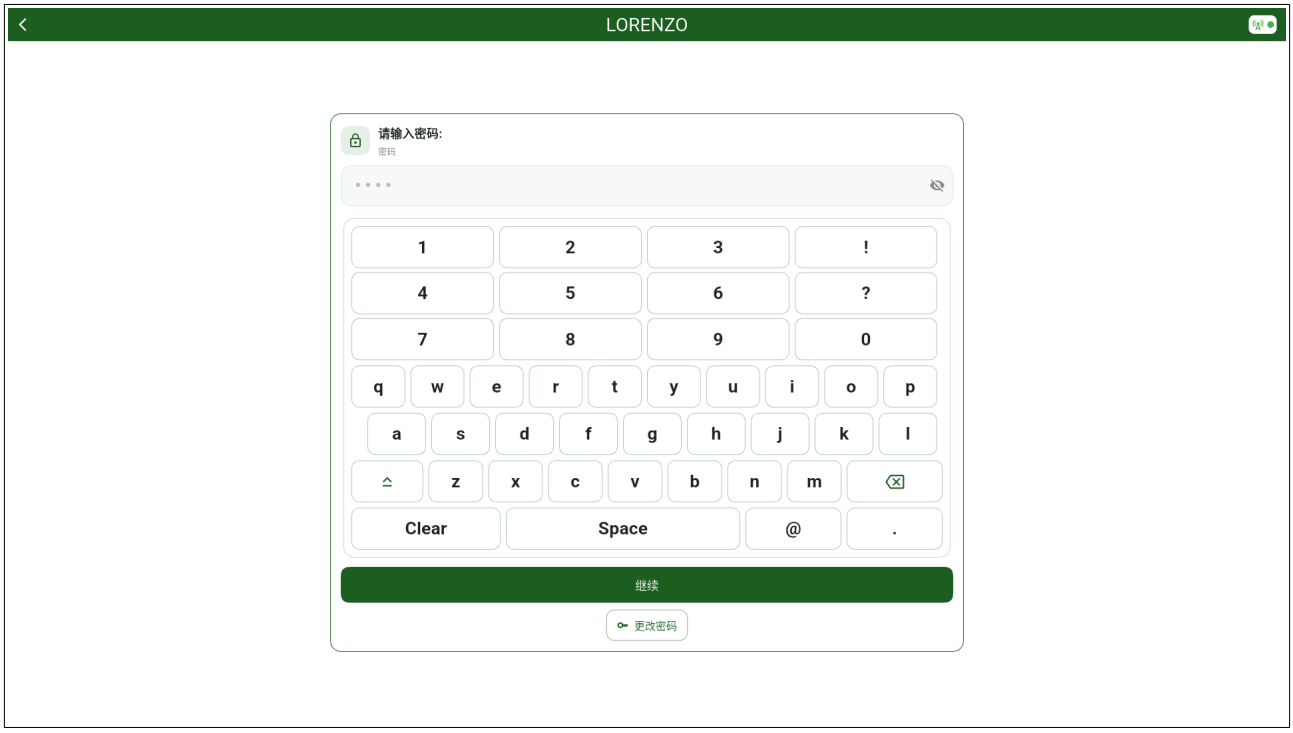


Figura 3: Login dell'operatore

5.3.2 Gestione dei tavoli

Una volta effettuato l'accesso, l'operatore viene reindirizzato alla schermata principale dedicata alla gestione dei tavoli (Figura 4).

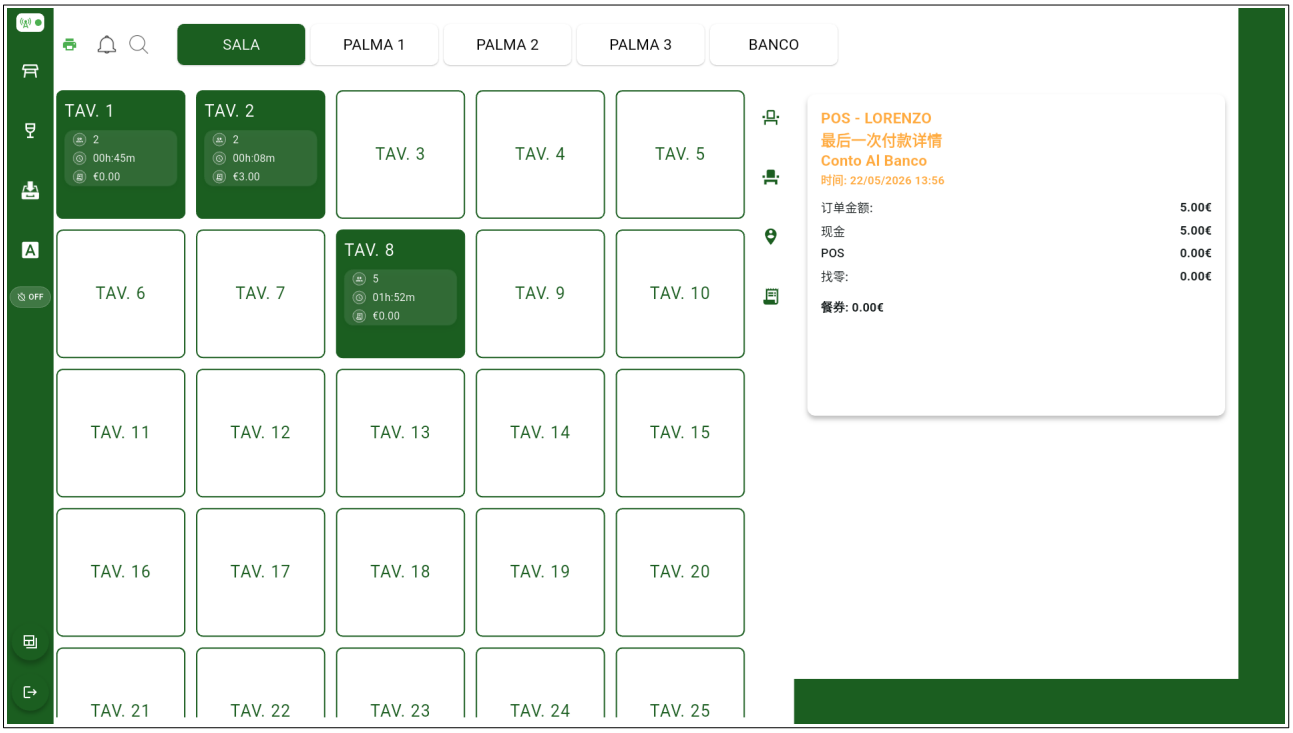


Figura 4: Schermata principale della gestione dei tavoli

I tavoli occupati sono immediatamente riconoscibili grazie a una diversa colorazione. All'interno di ciascun riquadro vengono visualizzate le principali informazioni relative al servizio in corso: il numero di coperti, il tempo trascorso dall'apertura del tavolo e l'importo complessivo del conto. Questi dati consentono all'operatore di verificare rapidamente lo stato dei tavoli e di mantenere sotto controllo l'andamento del servizio in sala.
Il pannello laterale presenta invece un riepilogo dell'ultima transazione effettuata dall'operatore. Esso riporta l'orario dell'operazione, l'importo pagato, il metodo di pagamento utilizzato, come contanti o carta tramite POS, l'eventuale resto erogato e l'impiego di buoni pasto, coupon o altri strumenti di pagamento equivalenti.
Selezionando uno dei riquadri vuoti presenti nella griglia, l'operatore può avviare l'apertura di un nuovo tavolo. Il sistema richiede innanzitutto di indicare il numero di coperti, ossia il numero di clienti associati al tavolo (Figura 5).

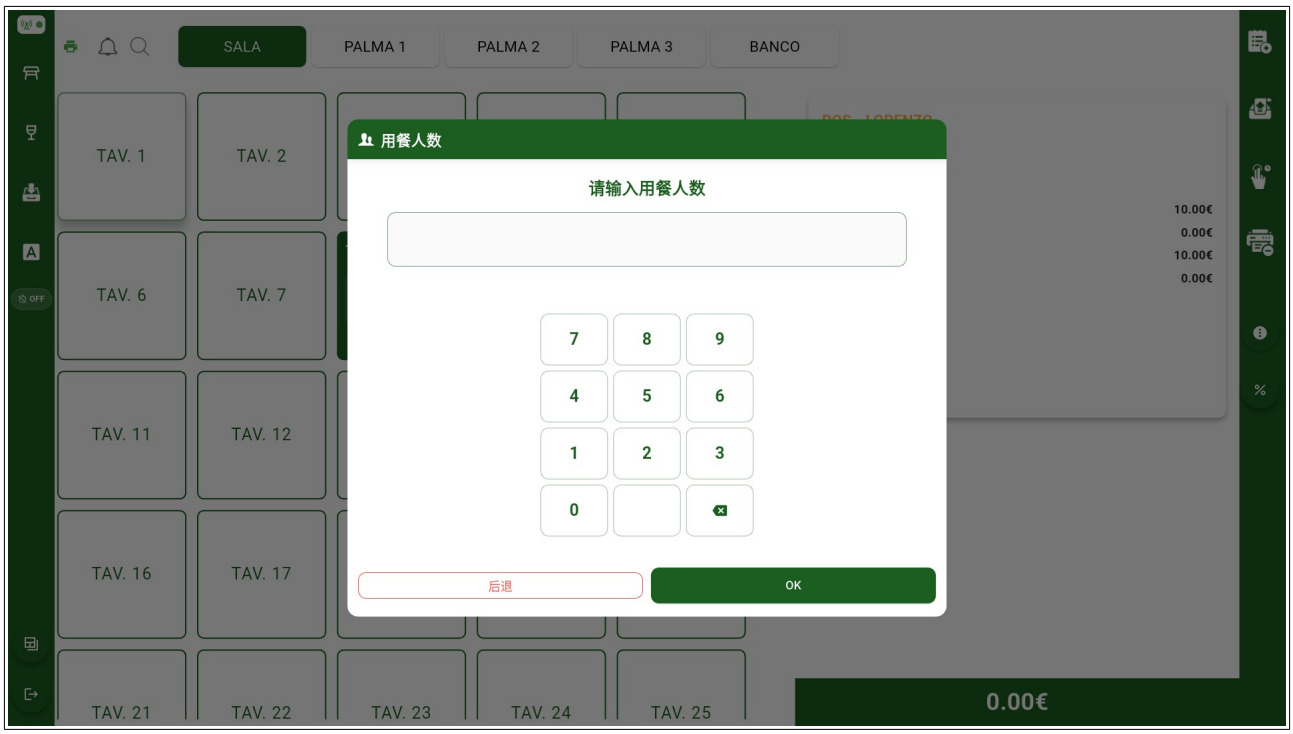


Figura 5: Inserimento dei coperti

In caso di errori nell'inserimento, ripensamenti da parte del cliente o altre circostanze che rendano non più necessaria l'apertura del tavolo, l'operatore può annullare in qualsiasi momento l'operazione e rimuovere il tavolo appena creato (Figura 6).

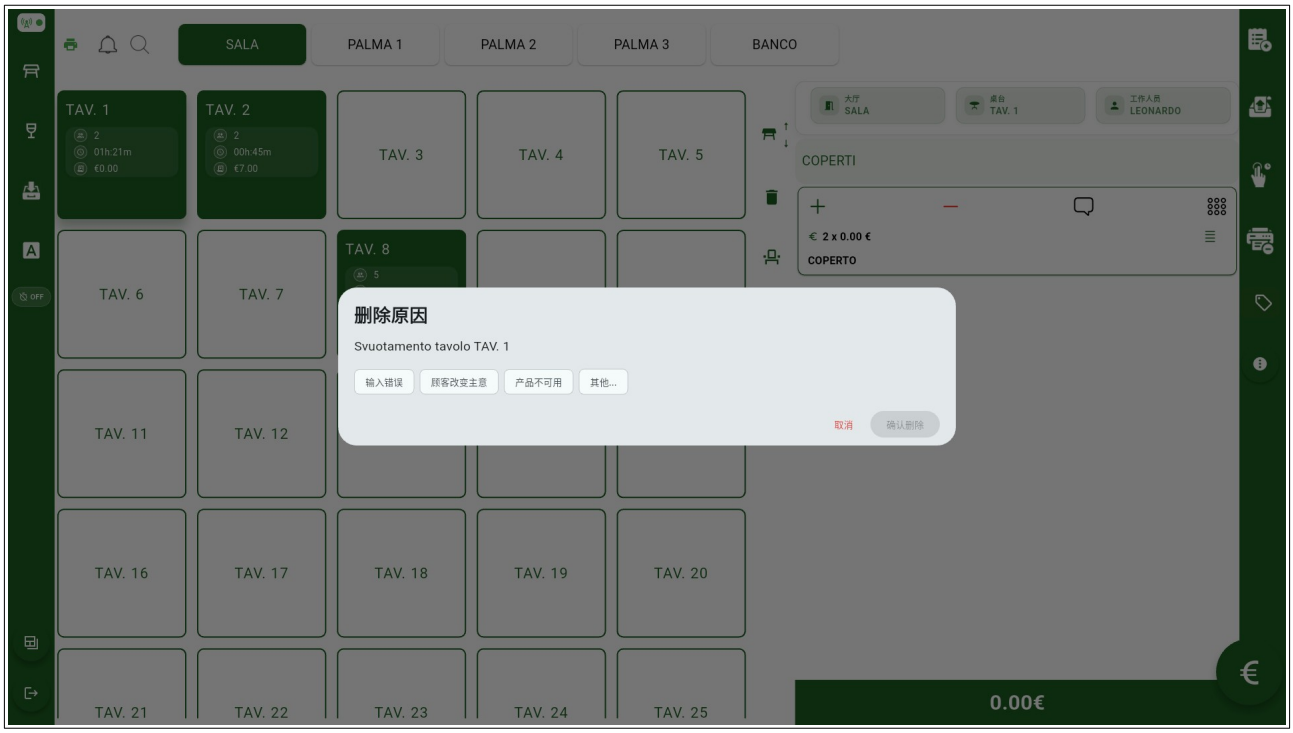


Figura 6: Annullamento del tavolo

5.3.3 Gestione delle comande

All'apertura di un tavolo si accede alla schermata principale di composizione della comanda (Figura 7). In questa schermata vengono visualizzati i prodotti attualmente disponibili nel menu, che l'operatore può selezionare e associare al tavolo in base alle richieste del cliente.
Il costo del coperto viene automaticamente calcolato e riportato nel pannello laterale in base al numero di coperti precedentemente selezionati.

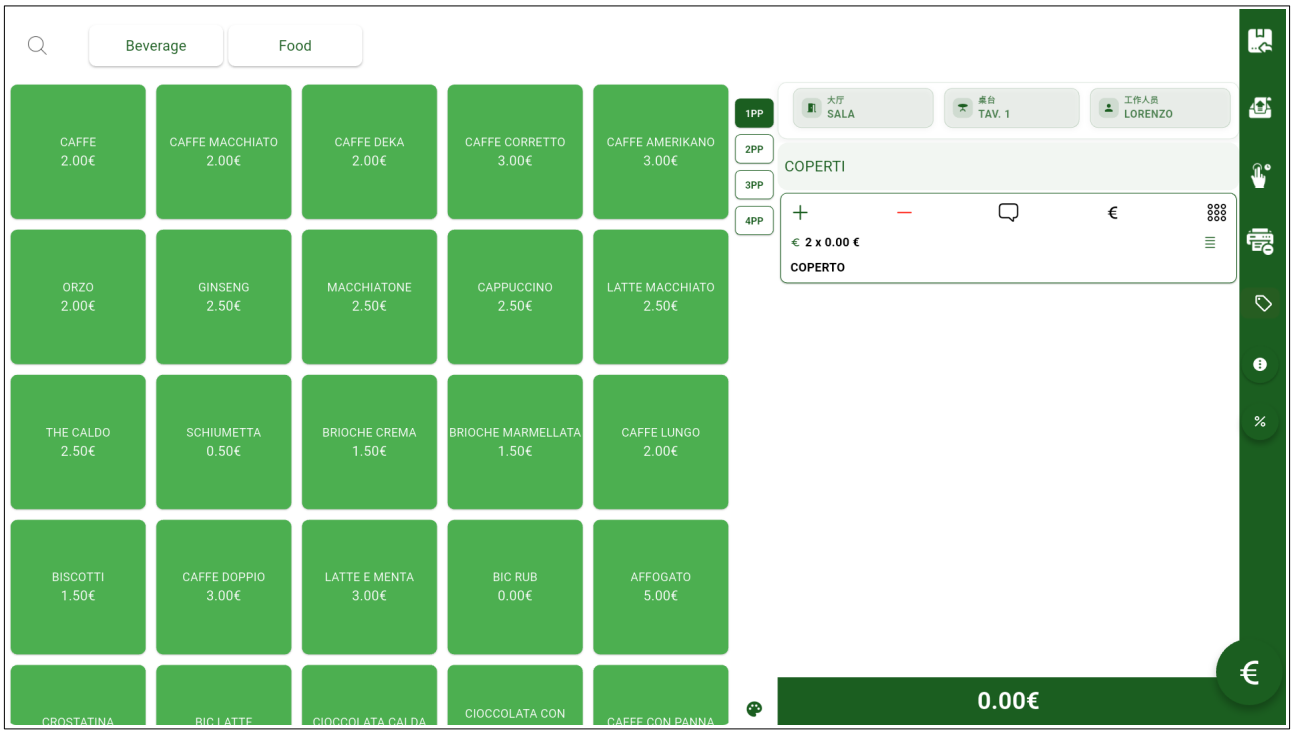


Figura 7: Schermata principale di composizione della comanda

Per agevolarne la consultazione e velocizzare l'inserimento della comanda, i prodotti possono essere organizzati e filtrati in base alla relativa categoria (Figura 8).

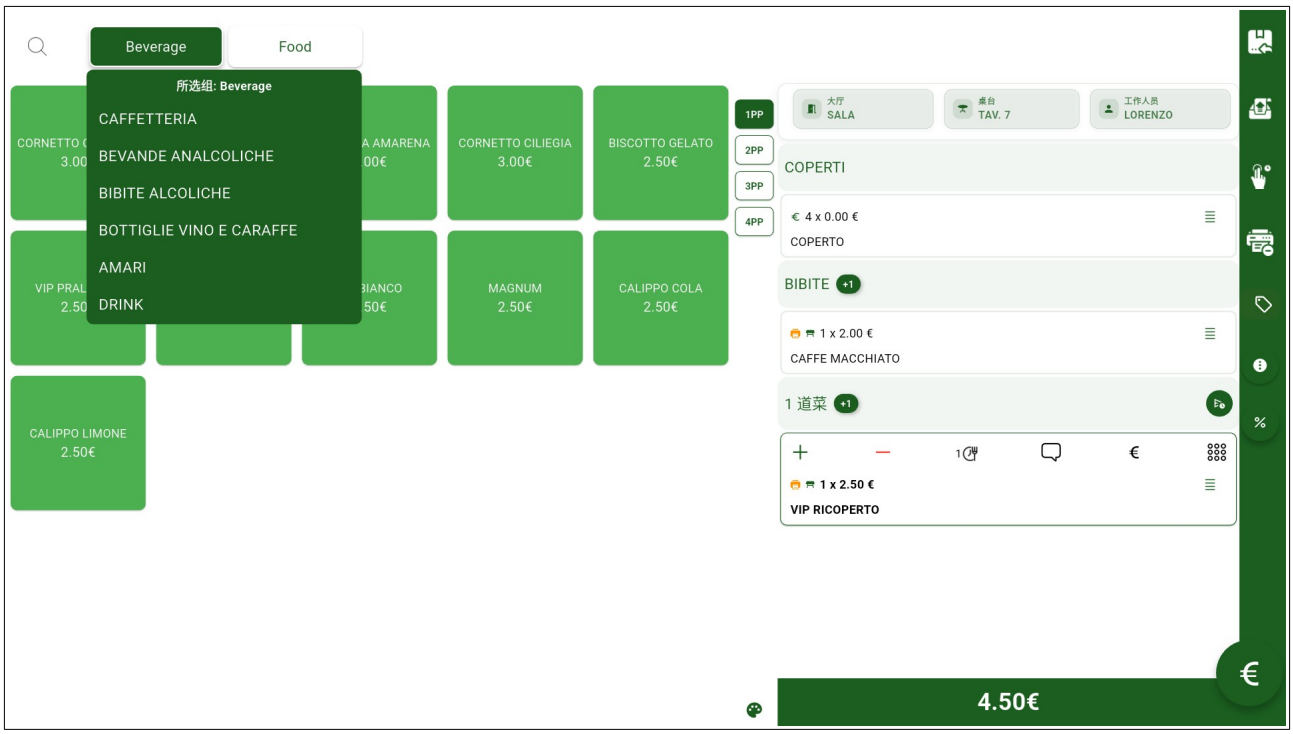


Figura 8: Categorie dei prodotti

I prodotti selezionati vengono aggiunti alla comanda e associati al tavolo in uso. Essi sono visualizzati nel pannello laterale, subito dopo il coperto. Questo pannello ne presenta un riepilogo organizzato per categoria e riporta, per ciascuna voce, la quantità ordinata e il relativo importo. I prodotti già inseriti nella comanda sono contrassegnati anche nella griglia mediante un indicatore numerico, che segnala la quantità attualmente associata al conto del tavolo (Figura 9).

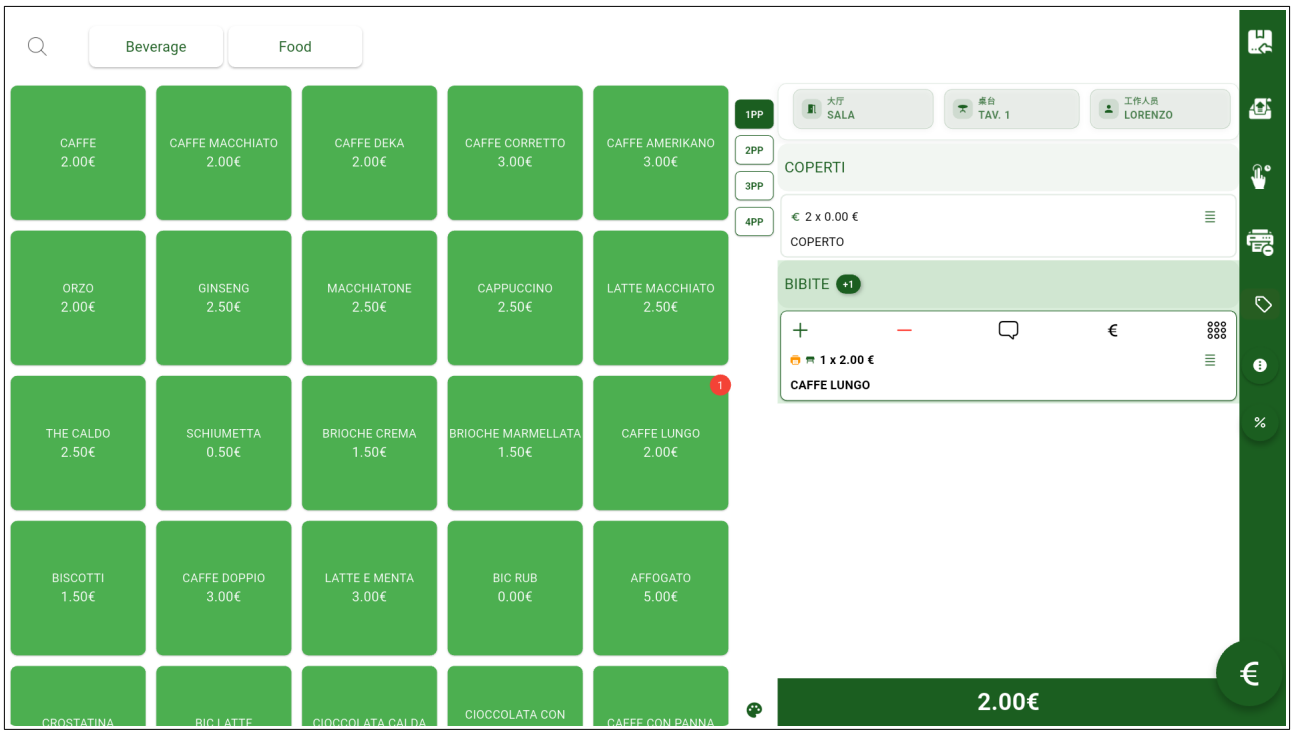


Figura 9: Feedback numerico della griglia

Dallo stesso pannello laterale l'operatore può inoltre modificare le quantità o accedere ad ulteriori opzioni disponibili come, per esempio, l'inserimento di eventuali note comunicate dal cliente (Figura 10), l'aggiunta o la rimozione di determinati ingredienti associati al prodotto (Figura 11) ed eventuali cambi di prezzo dovuti alla differenza prevista tra la consumazione al banco e quella al tavolo o a particolari circostanze concordate con il cliente (Figura 12). Queste opzioni rimangono facilmente accessibili anche uscendo dalla schermata di composizione della comanda. Basta selezionare il tavolo su cui si sta lavorando (Figura 10, 11). In questo modo, gli operatori che stanno gestendo più tavoli possono rapidamente visualizzare ogni comanda da un unico menu, senza dover ogni volta entrare nel tavolo in questione.

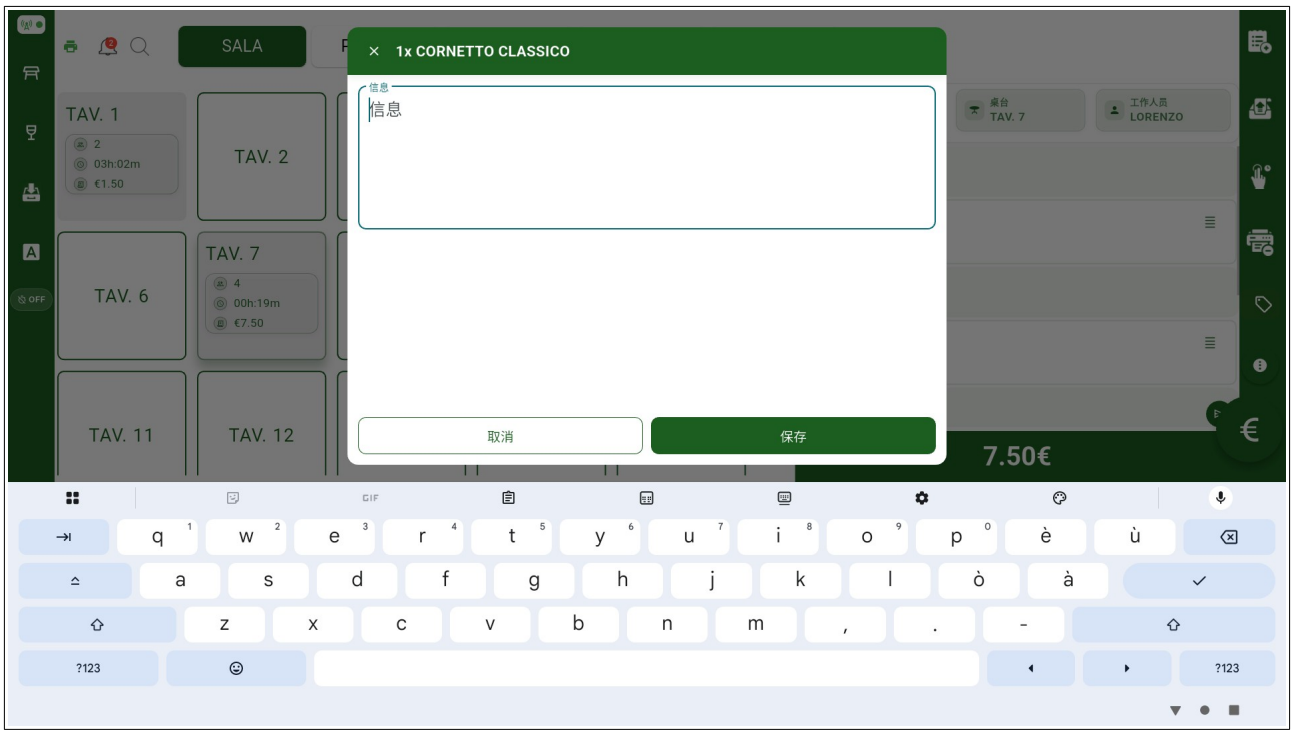


Figura 10: Inserimento delle note del cliente

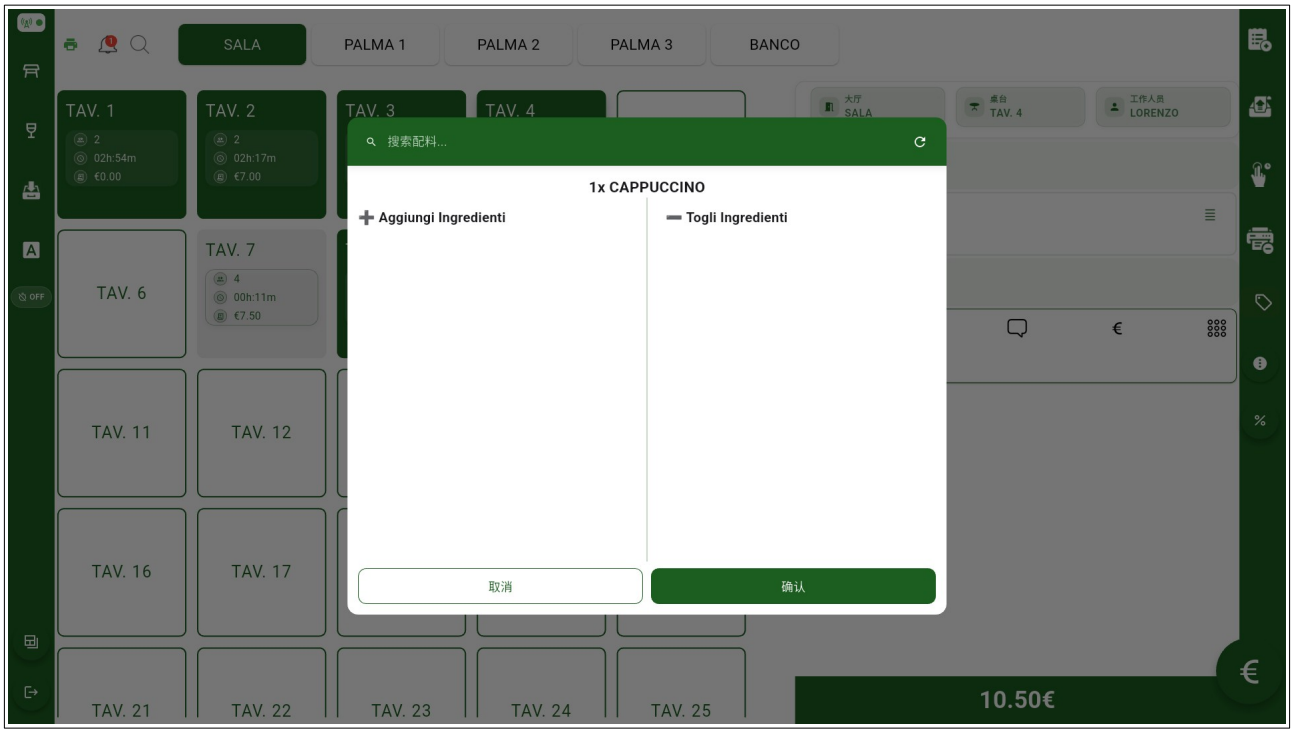


Figura 11: Aggiunta o rimozione degli ingredienti

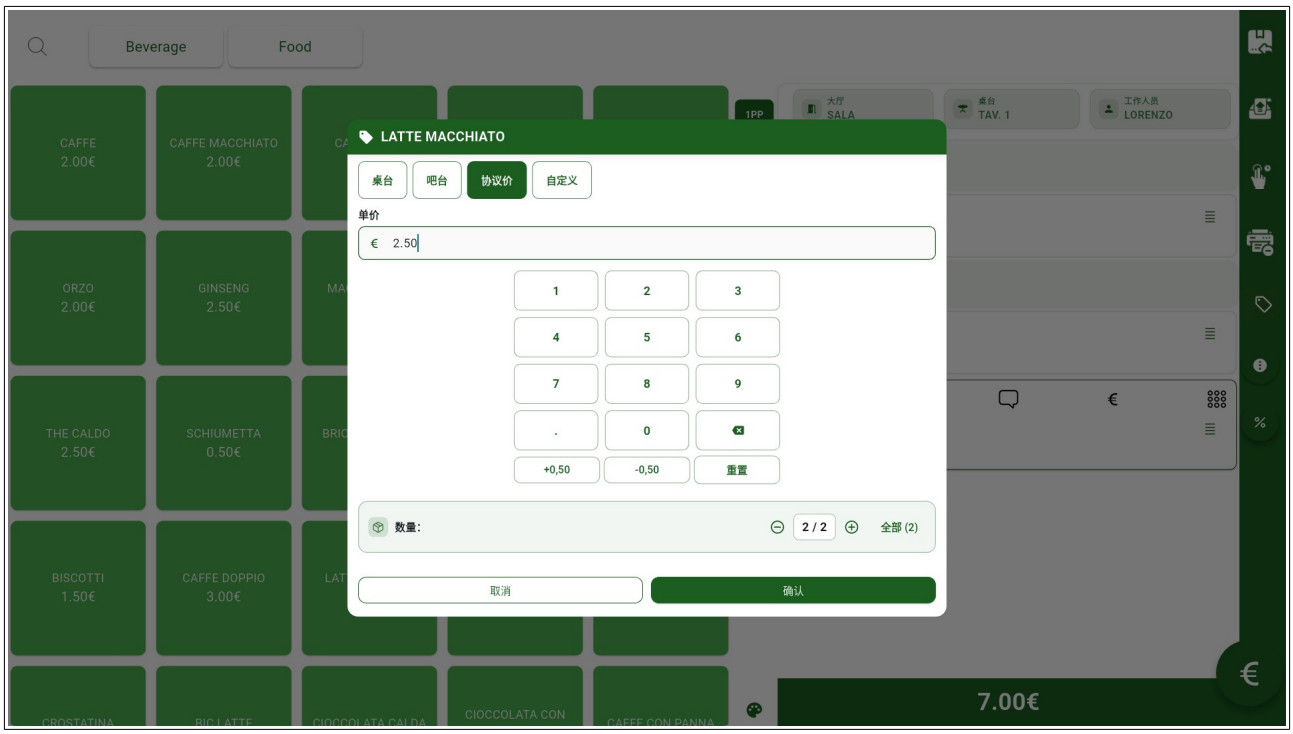


Figura 12: Cambio di prezzo

Attraverso la sidebar laterale l'operatore può applicare eventuali sconti (Figura 13). In base alle pratiche e alle esigenze interne del locale, questi possono essere applicati a singoli prodotti (Figura 14) o direttamente al conto totale (Figura 15).

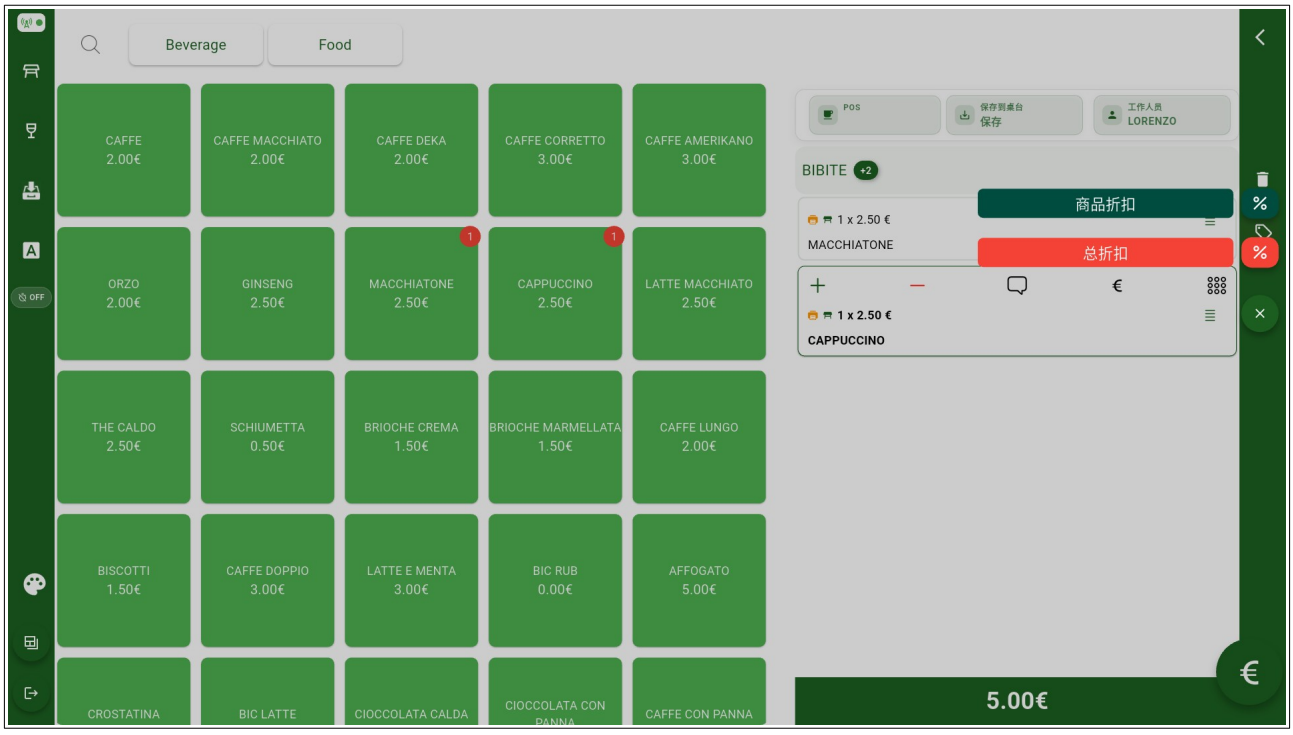


Figura 13: Applicazione di uno sconto

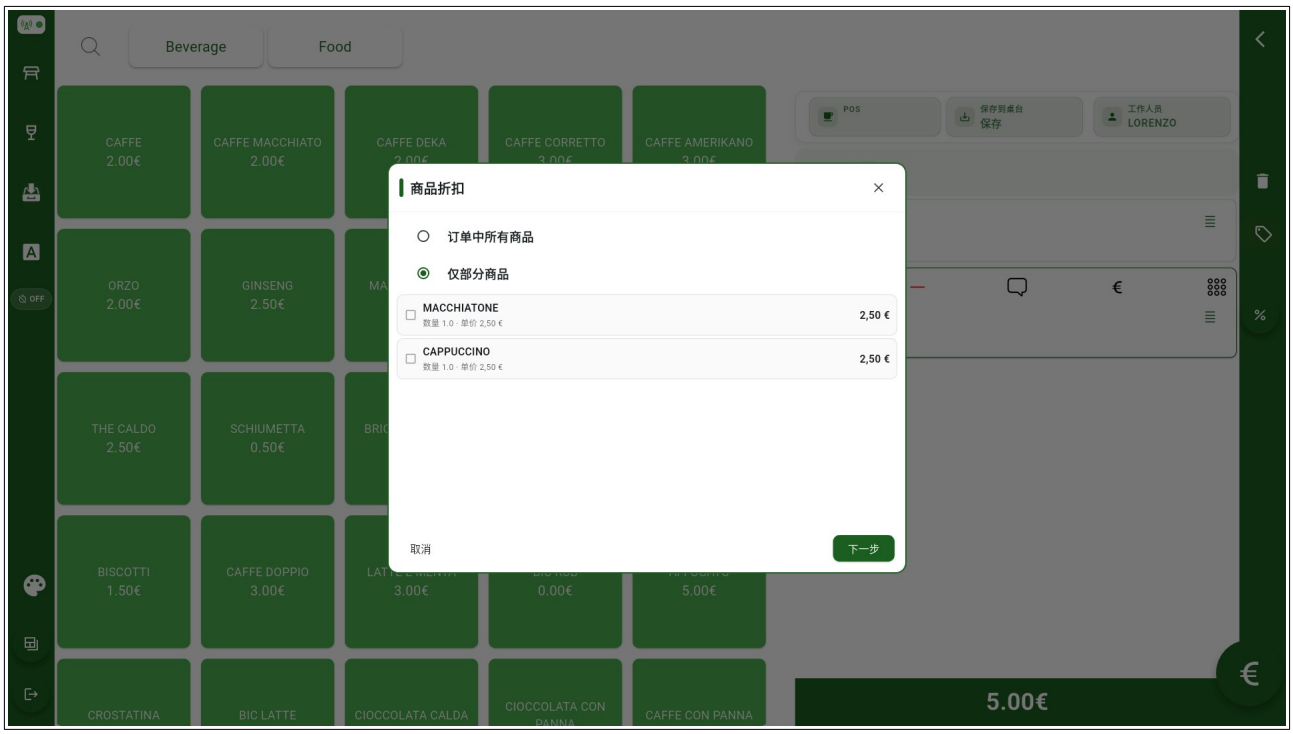


Figura 14: Sconto per singoli prodotti

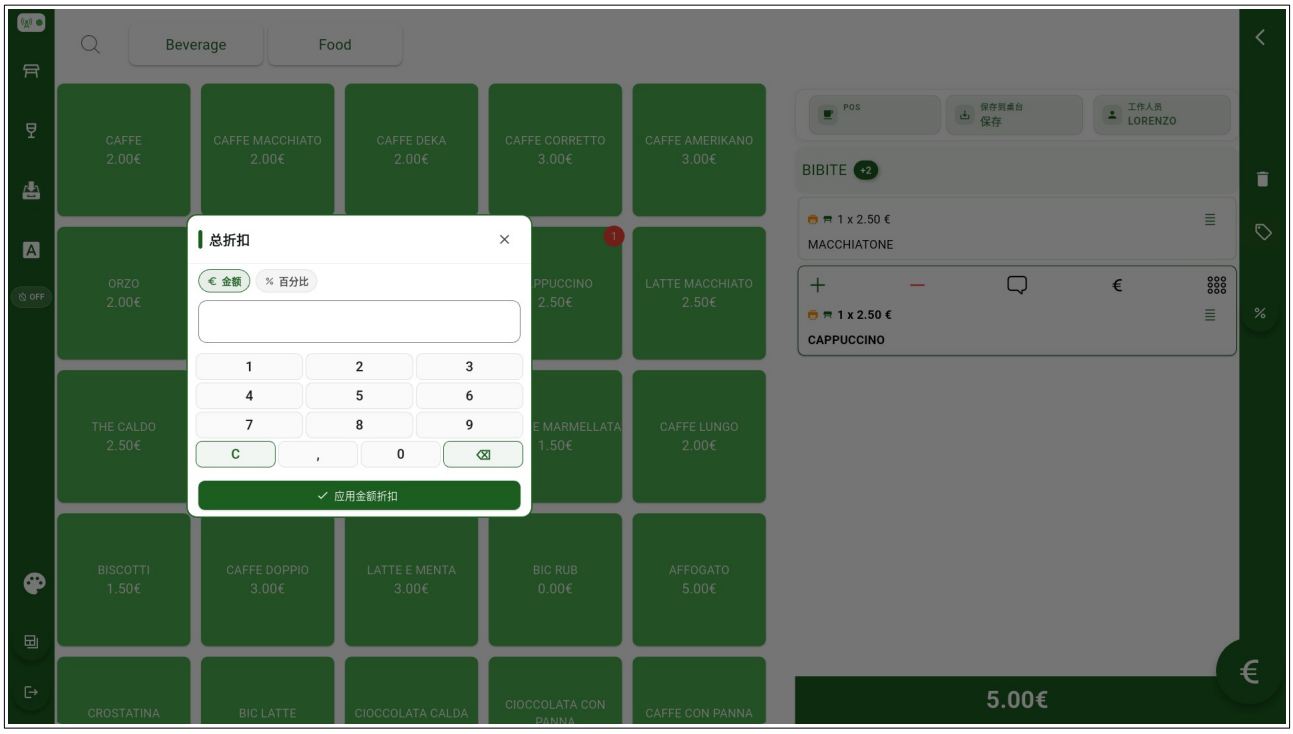


Figura 15: Sconto sul costo totale

5.3.4 Gestione dei pagamenti

Dalla stessa schermata di gestione di un tavolo, o direttamente da quella di composizione della comanda, nella sidebar laterale viene anche gestito il

pagamento del conto. Questo può essere effettuato in contanti, tramite POS o in modo misto (Figura 16).

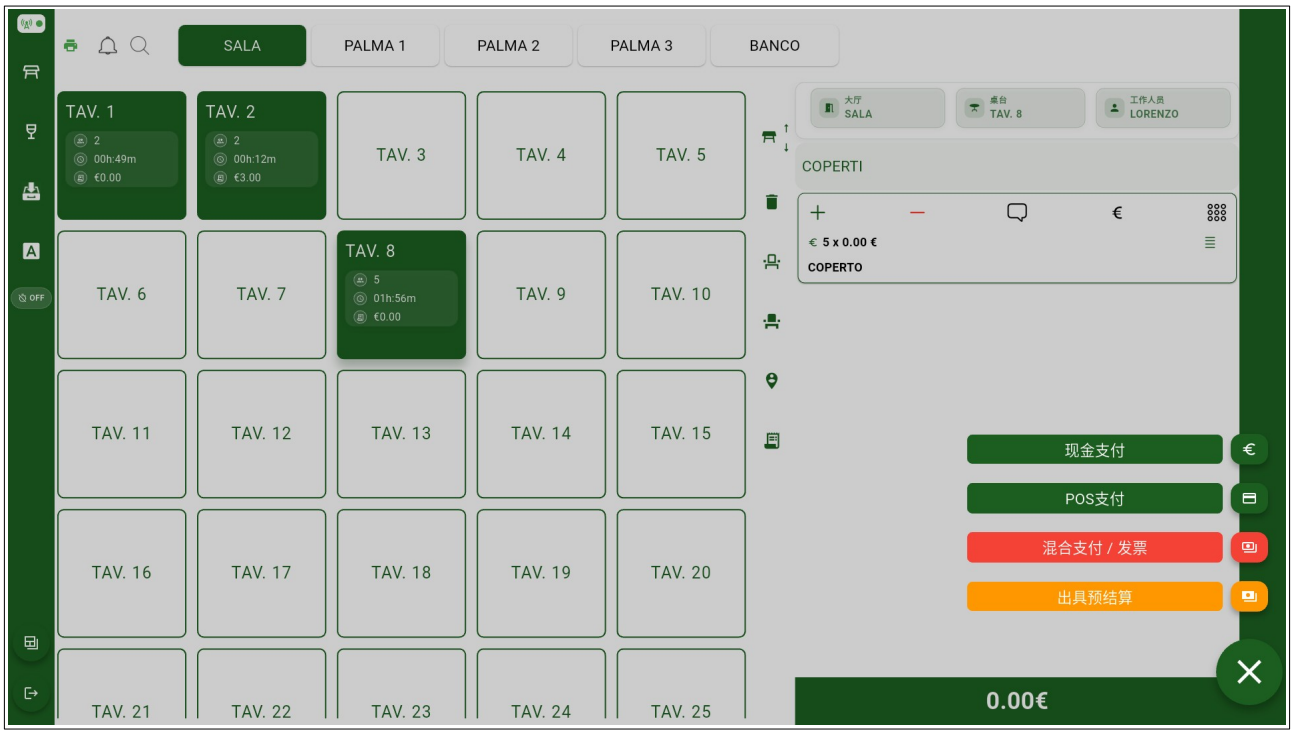


Figura 16: Selezione della modalità di pagamento

Nella schermata di gestione del pagamento viene riportata l'anteprima dello scontrino che verrà stampato. Sulla destra rimane sempre visibile il riepilogo del tavolo, cosicché l'operatore di cassa abbia modo di effettuare delle modifiche in caso di richieste da parte del cliente o circostanze venutesi a creare durante la consumazione (Figura 17).

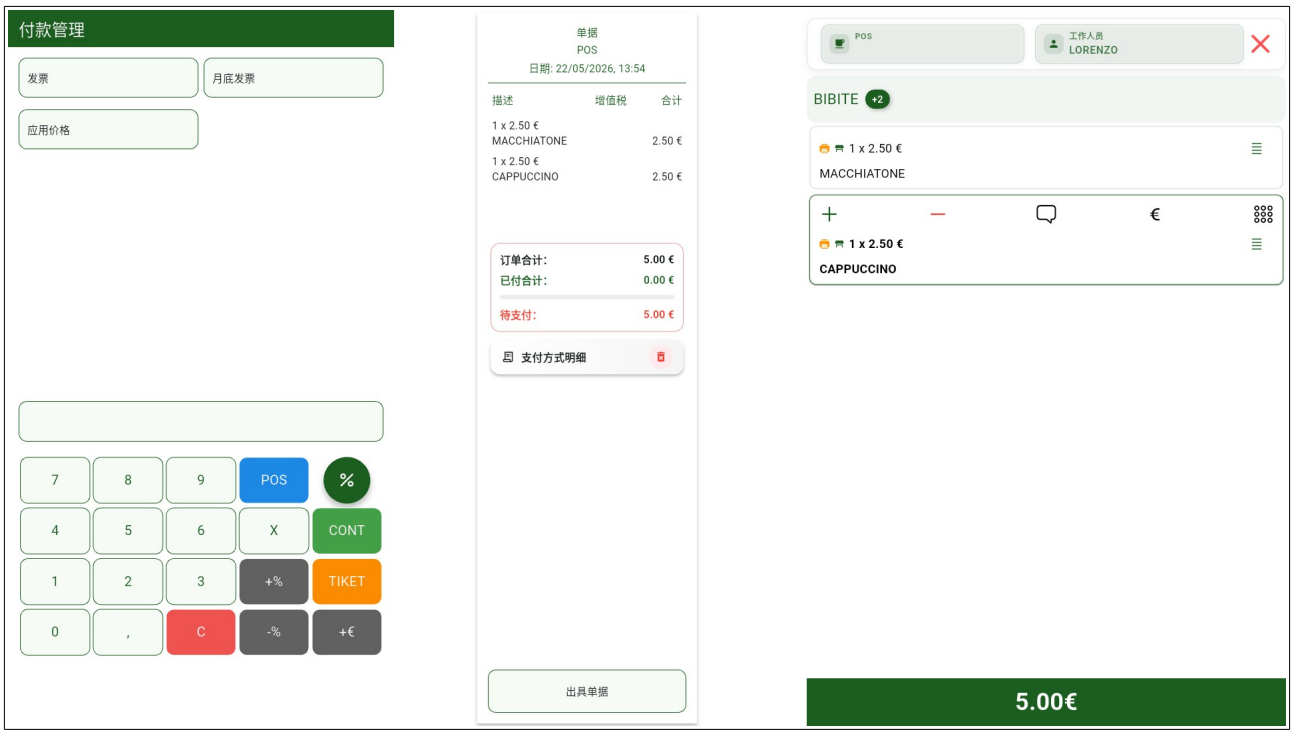


Figura 17: Emissione dello scontrino

In fase di pagamento, il software supporta anche l'emissione della fattura (Figura 18).

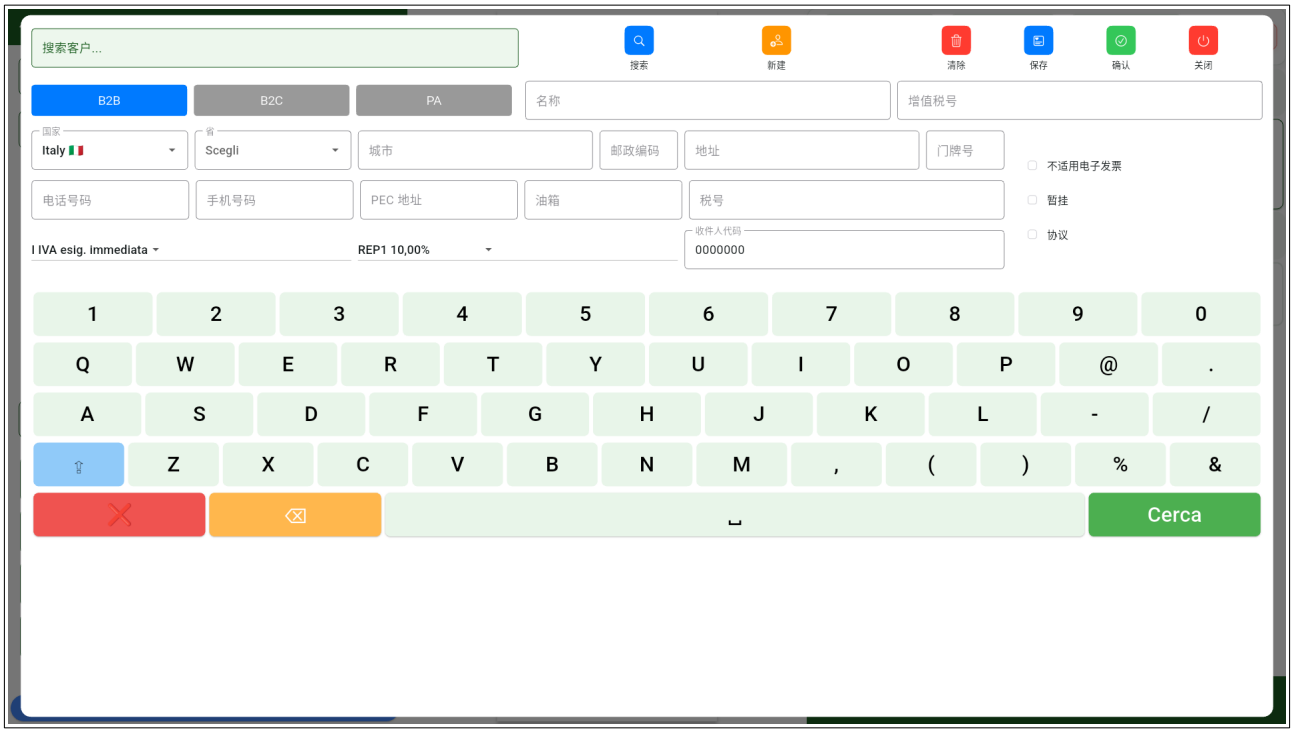


Figura 18: Emissione della fattura

5.3.5 Dashboard gestionale

Oltre alle funzionalità operative utilizzate durante il servizio, Mr. Pos X include anche una specifica area gestionale dedicata alla gestione fiscale della cassa. Tale interfaccia è distinta dalla dashboard accessibile in cloud già descritta nel paragrafo 5.2.3, che svolge invece funzioni più ampie di monitoraggio, configurazione e analisi dell'attività. L'interfaccia è articolata in quattro sezioni principali: Controllo Cassa (Figura 19), Chiusura Cassa (Figura 20), Scontrini (Figura 21) e Fatture (Figura 22).

La sezione Controllo Cassa è dedicata alla verifica delle disponibilità presenti al termine del servizio. La dashboard riporta la quantità delle diverse denominazioni di banconote e monete presenti fisicamente in cassa, mentre il sistema ne calcola automaticamente il valore complessivo. Questi dati possono essere confrontati con gli importi registrati dal software, distinguendo le diverse componenti dell'incasso, come contanti, pagamenti tramite POS, fatture ed eventuali prelievi. La funzione permette quindi di individuare più facilmente eventuali differenze tra quanto registrato dal sistema e quanto effettivamente presente in cassa.

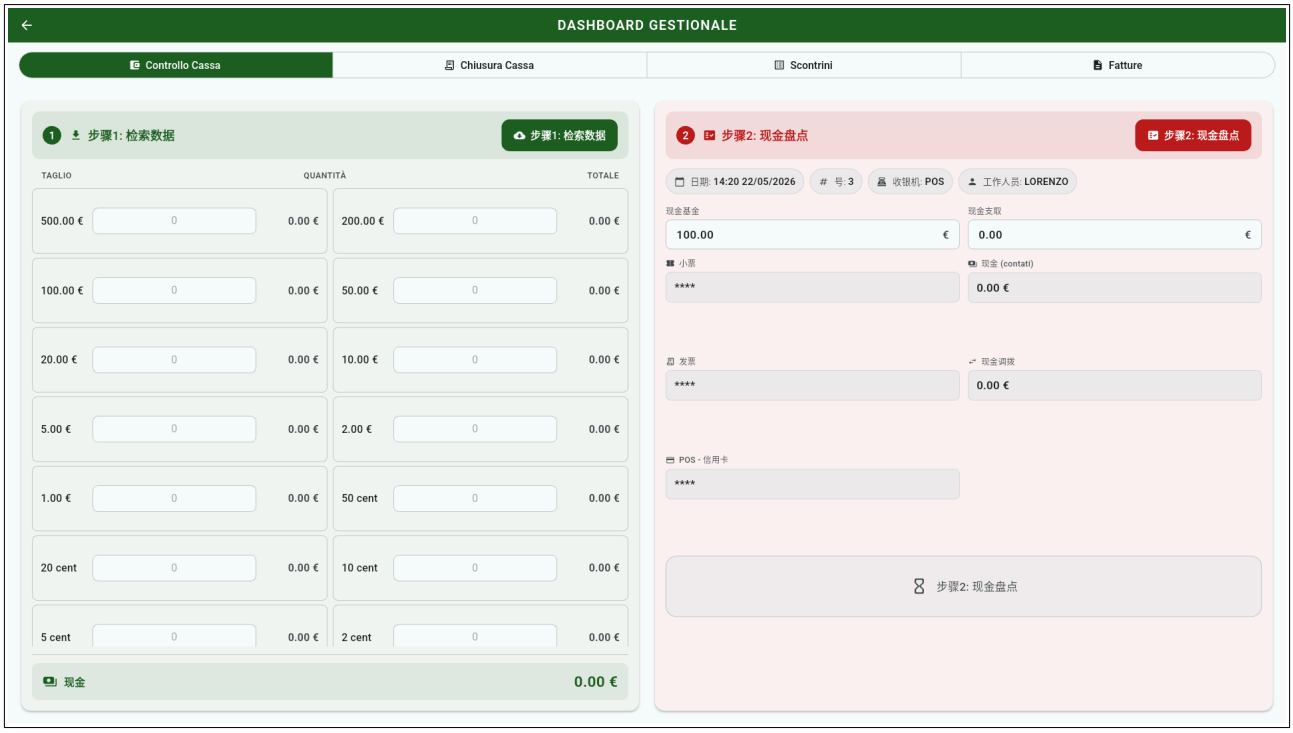


Figura 19: Controllo cassa

La sezione Chiusura Cassa consente invece di elaborare un riepilogo delle operazioni effettuate in uno specifico intervallo temporale. Il report può essere consultato secondo diverse categorie, tra cui corrispettivi, operatori,

pagamenti tramite carta, IVA, prodotti e gruppi merceologici. Il sistema genera un prospetto riepilogativo contenente i principali dati economici e fiscali del periodo selezionato, che può essere stampato o inviato tramite posta elettronica. Dalla stessa schermata è inoltre possibile avviare la chiusura fiscale della cassa.

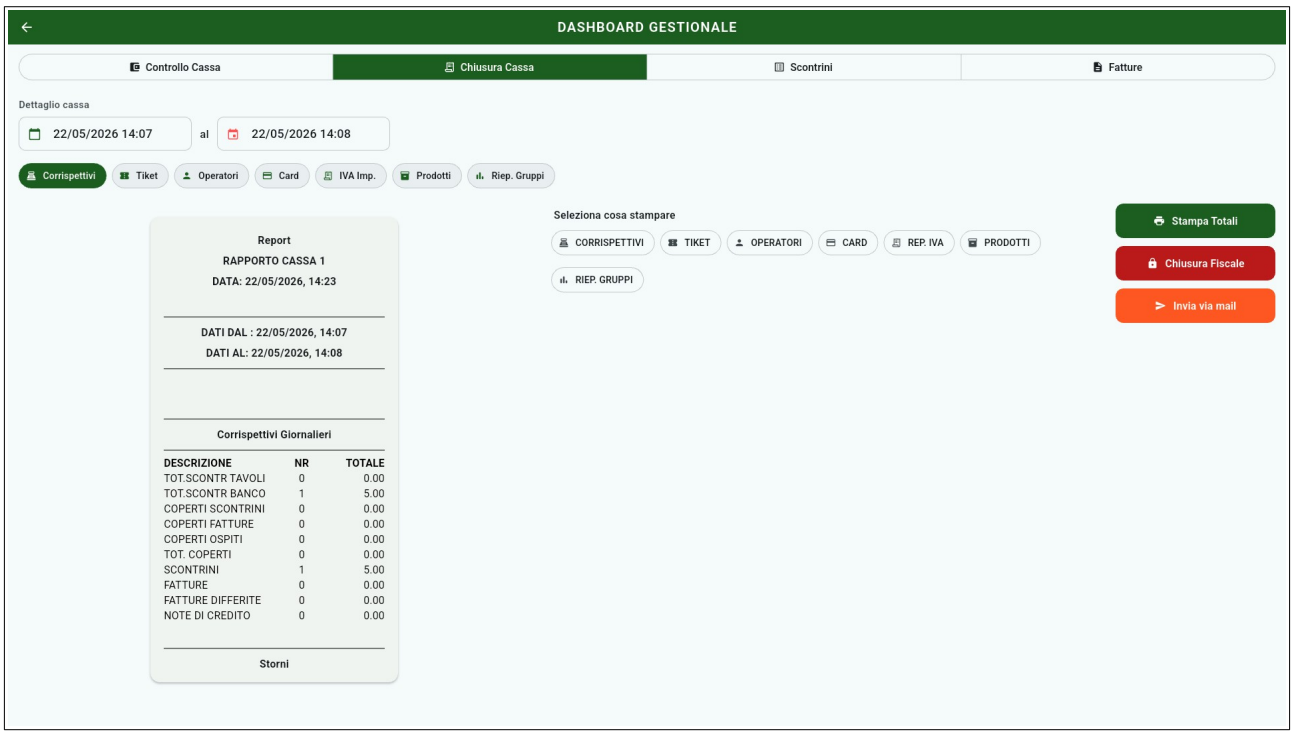


Figura 20: Chiusura cassa

Le sezioni Scontrini e Fatture costituiscono infine lo storico dei documenti emessi. Per gli scontrini vengono riportate informazioni quali numero identificativo, data e ora di emissione, importo totale, suddivisione tra pagamenti in contanti, tramite POS ed eventuali importi non riscossi, nonché l'operatore che ha effettuato la transazione. Ogni documento può inoltre essere visualizzato, ristampato o, quando previsto, annullato. Analogamente, lo storico delle fatture permette di ricercare e consultare i documenti relativi a un determinato periodo, riportando dati quali: numero della fattura, cliente, ragione sociale, partita IVA, codice fiscale, data, importo e modalità di pagamento.

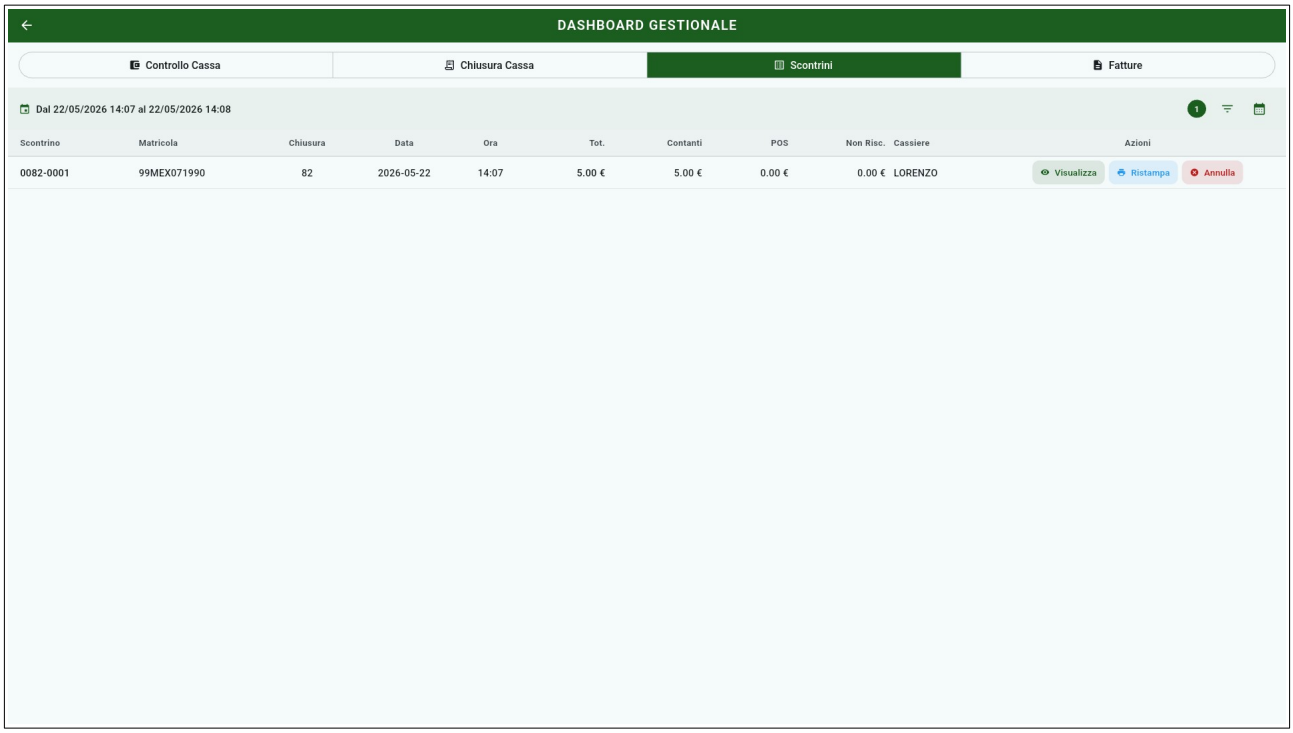


Figura 21: Storico degli scontrini

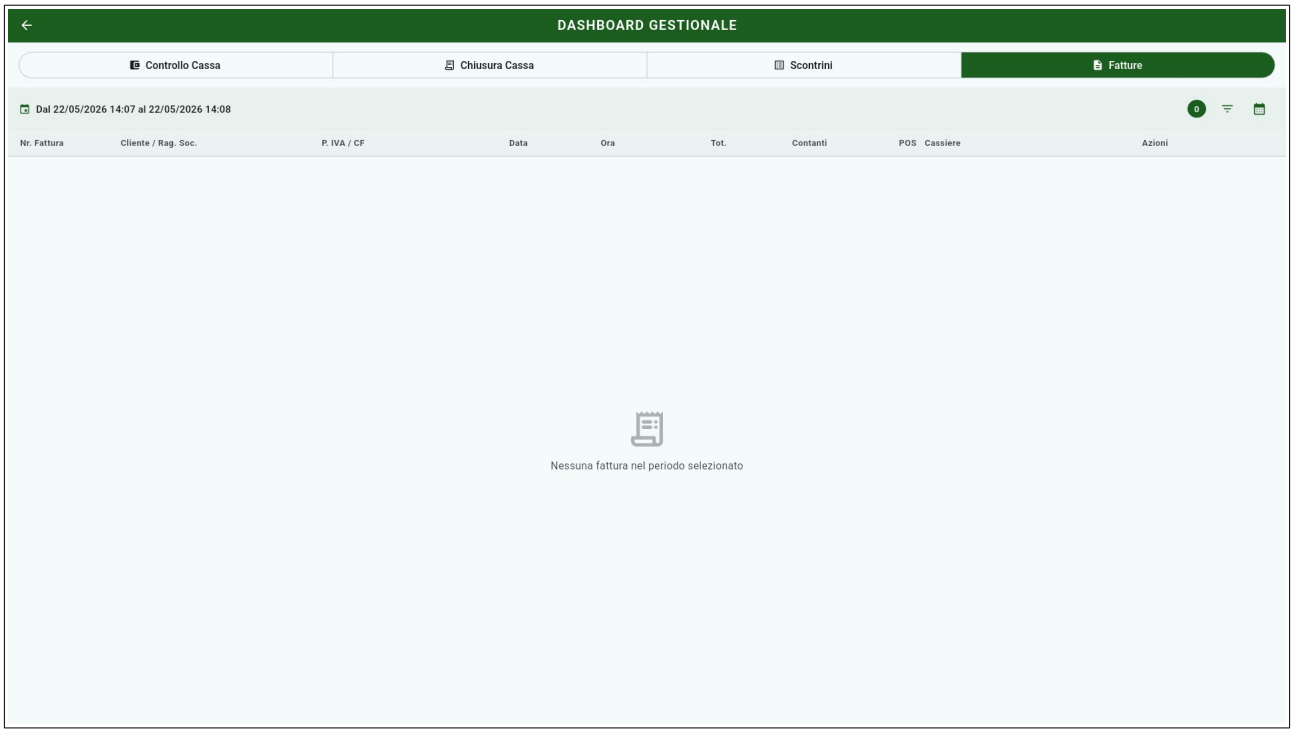


Figura 22: Storico delle fatture

SEZIONE II

Repertorio terminografico italiano-cinese

Schede terminografiche

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>configurazione lingua
<Morphosyntax>noun group, f.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Definition>Impostazione del software che consente di selezionare la lingua utilizzata dall’interfaccia utente.
<Source>^FRANZONI 2026^
<Concept field>configurazione dell’interfaccia
<Related words>configurazione
<Type of relation>super.
<Related words>lingua dell’interfaccia
<Type of relation>general
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “configurazione lingua” e il cinese “语言设置” sussiste una sostanziale equivalenza concettuale nel contesto del software. Entrambi i termini designano la funzione attraverso cui viene impostata la lingua utilizzata dall’interfaccia.

<zh>语言设置
<Morphosyntax>noun group
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Definition>用于选择软件用户界面所使用语言的设置。
<Source>^FRANZONI 2026^
<Concept field>界面设置
<Related words>设置
<Type of relation>super.
<Related words>界面语言, 软件本地化
<Type of relation>general
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>dispositivo

<Morphosyntax>m.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Treccani dispositivo s.d.^.
<Definition>Congegno che serve a una determinata funzione.
<Source>^Treccani dispositivo s.d.^
<Concept field>dispositivi hardware
<Related words>hardware
<Type of relation>general
<Related words>^desktop^, ^tablet^, ^smartphone^, ^totem^
<Type of relation>sub.
<Note>Nel contesto di Mr. Pos X, il termine indica la tipologia di apparecchio sulla quale viene configurato o utilizzato il software.
<Equivalence it-zh>Tra l'italiano "dispositivo" e il cinese "设备" sussiste un'equivalenza relativa. Nel contesto di Mr. Pos X entrambi i termini designano l'apparecchio sul quale viene utilizzato o configurato il software. Al di fuori di tale contesto, il cinese "设备" presenta un'estensione semantica più ampia e può indicare genericamente attrezzature, apparecchiature o impianti destinati allo svolgimento di un'attività o al soddisfacimento di una necessità.

<zh>设备
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 设备 s.d.^。
<Definition>进行工作或满足需要的成套建筑和器物。
<Source>^汉典 设备 s.d.^
<Concept field>硬件设备
<Related words>硬件
<Type of relation>general
<Related words>^台式机^, ^平板电脑^, ^智能手机^, ^自动点餐机^
<Type of relation>sub.
<Note>在 Mr. Pos X 中，“设备”用于表示运行或配置软件的设备类型。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione

<it>nome utente
<Morphosyntax>noun group, m.
<Usage label>main term
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Il termine “nome utente” è attestato come equivalente italiano nella voce “username” di ^Treccani username s.d.^.
<Definition>Identificativo scelto o assegnato a un utente che, generalmente associato a una password, ne consente il riconoscimento da parte di un sistema o servizio informatico.
<Source>cfr. ^Treccani user id s.d.^
<Concept field>autenticazione e controllo degli accessi
<Related words>identificativo utente
<Type of relation>super.
<Related words>^password^
<Type of relation>general
<Synonyms>“Username” è un prestito dall’inglese attestato da Treccani come equivalente di “nome utente”.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “nome utente” e il cinese “用户名” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta nel contesto informatico: entrambi designano il nome o identificativo associato a un utente e utilizzato per riconoscerlo durante l’accesso a un sistema.

<it>username
<Morphosyntax>m.
<Origin>loan word
<Source>^Treccani username s.d.^

<zh>用户名
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Definition>用户帐户名称。也称为登录名。
<Source>^Microsoft 2025a^
<Concept field>身份验证与访问控制
<Related words>用户标识符
<Type of relation>super.
<Related words>^密码^
<Type of relation>general
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>password
<Morphosyntax>f., inv.
<Origin>loan word
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Treccani password s.d.^.
<Phraseology>inserire la password; cambiare password; password attuale; nuova password
<Definition>Parola di riconoscimento impiegata nei sistemi di elaborazione a scopo di sicurezza contro il loro uso improprio da parte di utenti non autorizzati.
<Source>^Treccani password s.d.^
<Concept field>autenticazione e controllo degli accessi
<Related words>credenziale di autenticazione
<Type of relation>super.
<Related words>^nome utente^, ^autenticazione^
<Type of relation>general
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “password” e il cinese “密码” sussiste un’equivalenza relativa. Nel contesto informatico entrambi i termini designano un’informazione riservata utilizzata come credenziale per verificare l’identità dell’utente o consentire l’accesso a un sistema, a un servizio o a una funzione protetta. Il termine cinese “密码” può tuttavia assumere anche significati più ampi, riferiti a codici o sistemi di comunicazione segreta.

<zh>密码
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 密码 s.d.^，但该词典主要收录“秘密电码”等较传统的义项。
<Phraseology>输入密码; 更改密码; 当前密码; 新密码
<Definition>密码是绑定到用户帐户的标识凭据的字符的机密字符串。
<Source>^Microsoft 2025b^
<Concept field>身份验证与访问控制
<Related words>身份验证凭据
<Type of relation>super.
<Related words>^用户名^, ^身份验证^

<Type of relation>general
<Note>在计算机和网络环境中，“密码”通常与用户名等身份信息配合使用，作为验证用户身份的一种凭据。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>server
<Morphosyntax>m.
<Origin>loan word
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Treccani server s.d.^.
<Definition>Calcolatore che svolge funzioni di servizio per tutti i calcolatori collegati.
<Source>^Treccani server s.d.^
<Concept field>architettura e configurazione di rete
<Related words>computer
<Type of relation>super.
<Related words>client
<Type of relation>coord.
<Related words>rete, host
<Type of relation>general
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “server” e il cinese “服务器” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta nell’ambito informatico. Entrambi i termini designano un sistema che fornisce servizi, risorse o dati ad altri sistemi o programmi che ne fanno richiesta.

<zh>服务器
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Definition>服务器是功能强大的计算机，可向终端用户设备提供应用程序、服务和数据。
<Source>^IBM s.d.^
<Concept field>网络架构与配置
<Related words>计算机
<Type of relation>super.
<Related words>客户端

<Type of relation>coord.
<Related words>网络, 主机
<Type of relation>general
<Note>“服务器”是现代汉语计算机领域中表示 server 的常用术语。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>desktop
<Morphosyntax>m., inv.
<Origin>loan word
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Treccani desktop s.d.^.
<Definition>Calcolatore da tavolo, generalmente di dimensioni piuttosto notevoli, in contrapposizione al portatile o laptop.
<Source>^Treccani desktop s.d.^
<Concept field>tipi di dispositivo
<Related words>computer
<Type of relation>super.
<Related words>^tablet^, ^smartphone^, ^totem^
<Type of relation>coord.
<Note>Il termine “desktop” presenta anche un’altra accezione informatica, riferita al piano di lavoro dell’interfaccia grafica di un computer.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “desktop” e il cinese “台式机” sussiste un’equivalenza relativa. Nell’accezione riferita al dispositivo, entrambi i termini designano un computer concepito principalmente per l’utilizzo in una postazione fissa. Il termine italiano “desktop”, tuttavia, presenta anche un’altra accezione informatica e può indicare la scrivania, ossia l’area principale dell’interfaccia grafica visualizzata sullo schermo del computer. Il cinese “台式机” non possiede questa accezione e indica specificamente il computer desktop inteso come dispositivo fisico.

<zh>台式机
<Morphosyntax>noun
<Usage label>main term, recommended
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Definition>传统的台式电脑外形规格采用直立塔式或小型桌面机箱，没有集成屏幕。

<Source>^Microsoft 2024^
<Concept field>设备类型
<Related words>电脑
<Type of relation>super.
<Related words>^平板电脑^, ^智能手机^, ^自动点餐机^
<Type of relation>coord.
<Synonyms>“台式机”和“台式电脑”均可表示 desktop computer。

<zh>台式电脑
<Morphosyntax>noun group
<Usage label>common
<Source>^Microsoft 2023^
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>totem
<Morphosyntax>m., inv.
<Origin>loan word
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Definition>Apparecchiatura dotata di schermo touch che consente al cliente di selezionare dal menu le pietanze da ordinare, effettuare autonomamente l’ordinazione e, se previsto, il pagamento.
<Source>cfr. ^2bit s.d.^
<Concept field>tipi di dispositivo
<Related words>^dispositivo^
<Type of relation>super.
<Related words>^desktop^, ^tablet^, ^smartphone^
<Type of relation>coord.
<Note>Nel settore della ristorazione, il termine “totem” designa una postazione interattiva self-service attraverso la quale il cliente può effettuare autonomamente operazioni quali la consultazione del menu, l’inserimento dell’ordine e il pagamento.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “totem” e il cinese “自动点餐机” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta nel contesto dei software gestionali per la ristorazione: entrambi i termini designano una postazione interattiva che consente al cliente di effettuare autonomamente l’ordinazione e, se

previsto, il pagamento. Al di fuori di questo specifico ambito, il termine italiano “totem” presenta un’estensione semantica più ampia.

<zh>自动点餐机
<Morphosyntax>noun group
<Usage label>main term
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Definition>一种独立的设备，给客户自主下单的选择，客户可以自主下单、结账、使用会员福利，促销优惠等。
<Source>^Chowbus s.d.^
<Concept field>设备类型
<Related words>^设备^
<Type of relation>super.
<Related words>^台式机^, ^平板电脑^, ^智能手机^
<Type of relation>coord.
<Synonyms>“自助点餐机”是餐饮行业中表示此类自助点餐设备的常见同义表达。

<zh>自助点餐机
<Morphosyntax>noun group
<Usage label>common
<Source>^Chowbus s.d.^
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>smartphone
<Morphosyntax>m., inv.
<Origin>loan word
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Treccani smartphone 2012^.
<Definition>Telefono cellulare multimediale, che include alcune funzioni tipiche di un computer palmare.
<Source>^Treccani smartphone 2012^
<Concept field>tipi di dispositivo
<Related words>^dispositivo^
<Type of relation>super.
<Related words>^desktop^, ^tablet^, ^totem^

<Type of relation>coord.
<Related words>telefono cellulare
<Type of relation>super.
<Note>Il termine “smartphone” designa specificamente un telefono cellulare dotato di funzionalità informatiche avanzate e in grado di connettersi a Internet.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “smartphone” e il cinese “智能手机” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta: entrambi i termini designano un telefono cellulare dotato di funzionalità informatiche avanzate, utilizzabile anche come piccolo computer e in grado di accedere a Internet.

<zh>智能手机
<Morphosyntax>noun group
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^Cambridge 智能手机 s.d.^。
<Definition>可以作为小型计算机使用并连接互联网的移动电话。
<Source>cfr. ^Cambridge 智能手机 s.d.^
<Concept field>设备类型
<Related words>^设备^
<Type of relation>super.
<Related words>^台式机^, ^平板电脑^, ^自动点餐机^
<Type of relation>coord.
<Related words>手机
<Type of relation>super.
<Note>“智能手机”专指具有较强计算功能并可连接互联网的移动电话。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>tablet
<Morphosyntax>m., inv.
<Origin>loan word
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Treccani tablet 2012^.
<Definition>Computer portatile compatto di dimensioni ridotte, dotato di schermo sensibile al tatto e utilizzabile mediante le dita o un’apposita penna.
<Source>cfr. ^Treccani tablet 2012^

<Concept field>tipi di dispositivo
<Related words>computer portatile
<Type of relation>super.
<Related words>^dispositivo^
<Type of relation>super.
<Related words>^desktop^, ^smartphone^, ^totem^
<Type of relation>coord.
<Note>Il termine “tablet” designa specificamente un computer portatile compatto caratterizzato dall’impiego di uno schermo touchscreen come principale modalità di interazione.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “tablet” e il cinese “平板电脑” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta: entrambi i termini designano un computer portatile compatto che utilizza principalmente uno schermo touchscreen come dispositivo di input. In cinese è inoltre comune la forma abbreviata “平板”, che presenta tuttavia anche altri significati al di fuori dell’ambito informatico.

<zh>平板电脑
<Morphosyntax>noun group
<Usage label>main term, recommended
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 平板电脑 s.d.^。
<Definition>一种以触摸屏为主要输入设备、体积小巧、便于携带的微型个人计算机。
<Source>^汉典 平板电脑 s.d.^
<Concept field>设备类型
<Related words>个人计算机
<Type of relation>super.
<Related words>^设备^
<Type of relation>super.
<Related words>^台式机^, ^智能手机^, ^自动点餐机^
<Type of relation>coord.
<Synonyms>“平板”是“平板电脑”的常见简称，但“平板”本身还具有其他非计算机领域的含义，因此“平板电脑”在术语层面更加明确。
<Note>“平板电脑”专指以触摸屏为主要输入方式、体积较小且便于携带的个人计算机。

<zh>平板
<Morphosyntax>noun
<Category>short form

<Usage label>common
<Source>^MDBG 平板 s.d.^
<Variant of>^平板电脑^
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>autenticazione
<Morphosyntax>f.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Treccani autenticazione s.d.^.
<Definition>Nell’ingegneria informatica, procedura mediante la quale a un utente viene concessa l’autorizzazione per accedere a un sistema o a un’applicazione.
<Source>^Treccani autenticazione s.d.^
<Concept field>autenticazione e controllo degli accessi
<Related words>procedura di verifica
<Type of relation>super.
<Related words>^nome utente^, ^password^
<Type of relation>general
<Note>Nel contesto informatico, il termine “autenticazione” indica specificamente il processo mediante il quale viene verificata l’identità di un utente o di un dispositivo prima dell’accesso a un sistema o a una risorsa.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “autenticazione” e il cinese “身份验证” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta nel contesto informatico: entrambi i termini designano il processo mediante il quale viene verificata l’identità di un utente, di un dispositivo o di un altro soggetto.

<zh>身份验证
<Morphosyntax>noun group
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Definition>身份验证是指验证对象、服务或人的身份的过程。
<Source>^Microsoft 2025c^
<Concept field>身份验证与访问控制
<Related words>验证过程
<Type of relation>super.
<Related words>^用户名^, ^密码^

<Type of relation>general
<Note>在计算机和网络环境中，“身份验证”用于表示对用户、设备或其他对象身份进行确认的过程，通常发生在访问系统、应用程序或受保护资源之前。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>annulla
<Morphosyntax>v.tr.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Sabatini Coletti annullare s.d.^.
<Grammar>Forma dell’imperativo presente, seconda persona singolare, del verbo “annullare”, utilizzata come comando nelle interfacce software.
<Phraseology>annulla le modifiche
<Definition>Tasto che permette di ignorare tutte le modifiche o il lavoro in corso, ripristinare lo stato precedente (senza effetti collaterali evidenti) e chiudere la finestra.
<Source>cfr. ^Microsoft Annulla 2023^
<Concept field>comandi dell’interfaccia
<Related words>comando dell’interfaccia
<Type of relation>super.
<Related words>^conferma^
<Type of relation>ant.
<Note>In un software, “Annulla” è un comando utilizzato per interrompere un’operazione in corso o uscire da una finestra senza confermare le modifiche eventualmente apportate.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “Annulla” e il cinese “取消” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta quando i due termini sono utilizzati come comandi dell’interfaccia con il significato di interrompere un’operazione o abbandonare modifiche non ancora confermate.

<zh>取消
<Morphosyntax>verb
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 取消 s.d.^。
<Phraseology>取消修改

<Definition>“取消”意味着放弃所有更改，取消任务，关闭窗口，并将环境返回到其以前的状态，不会造成任何副作用。
<Source>^Microsoft 取消 s.d.^
<Concept field>界面命令
<Related words>界面命令
<Type of relation>super.
<Related words>^确认^
<Type of relation>ant.
<Note>在软件中，“取消”通常作为按钮或界面命令使用，用于放弃当前操作或未确认的修改。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>elimina
<Morphosyntax>v.tr.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Sabatini Coletti eliminare s.d.^.
<Grammar>Forma dell’imperativo presente, seconda persona singolare, del verbo “eliminare”, utilizzata come comando nelle interfacce software.
<Phraseology>elimina configurazione
<Definition>Comando dell’interfaccia che consente di eliminare definitivamente un elemento selezionato.
<Source>cfr. ^Microsoft Elimina 2025^
<Concept field>comandi dell’interfaccia
<Related words>comando dell’interfaccia
<Type of relation>super.
<Related words>^aggiungi^
<Type of relation>ant.
<Related words>^rimuovi^
<Type of relation>general
<Note>In un software, “Elimina” è un comando per cancellare dal sistema un elemento selezionato, come una configurazione o un altro dato.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “Elimina” e il cinese “删除” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta nel contesto delle interfacce software: entrambi i termini sono comunemente utilizzati come comandi per eliminare un elemento, un dato o un contenuto dal sistema. Il comando si

distingue da “Rimuovi”, che può indicare anche la semplice esclusione di un elemento da un insieme o da una selezione senza implicarne necessariamente la cancellazione dal sistema.

<zh>删除
<Morphosyntax>verb
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 删除 s.d.^。
<Phraseology>删除配置
<Definition>去除多余或不必要的部分。
<Source>^汉典 删除 s.d.^
<Concept field>界面命令
<Related words>界面命令
<Type of relation>super.
<Related words>^添加^
<Type of relation>ant.
<Related words>^移除^
<Type of relation>general
<Note>在软件中，“删除”通常作为界面命令使用，表示从系统中删除选中的配置、产品或其他数据。“删除”与“移除”并不完全相同：后者也可以表示将某个项目从列表、选择或关联关系中移出，而不一定表示将其数据彻底删除。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>rimuovi
<Morphosyntax>v.tr.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Sabatini Coletti rimuovere s.d.^.
<Grammar>Forma dell’imperativo presente, seconda persona singolare, del verbo “rimuovere”, utilizzata come comando nelle interfacce software.
<Phraseology>rimuovi ingrediente
<Definition>Pulsante che rimuove l’elemento selezionato dall’elenco compilato e lo restituisce all’elenco di opzioni.
<Source>cfr. ^Microsoft Rimuovi 2024^
<Concept field>comandi dell’interfaccia
<Related words>comando dell’interfaccia

<Type of relation>super.
<Related words>^aggiungi^
<Type of relation>ant.
<Related words>^elimina^
<Type of relation>general
<Note>In un software, “Rimuovi” è un comando utilizzato per togliere un elemento da una selezione, un elenco, un’associazione o un’altra parte dell’interfaccia. Si distingue da “Elimina”, che indica più propriamente la cancellazione dell’elemento o dei relativi dati dal sistema.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “Rimuovi” e il cinese “移除” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta nel contesto delle interfacce software: entrambi i termini possono indicare il comando mediante cui un elemento viene tolto dalla posizione, dalla selezione o dal contesto in cui si trova, senza implicarne necessariamente la cancellazione definitiva. Per indicare invece la cancellazione di un elemento o dei relativi dati, in cinese è più appropriato “删除”.

<zh>移除
<Morphosyntax>verb
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Phraseology>移除配料
<Definition>将内容从某个空间移走，并不会删除。
<Source>^人人都是产品经理 2021^
<Concept field>界面命令
<Related words>界面命令
<Type of relation>super.
<Related words>^添加^
<Type of relation>ant.
<Related words>^删除^
<Type of relation>general
<Note>在软件中，“移除”通常表示将某个项目从当前选择、列表、关联关系或界面区域中移出，而不一定删除其原始数据。它与“删除”有所区别，后者通常表示将项目或相关数据从系统中删除。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione

<it>conferma
<Morphosyntax>v.tr.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Hoepli confermare s.d.^.
<Grammar>Forma dell’imperativo presente, seconda persona singolare, del verbo “confermare”, utilizzata come comando nelle interfacce software.
<Phraseology>conferma le modifiche
<Definition>Pulsante di comando usato per procedere al passaggio successivo in un'attività composta da più passaggi, accettandone eventuali modifiche.
<Source>cfr. ^Microsoft Conferma 2024^
<Concept field>comandi dell’interfaccia
<Related words>comando dell’interfaccia
<Type of relation>super.
<Related words>^annulla^
<Type of relation>ant.
<Related words>^salva^
<Type of relation>general
<Note>In un software, “Conferma” è un comando dell’interfaccia utilizzato per accettare una scelta o un’operazione eseguita dall’utente. Compare frequentemente in finestre di dialogo nelle quali l’utente deve scegliere se procedere oppure annullare l’operazione.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “Conferma” e il cinese “确认” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta nel contesto delle interfacce software: entrambi i termini sono utilizzati in pulsanti che consentono all’utente di poter procedere con un’operazione. In entrambi i casi il comando è frequentemente contrapposto ad “Annulla” e “取消”.

<zh>确认
<Morphosyntax>verb
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 确认 s.d.^。
<Phraseology>确认修改
<Definition>用户通过确认按钮确认是否要执行操作。
<Source>cfr. ^Microsoft 确认 2026^
<Concept field>界面命令
<Related words>界面命令
<Type of relation>super.
<Related words>^取消^
<Type of relation>ant.

<Related words>^保存^
<Type of relation>general
<Note>在软件中，“确认”通常作为界面命令使用，表示用户接受当前选择并决定继续执行相关操作。该命令经常与“取消”同时出现，让用户选择继续或放弃当前操作。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>salva
<Morphosyntax>v.tr.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Sabatini Coletti salvare s.d.^.
<Grammar>Forma dell’imperativo presente, seconda persona singolare, del verbo “salvare”, utilizzata come comando nelle interfacce software.
<Phraseology>salva le modifiche
<Definition>Registrare le modifiche apportate a un contenuto.
<Source>cfr. ^Sabatini Coletti salvare s.d.^
<Concept field>comandi dell’interfaccia
<Related words>comando dell’interfaccia
<Type of relation>super.
<Related words>^annulla^
<Type of relation>ant.
<Related words>^conferma^
<Type of relation>general
<Note>In un software, “Salva” è un comando dell’interfaccia utilizzato per registrare e conservare le modifiche apportate dall’utente a dati, impostazioni o configurazioni. Si distingue da “Conferma”, che indica più genericamente l’accettazione di una scelta o la volontà di procedere con un’operazione e non implica necessariamente la memorizzazione permanente delle modifiche.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “Salva” e il cinese “保存” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta nel contesto delle interfacce software: entrambi i termini sono utilizzati come comandi mediante cui le modifiche apportate dall’utente vengono registrate e conservate dal sistema. In entrambi i casi il comando può riguardare, ad esempio, dati, impostazioni o configurazioni.

<zh>保存
<Morphosyntax>verb
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 保存 s.d.^。
<Phraseology>保存更改
<Definition>将所做的更改保存到内容并关闭编辑器。
<Source>^Microsoft 保存 2023^
<Concept field>界面命令
<Related words>界面命令
<Type of relation>super.
<Related words>^取消^
<Type of relation>ant.
<Related words>^确认^
<Type of relation>general
<Note>在软件中，“保存”通常作为界面命令使用，用于记录并保留用户对数据、设置或配置所做的修改。“保存”与“确认”有所区别：后者主要表示用户接受某项选择或决定继续执行某项操作，并不一定表示相关修改已经被永久保存。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>aggiungi
<Morphosyntax>v.tr.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Sabatini Coletti aggiungere s.d.^.
<Grammar>Forma dell’imperativo presente, seconda persona singolare, del verbo “aggiungere”, utilizzata come comando nelle interfacce software.
<Phraseology>aggiungi un ingrediente
<Definition>Pulsante per aggiungere un nuovo record a una tabella o ad una raccolta di dati.
<Source>cfr. ^Microsoft Aggiungi s.d.^
<Concept field>comandi dell’interfaccia
<Related words>comando dell’interfaccia
<Type of relation>super.
<Related words>^rimuovi^
<Type of relation>ant.

<Note>In un software, “Aggiungi” è un comando dell’interfaccia utilizzato per inserire un nuovo elemento in una raccolta, una selezione o un insieme di dati. Può essere utilizzato, ad esempio, per aggiungere prodotti, ingredienti, buoni o altre informazioni gestite dal sistema.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “Aggiungi” e il cinese “添加” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta nel contesto delle interfacce software: entrambi i termini sono utilizzati come comandi mediante cui viene inserito un nuovo elemento in una raccolta, un elenco o un insieme di dati. Entrambi possono inoltre essere contrapposti rispettivamente a “Rimuovi” e “移除”.

<zh>添加
<Morphosyntax>verb
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 添加 s.d.^。
<Phraseology>添加配料
<Definition>添入、增加。
<Source>^汉典 添加 s.d.^
<Concept field>界面命令
<Related words>界面命令
<Type of relation>super.
<Related words>^移除^
<Type of relation>ant.
<Note>在软件中，“添加”通常作为界面命令使用，用于向列表、选择范围或数据集合中加入新的项目，例如产品、配料、餐券或其他由系统管理的信息。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>inserisci
<Morphosyntax>v.tr.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^De Mauro inserire s.d.^.
<Grammar>Forma dell’imperativo presente, seconda persona singolare, del verbo “inserire”, utilizzata come comando nelle interfacce software.
<Phraseology>inserisci la password
<Definition>Immettere o registrare dati in un computer.

<Source>cfr. ^De Mauro inserire s.d.^
<Concept field>comandi dell’interfaccia
<Related words>comando dell’interfaccia
<Type of relation>super.
<Note>In un software, “Inserisci” è un comando utilizzato per immettere dati o informazioni nel sistema, ad esempio tramite una tastiera.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “Inserisci” e il cinese “输入” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta nel contesto delle interfacce software: entrambi i termini possono indicare l’azione mediante cui l’utente immette dati o informazioni nel sistema, solitamente tramite l’impiego di una tastiera.

<zh>输入
<Morphosyntax>verb
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 输入 s.d.^。
<Phraseology>输入密码
<Definition>电脑资料、信号的键入贮存。
<Source>^汉典 输入 s.d.^
<Concept field>界面命令
<Related words>界面命令
<Type of relation>super.
<Note>在软件界面中，“输入”表示用户将数据或信息录入系统的操作，例如在输入框中填写密码或其他信息。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>cerca
<Morphosyntax>v.tr.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Sabatini Coletti cercare s.d.^.
<Grammar>Forma dell’imperativo presente, seconda persona singolare, del verbo “cercare”, utilizzata come comando nelle interfacce software.
<Phraseology>cerca prodotto; cerca ingrediente
<Definition>Funzione di un programma che permette di cercare un pezzo di testo all'interno di uno o più file gestiti da quel programma.

<Source>^De Mauro search s.d.^
<Concept field>comandi dell’interfaccia
<Related words>comando dell’interfaccia
<Type of relation>super.
<Note>In un software, “Cerca” è un comando dell’interfaccia utilizzato per individuare uno o più elementi presenti nel sistema sulla base delle informazioni inserite dall’utente. Può essere utilizzato, ad esempio, per cercare prodotti, ingredienti, tavoli o collaboratori.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “Cerca” e il cinese “搜索” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta nel contesto delle interfacce software: entrambi i termini sono comunemente utilizzati per indicare una funzione che consente all’utente di individuare elementi o informazioni presenti nel sistema mediante l’inserimento di uno o più criteri di ricerca.

<zh>搜索
<Morphosyntax>verb
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 搜索 s.d.^。
<Phraseology>搜索产品; 搜索配料
<Definition>仔细寻找查探。
<Source>^汉典 搜索 s.d.^
<Concept field>界面命令
<Related words>界面命令
<Type of relation>super.
<Note>在软件中，“搜索”通常作为界面命令使用，用于根据用户输入的搜索条件查找系统中的相关项目或信息，例如产品、配料、桌台或员工。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>chiudi
<Morphosyntax>v.tr.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Sabatini Coletti chiudere s.d.^.
<Grammar>Forma dell’imperativo presente, seconda persona singolare, del verbo “chiudere”, utilizzata come comando nelle interfacce software.

<Definition>Pulsante di comando esplicito nella finestra di dialogo per chiudere la finestra.
<Source>cfr. ^Microsoft Chiudi s.d.^
<Concept field>comandi dell'interfaccia
<Related words>comando dell'interfaccia
<Type of relation>super.
<Related words>^esci^
<Type of relation>coord.
<Related words>^annulla^
<Type of relation>general
<Note>In un software, "Chiudi" è un comando utilizzato per terminare la visualizzazione della finestra, della finestra di dialogo o del pannello corrente. Si distingue da "Esci", che indica generalmente l'uscita dall'applicazione o da un ambiente di lavoro, e da "Annulla", che implica invece l'abbandono di un'operazione o delle modifiche in corso.
<Equivalence it-zh>Tra l'italiano "Chiudi" e il cinese "关闭" sussiste un'equivalenza sostanzialmente assoluta nel contesto delle interfacce software: entrambi sono utilizzati come comandi per chiudere la finestra, la finestra di dialogo o un altro elemento dell'interfaccia attualmente aperto.

<zh>关闭
<Morphosyntax>verb
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 关闭 s.d.^。
<Definition>关闭意味着关闭对话框窗口。
<Source>cfr. ^Microsoft 关闭 s.d.^
<Concept field>界面命令
<Related words>界面命令
<Type of relation>super.
<Related words>^退出^
<Type of relation>coord.
<Related words>^取消^
<Type of relation>general
<Note>在软件中，“关闭”通常用于结束当前窗口、对话框或面板的显示。它与“退出”有所区别，后者通常表示退出应用程序或当前工作环境，“取消”则主要表示放弃正在进行的操作或修改。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>esci
<Morphosyntax>v.intr.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Sabatini Coletti uscire s.d.^.
<Grammar>Forma dell’imperativo presente, seconda persona singolare, del verbo “uscire”, utilizzata come comando nelle interfacce software.
<Definition>Interrompere l’esecuzione di un programma o smettere di usare un ambiente per trasferire il controllo a un altro.
<Source>^De Mauro uscire s.d.^
<Concept field>comandi dell’interfaccia
<Related words>comando dell’interfaccia
<Type of relation>super.
<Related words>^chiudi^
<Type of relation>coord.
<Related words>^annulla^
<Type of relation>general
<Note>In un software, “Esci” indica l’uscita da un ambiente attualmente in uso. Si distingue da “Chiudi”, che può riferirsi alla sola chiusura di una finestra o di un elemento dell’interfaccia, e da “Annulla”, che interrompe un’operazione o abbandona modifiche non confermate.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “Esci” e il cinese “退出” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta nel contesto dell’interfaccia: entrambi indicano il comando utilizzato per uscire dall’applicazione o dall’ambiente corrente.

<zh>退出
<Morphosyntax>verb
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 退出 s.d.^。
<Definition>退出当前界面。
<Source>cfr. ^Lenovo 退出 s.d.^
<Concept field>界面命令
<Related words>界面命令
<Type of relation>super.
<Related words>^关闭^

<Type of relation>coord.
<Related words>^取消^
<Type of relation>general
<Note>在软件中，“退出”表示离开当前正在使用的环境。它与“关闭”有所区别，后者可以仅表示关闭一个窗口或界面元素，也与“取消”不同，后者表示中止当前操作或放弃尚未确认的修改。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>indietro
<Morphosyntax>adv.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Treccani indietro s.d.^.
<Definition>Pulsante che consente di tornare alla pagina precedente.
<Source>cfr. ^Microsoft Indietro 2025^
<Concept field>comandi dell’interfaccia
<Related words>comando dell’interfaccia
<Type of relation>super.
<Related words>^prosegui^
<Type of relation>general
<Note>In un software, “Indietro” permette di ritornare alla pagina o alla posizione precedente nel percorso di navigazione.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “Indietro” e il cinese “后退” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta nel contesto delle interfacce software: entrambi indicano il comando utilizzato per tornare alla pagina o alla posizione precedente nel percorso di navigazione.

<zh>后退
<Morphosyntax>verb
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 后退 s.d.^。
<Phraseology>后退按钮; 返回前一页
<Definition>用于返回到前一页的命令。
<Source>cfr. ^Microsoft 后退 2025^
<Concept field>界面命令
<Related words>界面命令

<Type of relation>super.
<Related words>^继续^
<Type of relation>general
<Note>在软件中，“后退”用于返回导航路径中的前一页或前一位置。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>modifica
<Morphosyntax>v.tr.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Sabatini Coletti modificare s.d.^.
<Grammar>Forma dell’imperativo presente, seconda persona singolare, del verbo “modificare”, utilizzata come comando nelle interfacce software.
<Phraseology>modifica gli ingredienti
<Definition>Comando che consente di cambiare, mutare qualcosa, totalmente o in parte.
<Source>^Sabatini Coletti modificare s.d.^
<Concept field>comandi dell’interfaccia
<Related words>comando dell’interfaccia
<Type of relation>super.
<Related words>^salva^
<Type of relation>general
<Note>In un software, “Modifica” consente di intervenire sulle informazioni o sulle proprietà di un elemento già esistente. Le modifiche apportate possono successivamente essere memorizzate mediante il comando “Salva”.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “Modifica” e il cinese “编辑” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta nel contesto delle interfacce software: entrambi indicano il comando che consente di intervenire sulle informazioni o sulle proprietà di un elemento esistente.

<zh>编辑
<Morphosyntax>verb
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 编辑 s.d.^。
<Phraseology>编辑配料
<Definition>修改已有的主数据。

<Source>^H3C 编辑 2023^
<Concept field>界面命令
<Related words>界面命令
<Type of relation>super.
<Related words>^保存^
<Type of relation>general
<Note>在软件中，“编辑”用于修改已有项目的信息或属性。完成修改后，可以通过“保存”命令保存所做的更改。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>prosegui
<Morphosyntax>v.intr.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^De Mauro proseguire s.d.^.
<Grammar>Forma dell’imperativo presente, seconda persona singolare, del verbo “proseguire”, utilizzata come comando nelle interfacce software.
<Definition>Andare avanti, procedere nell’azione intrapresa.
<Source>^De Mauro proseguire s.d.^
<Concept field>comandi dell’interfaccia
<Related words>comando dell’interfaccia
<Type of relation>super.
<Related words>^conferma^
<Type of relation>general
<Note>Nel contesto di un software, “Prosegui” è un comando che consente all’utente di continuare l’operazione in corso o di passare alla fase successiva di una procedura.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “Prosegui” e il cinese “继续” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta nel contesto delle interfacce software: entrambi i termini indicano il comando mediante cui l’utente continua un’operazione o una procedura già avviata.

<zh>继续
<Morphosyntax>verb
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 继续 s.d.^。

<Definition>连续不断地进行。
<Source>^汉典 继续 s.d.^
<Concept field>界面命令
<Related words>界面命令
<Type of relation>super.
<Related words>^确认^
<Type of relation>general
<Note>在软件界面中，“继续”作为命令使用，表示用户继续当前操作或进入某项流程的下一步。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>seleziona
<Morphosyntax>v.tr.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Sabatini Coletti selezionare s.d.^.
<Grammar>Forma dell’imperativo presente, seconda persona singolare, del verbo “selezionare”, utilizzata come comando nelle interfacce software.
<Phraseology>seleziona una stampante
<Definition>Scegliere da un insieme i soggetti o gli oggetti ritenuti migliori o più adatti.
<Source>^Sabatini Coletti selezionare s.d.^
<Concept field>comandi dell’interfaccia
<Related words>comando dell’interfaccia
<Type of relation>super.
<Note>In un software, “Seleziona” è un comando utilizzato per scegliere o contrassegnare uno o più elementi tra quelli disponibili nell’interfaccia, come una stampante o un server.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “Seleziona” e il cinese “选择” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta nel contesto delle interfacce software: entrambi i termini indicano l’azione mediante cui l’utente sceglie uno o più elementi tra quelli disponibili.

<zh>选择
<Morphosyntax>verb
<Source>^Mr. Pos X 2026^

<Lexica>见于^汉典 选择 s.d.^。
<Phraseology>选择打印机
<Definition>挑选；选取。
<Source>^汉典 选择 s.d.^
<Concept field>界面命令
<Related words>界面命令
<Type of relation>super.
<Note>在软件中，“选择”通常作为界面命令使用，表示用户从可用的项目中选取或标记一个或多个项目。选择某个项目并不一定意味着立即执行与该项目相关的操作。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>aggiorna
<Morphosyntax>v.tr.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Sabatini Coletti aggiornare s.d.^.
<Grammar>Forma dell’imperativo presente, seconda persona singolare, del verbo “aggiornare”, utilizzata come comando nelle interfacce software.
<Definition>Rinnovare o completare in base alle conoscenze, alle ricerche o alle informazioni più recenti.
<Source>^De Mauro aggiornare s.d.^
<Concept field>comandi dell’interfaccia
<Related words>comando dell’interfaccia
<Type of relation>super.
<Note>Nel contesto di un software, “Aggiorna” è un comando utilizzato per portare ad uno stato più recente codice, dati o informazioni del software.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “Aggiorna” e il cinese “更新” sussiste un’equivalenza relativa nel contesto delle interfacce software: entrambi i termini possono indicare l’aggiornamento di dati, informazioni o contenuti affinché riflettano uno stato più recente. L’italiano “Aggiorna” può tuttavia indicare anche il semplice ricaricamento delle informazioni visualizzate, accezione per la quale in cinese è generalmente impiegato “刷新”.

<zh>更新
<Morphosyntax>verb
<Source>^Mr. Pos X 2026^

<Lexica>见于^汉典 更新 s.d.^。
<Definition>革新，除旧布新。
<Source>^汉典 更新 s.d.^
<Concept field>界面命令
<Related words>界面命令
<Type of relation>super.
<Note>在软件界面中，“更新”通常表示使数据、信息或内容反映较新的状态。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>matricola
<Morphosyntax>f.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Sabatini Coletti matricola s.d.^.
<Definition>Numero progressivo assegnato a persone o cose che appartengono a una certa categoria allo scopo di identificarle.
<Source>cfr. ^Sabatini Coletti matricola s.d.^
<Concept field>gestione del personale
<Related words>codice identificativo
<Type of relation>super.
<Related words>^cassiere^, ^cameriere^
<Type of relation>general
<Note>Nel contesto di Mr. Pos X, “matricola” indica il codice identificativo assegnato a un operatore del sistema, utilizzato per distinguerlo dagli altri operatori e associarlo alle operazioni effettuate.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “matricola” e il cinese “操作员编号” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta nel contesto dei software gestionali: entrambi i termini indicano il codice identificativo assegnato a un operatore del sistema.

<zh>操作员编号
<Morphosyntax>noun group
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Definition>当前操作员的身份标识。
<Source>^屹掌柜 操作员编号 2025^
<Concept field>员工管理

<Related words>编号
<Type of relation>super.
<Related words>^收银员^, ^服务员^
<Type of relation>general
<Note>在 Mr. Pos X 中，“操作员编号”表示分配给系统操作员的识别编号，用于区分不同操作员并将其与相应的操作记录关联。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>cameriere
<Morphosyntax>m.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Treccani cameriere s.d.^.
<Definition>Lavoratore addetto, presso esercizi pubblici o abitazioni private, alla preparazione delle tavole e al servizio di alimenti e bevande.
<Source>cfr. ^Treccani cameriere s.d.^
<Concept field>personale di sala
<Related words>personale di sala
<Type of relation>super.
<Related words>^cliente^, servizio al tavolo
<Type of relation>general
<Note>Nel contesto della ristorazione, il termine “cameriere” designa specificamente l’addetto che svolge attività di servizio alla clientela nell’ambito della ristorazione.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “cameriere” e il cinese “服务员” sussiste un’equivalenza relativa. Nell’ambito della ristorazione entrambi i termini possono designare il personale addetto al servizio della clientela. Il cinese “服务员” presenta tuttavia un’estensione semantica più ampia e può indicare anche personale di servizio operante in altri settori.

<zh>服务员
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 服务员 s.d.^。
<Definition>机关或餐饮等行业中为他人服务的人员。
<Source>^汉典 服务员 s.d.^

<Concept field>餐厅服务人员
<Related words>餐厅工作人员
<Type of relation>super.
<Related words>^客人^, 餐桌服务
<Type of relation>general
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>cliente
<Morphosyntax>m., f.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Treccani cliente s.d.^.
<Definition>Chi si fornisce abitualmente in un negozio, in una fabbrica, in una trattoria; avventore.
<Source>^Treccani cliente s.d.^
<Concept field>gestione della clientela
<Related words>persona
<Type of relation>super.
<Related words>^cameriere^, ^ordine^
<Type of relation>general
<Note>Nel contesto della ristorazione, il termine “cliente” designa la persona che usufruisce dei prodotti e dei servizi offerti da un esercizio di ristorazione.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “cliente” e il cinese “客人” sussiste un’equivalenza relativa. Nel contesto della ristorazione, entrambi i termini possono designare la persona che usufruisce dei prodotti o dei servizi offerti da un esercizio. Il termine cinese “客人”, tuttavia, presenta un’estensione semantica più ampia e può riferirsi anche a ospiti, visitatori o viaggiatori; per questo motivo la corrispondenza non è pienamente assoluta.

<zh>客人
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 客人 s.d.^。
<Definition>顾客。上门做交易的人。
<Source>^汉典 客人 s.d.^
<Concept field>顾客管理

<Related words>人
<Type of relation>super.
<Related words>^服务员^, ^订单^
<Type of relation>general
<Note>在餐饮场景中，“客人”指餐饮场所中接受服务、消费餐饮产品的对象。该词在现代汉语中还可表示宾客、访客等，因此其语义范围较意大利语“cliente”更广。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>tavolo
<Morphosyntax>m.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Treccani tavolo s.d.^.
<Phraseology>cambiare tavolo; unire tavoli
<Definition>Mobile costituito da un piano orizzontale e adibito a diverse funzioni.
<Source>^Treccani tavolo s.d.^
<Concept field>gestione dei tavoli e della sala
<Related words>mobile
<Type of relation>super.
<Related words>^sala^, ^cliente^
<Type of relation>general
<Related words>^tavolo libero^, ^tavolo occupato^
<Type of relation>sub.
<Note>Nel contesto della ristorazione, il termine “tavolo” indica il tavolo destinato ai clienti e, nei sistemi gestionali, anche l’unità attraverso cui vengono organizzate e controllate le relative operazioni di servizio.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “tavolo” e il cinese “餐桌” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta nel contesto della ristorazione: entrambi i termini designano il tavolo destinato alla consumazione dei pasti da parte dei clienti. Nei software gestionali per la ristorazione, il concetto può inoltre assumere una funzione gestionale, poiché al tavolo vengono associati stati, ordini e operazioni di servizio.

<zh>餐桌
<Morphosyntax>noun

<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 餐桌 s.d.^。
<Definition>进餐用的桌子。
<Source>^汉典 餐桌 s.d.^
<Concept field>餐桌与餐厅管理
<Related words>家具
<Type of relation>super.
<Related words>^餐厅^, ^客人^
<Type of relation>general
<Note>在餐饮场景中，“餐桌”指供客人就餐使用的桌子。在餐饮管理系统中，该概念还可与桌号、使用状态以及相关服务操作相联系。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>tavolo libero
<Morphosyntax>noun group, m.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Definition>Tavolo disponibile per accogliere nuovi clienti e al quale non risulta associata una comanda attiva.
<Source>cfr. ^Zucchetti s.d.^
<Concept field>stati del tavolo
<Related words>^tavolo^
<Type of relation>super.
<Related words>^tavolo occupato^
<Type of relation>ant.
<Note>Nel contesto dei software gestionali per la ristorazione, “tavolo libero” indica uno stato del tavolo che ne segnala la disponibilità per l’assegnazione a nuovi clienti.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “tavolo libero” e il cinese “空闲桌台” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta nel contesto dei software gestionali per la ristorazione: entrambi i termini indicano un tavolo non attualmente utilizzato dai clienti e disponibile per una nuova assegnazione.

<zh>空闲桌台
<Morphosyntax>noun group
<Source>^Mr. Pos X 2026^

<Definition>目前还没有使用的桌台，或者是已经结账、清台并准备再次使用的桌台。
<Source>cfr. ^上海桑博 s.d.^:7
<Concept field>餐桌状态
<Related words>^餐桌^
<Type of relation>super.
<Related words>^占用桌台^
<Type of relation>ant.
<Note>在餐饮管理系统中，“空闲桌台”表示当前未被顾客使用、可重新安排顾客入座的餐桌状态。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>tavolo occupato
<Morphosyntax>noun group, m.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Definition>Tavolo al quale risulta già associata una comanda e che è quindi utilizzato dai clienti durante il servizio.
<Source>cfr. ^Zucchetti s.d.^
<Concept field>stati del tavolo
<Related words>^tavolo^
<Type of relation>super.
<Related words>^tavolo libero^
<Type of relation>ant.
<Note>Nel contesto dei software gestionali per la ristorazione, “tavolo occupato” indica uno stato del tavolo che segnala la presenza di clienti e di un servizio in corso.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “tavolo occupato” e il cinese “占用桌台” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta nel contesto dei software gestionali per la ristorazione: entrambi i termini indicano un tavolo attualmente utilizzato dai clienti e pertanto non disponibile per una nuova assegnazione.

<zh>占用桌台
<Morphosyntax>noun group
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Definition>餐饮管理系统中已经开台、当前处于使用状态的桌台。

<Source>cfr. ^旅智云 2023^
<Concept field>餐桌状态
<Related words>^餐桌^
<Type of relation>super.
<Related words>^空闲桌台^
<Type of relation>ant.
<Note>在餐饮管理系统中，“占用桌台”表示当前正在使用中的桌台状态，与“空闲桌台”相对。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>posto a sedere
<Morphosyntax>noun group, m.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>La locuzione “posto a sedere” è attestata nella voce “posto” di ^Treccani posto s.d.^.
<Definition>Luogo o spazio destinato a una persona perché possa sedersi.
<Source>cfr. ^Treccani posto s.d.^
<Concept field>gestione dei tavoli e dei posti a sedere
<Related words>posto
<Type of relation>super.
<Related words>^tavolo^, ^cliente^
<Type of relation>general
<Note>Nel contesto della ristorazione, il termine “posto a sedere” indica ciascuna posizione predisposta per accogliere un cliente presso un tavolo e contribuisce a determinarne la capacità.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “posto a sedere” e il cinese “座位” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta: entrambi i termini designano uno spazio o una posizione predisposti affinché una persona possa sedersi. Nel contesto della ristorazione, entrambi possono riferirsi specificamente a ciascuno dei posti disponibili per i clienti presso un tavolo.

<zh>座位
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 座位 s.d.^。

<Definition>人坐的或供人去坐的位子或地方。
<Source>^汉典 座位 s.d.^
<Concept field>餐桌与座位管理
<Related words>位置
<Type of relation>super.
<Related words>^餐桌^, ^客人^
<Type of relation>general
<Note>在餐饮场景中，“座位”指餐桌旁供客人就座的位置。座位数量可用于表示餐桌能够容纳的人数。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>sala
<Morphosyntax>f.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Treccani sala s.d.^.
<Definition>Ambiente di una certa ampiezza in abitazioni e in edifici e complessi pubblici e privati, destinato a usi di rappresentanza, di riunione, di attività collettive e simili.
<Source>cfr. ^Treccani sala s.d.^
<Concept field>gestione dei tavoli e della sala
<Related words>ambiente
<Type of relation>super.
<Related words>^tavolo^, ^posto a sedere^
<Type of relation>general
<Note>Nel contesto della ristorazione, il termine “sala” indica l’ambiente destinato alla consumazione dei pasti da parte dei clienti e nel quale sono disposti i tavoli. Nei sistemi gestionali può inoltre identificare un’area in cui vengono organizzati e gestiti gruppi di tavoli.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “sala” e il cinese “餐厅” sussiste un’equivalenza relativa. Nel contesto della ristorazione, entrambi i termini possono indicare l’ambiente destinato alla consumazione dei pasti. Il cinese “餐厅” presenta tuttavia un’estensione semantica più ampia, poiché può designare anche il ristorante inteso come esercizio commerciale e non soltanto la sala interna in cui sono disposti i tavoli.

<zh>餐厅
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 餐厅 s.d.^。
<Definition>泛称用餐的场所。
<Source>^汉典 餐厅 s.d.^
<Concept field>餐桌与餐厅管理
<Related words>用餐场所
<Type of relation>super.
<Related words>^餐桌^, ^座位^, ^客人^
<Type of relation>general
<Note>在餐饮场景中，“餐厅”可指供客人用餐并设置餐桌的空间。在餐饮管理系统中，也可作为组织和管理一组餐桌的区域。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>comanda
<Morphosyntax>f.
<Usage label>main term
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^De Mauro comanda s.d.^.
<Definition>Ordinazione fatta da un cliente a un cameriere.
<Source>^De Mauro comanda s.d.^
<Concept field>gestione delle ordinazioni
<Related words>richiesta di consumazione
<Type of relation>super.
<Related words>^cliente^, ^cameriere^, ^tavolo^
<Type of relation>general
<Synonyms>Nel settore della ristorazione, “ordine” può essere utilizzato come sinonimo di “comanda”. ^Treccani ordinazione 2003^ registra entrambi i termini tra i sinonimi di “ordinazione” in questa accezione. “ordine” presenta tuttavia un’estensione semantica più ampia ed è utilizzato anche in numerosi altri ambiti. “Comanda” è invece una denominazione specificamente associata all’ordinazione effettuata in un esercizio di ristorazione.

<Note>Nel contesto dei software gestionali per la ristorazione, la “comanda” rappresenta l’insieme delle pietanze e delle bevande richieste dal cliente e registrate nel sistema per consentirne la gestione durante il servizio.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “comanda” e il cinese “订单” sussiste un’equivalenza relativa. Nel contesto della ristorazione, entrambi i termini possono designare l’ordinazione registrata e gestita dal sistema. Il cinese “订单” presenta tuttavia un’estensione semantica molto più ampia e viene comunemente utilizzato anche in ambito commerciale, negli acquisti e nel commercio elettronico.

<it>ordine
<Morphosyntax>m.
<Usage label>common
<Source>^Treccani ordinazione 2003^

<zh>订单
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 订单 s.d.^，但该词典主要收录商业采购中“订购货物的单据”等较广泛的义项。
<Definition>餐饮管理系统中记录桌号、付款信息、就餐信息、所购菜品以及相关操作信息的业务记录。
<Source>cfr. ^小泥人 s.d.^
<Concept field>订单管理
<Related words>点餐记录
<Type of relation>super.
<Related words>^客人^, ^服务员^, ^餐桌^
<Type of relation>general
<Note>在餐饮管理系统中，“订单”用于记录和管理客人的点餐内容，并可与餐桌、付款、菜品及订单状态等信息相关联。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>portata
<Morphosyntax>f.
<Source>^Mr. Pos X 2026^

<Lexica>Attestato in ^Treccani portata s.d.^.
<Definition>Suddivisione dell’ordinazione utilizzata per raggruppare le pietanze in base all’ordine di preparazione e di servizio.
<Source>cfr. ^TCPOS 2014^:158
<Concept field>gestione delle portate e ordine di servizio
<Related words>fase di servizio
<Type of relation>super.
<Related words>prima portata, seconda portata
<Type of relation>sub.
<Related words>^comanda^
<Type of relation>general
<Note>Nel contesto dei software gestionali per la ristorazione, il termine “portata” non indica necessariamente una singola pietanza, ma una fase del servizio alla quale possono essere assegnate una o più pietanze.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “portata” e il cinese “上菜顺序” sussiste una corrispondenza funzionale. Nel contesto dei software gestionali per la ristorazione, entrambi i termini vengono utilizzati per organizzare le pietanze secondo l’ordine in cui devono essere servite.

<zh>上菜顺序
<Morphosyntax>noun group
<Source>^Eats365 s.d.^
<Definition>在餐饮管理系统中，用于将菜品分配到不同的上菜次序，以便按照预定顺序送往厨房或上菜。
<Source>cfr. ^Eats365 s.d.^
<Concept field>用餐流程与上菜顺序
<Related words>顺序
<Type of relation>super.
<Related words>^菜品^, ^订单^
<Type of relation>general
<Note>在餐饮管理系统中，“上菜顺序”用于将不同菜品安排到特定的服务阶段，以控制其发送到厨房和上菜的先后顺序。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>prodotto

<Morphosyntax>m.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Treccani prodotto s.d.^.
<Definition>Risultato di un’attività produttiva, ossia bene o servizio ottenuto mediante la trasformazione di altri beni o servizi.
<Source>^Treccani prodotto s.d.^
<Concept field>gestione dei prodotti e del menu
<Related words>bene
<Type of relation>super.
<Related words>^piatto^, ^bevanda^
<Type of relation>sub.
<Related words>^comanda^, ^portata^, ^carrello^
<Type of relation>general
<Note>Nel contesto dei software gestionali per la ristorazione, il termine “prodotto” indica ciascun elemento offerto alla clientela e selezionabile durante l’ordinazione, come una pietanza o una bevanda.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “prodotto” e il cinese “商品” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta nel contesto dei software gestionali per la ristorazione: entrambi possono designare un elemento offerto in vendita e selezionabile durante l’ordinazione, come una pietanza o una bevanda.

<zh>商品
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 商品 s.d.^。
<Definition>泛指市场上买卖的物品。
<Source>^汉典 商品 s.d.^
<Concept field>商品与菜单管理
<Related words>物品
<Type of relation>super.
<Related words>^菜品^, ^饮品^
<Type of relation>sub.
<Related words>^订单^, ^上菜顺序^, ^购物车^
<Type of relation>general
<Note>在餐饮管理系统中，“商品”可指供客人选择并加入订单的可售项目，如菜品、饮品等。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>piatto
<Morphosyntax>m.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Treccani piatto s.d.^.
<Definition>Cibo preparato, vivanda.
<Source>^Treccani piatto s.d.^
<Concept field>gestione dei prodotti e del menu
<Related words>^prodotto^
<Type of relation>super.
<Related words>^bevanda^
<Type of relation>coord.
<Related words>^portata^, ^comanda^
<Type of relation>general
<Note>Nel contesto della ristorazione, il termine “piatto” indica una preparazione alimentare offerta alla clientela e selezionabile durante l’ordinazione. Va distinto da “portata”, che può indicare invece una delle fasi successive in cui vengono organizzate e servite le pietanze di un pasto.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “piatto” e il cinese “菜品” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta nell’accezione gastronomica qui considerata: entrambi i termini possono designare una preparazione alimentare proposta alla clientela. Il termine italiano “piatto” presenta tuttavia ulteriori accezioni, potendo indicare anche il recipiente utilizzato per servire gli alimenti o, in determinati contesti, una portata del pasto.

<zh>菜品
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 菜品 s.d.^。
<Definition>各类品种的菜。
<Source>^汉典 菜品 s.d.^
<Concept field>商品与菜单管理
<Related words>^商品^
<Type of relation>super.
<Related words>^饮品^
<Type of relation>coord.

<Related words>^上菜顺序^, ^订单^
<Type of relation>general
<Note>在餐饮场景中，“菜品”指向客人提供并可在点餐时选择的各类食物，与“饮品”相区别。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>bevanda
<Morphosyntax>f.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Treccani bevanda s.d.^.
<Definition>Nome generico di qualsiasi liquido che si beve, sia per dissetarsi sia per ristorarsi o a scopo terapeutico.
<Source>^Treccani bevanda s.d.^
<Concept field>gestione dei prodotti e del menu
<Related words>^prodotto^
<Type of relation>super.
<Related words>^piatto^
<Type of relation>coord.
<Related words>^comanda^
<Type of relation>general
<Note>Nel contesto della ristorazione, il termine “bevanda” indica un prodotto liquido destinato al consumo e offerto alla clientela come elemento selezionabile durante l’ordinazione.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “bevanda” e il cinese “饮品” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta nel contesto della ristorazione: entrambi i termini designano genericamente un liquido destinato al consumo, comprendendo, tra gli altri, acqua, succhi, caffè, tè e bevande alcoliche.

<zh>饮品
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^教育部 饮品 2021^。
<Definition>飲料。指經過加工製造供飲用的液體，如果汁、咖啡、茶、酒等。
<Source>^教育部 饮品 2021^

<Concept field>商品与菜单管理
<Related words>^商品^
<Type of relation>super.
<Related words>^菜品^
<Type of relation>coord.
<Related words>^订单^
<Type of relation>general
<Note>在餐饮场景中，“饮品”指供客人饮用并可在点餐时选择的液体商品，如水、果汁、咖啡、茶或酒类等。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>ingrediente
<Morphosyntax>m.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Treccani ingrediente s.d.^.
<Definition>In genere, ogni sostanza che entra nella composizione o formazione di un miscuglio, o, in senso più ampio, nella fabbricazione di prodotti alimentari e farmaceutici, o di liquori, profumi, nella preparazione di vivande, condimenti, ecc.
<Source>^Treccani ingrediente s.d.^
<Concept field>gestione dei prodotti e degli ingredienti
<Related words>componente
<Type of relation>super.
<Related words>^prodotto^, ^piatto^, ^bevanda^
<Type of relation>general
<Note>Nel contesto della ristorazione, il termine “ingrediente” indica ciascuna delle sostanze alimentari utilizzate nella preparazione di un piatto o di una bevanda. Nei sistemi gestionali può essere associato ai prodotti per descriverne la composizione.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “ingrediente” e il cinese “配料” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta nell’ambito della ristorazione: entrambi i termini designano una sostanza o un componente utilizzato nella preparazione di un alimento o di una bevanda.

<zh>配料

<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 配料 s.d.^。
<Definition>制作菜品或饮品时所使用并构成其组成部分的原料或成分。
<Source>cfr. ^汉典 配料 s.d.^
<Concept field>商品与配料管理
<Related words>组成成分
<Type of relation>super.
<Related words>^商品^, ^菜品^, ^饮品^
<Type of relation>general
<Related words>食材
<Type of relation>general
<Note>在餐饮场景中，“配料”指制作菜品或饮品时加入的组成成分。在餐饮管理系统中，可用于记录商品的配方组成及相关用料信息。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>coperto
<Morphosyntax>m.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Treccani coperto s.d.^.
<Definition>Per metonimia, ciascuna delle persone a tavola, considerata come unità di conteggio della clientela di un esercizio di ristorazione.
<Source>cfr. ^Treccani coperto s.d.^
<Concept field>gestione dei tavoli e della clientela
<Related words>persona
<Type of relation>super.
<Related words>^cliente^, ^tavolo^, ^posto a sedere^
<Type of relation>general
<Note>Nel contesto dei software gestionali per la ristorazione, il numero di coperti indica il numero effettivo di persone che partecipano alla consumazione e può essere registrato al momento dell’apertura o dell’assegnazione del tavolo. Va distinto dal numero di posti a sedere, che indica invece la capacità del tavolo.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “coperto” e il cinese “用餐人数” sussiste una corrispondenza funzionale nel contesto dei software gestionali per la

ristorazione: entrambi i termini permettono di indicare il numero di persone associate a una consumazione o a un tavolo. L'italiano "coperto" possiede tuttavia anche l'accezione di costo singolo per persona addebitato per la predisposizione del tavolo al fine di poter consumare il pasto sul luogo. Il cinese "用餐人数" indica invece esplicitamente il numero delle persone che consumano il pasto.

<zh>用餐人数
<Morphosyntax>noun group
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Definition>餐饮管理系统中记录实际参加用餐人数的数据项。
<Source>cfr. ^银豹 2025^
<Concept field>用餐人数与餐桌管理
<Related words>人数
<Type of relation>super.
<Related words>^客人^, ^餐桌^, ^座位^
<Type of relation>general
<Note>在餐饮管理系统中，"用餐人数"表示实际就餐的人数，可在开台、排队或安排餐桌时进行记录，并用于餐桌分配及相关经营统计。该概念与"座位"不同，后者表示可供就座的位置或餐桌的容纳能力。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>quantità
<Morphosyntax>f.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Treccani quantità s.d.^.
<Definition>Proprietà e condizione per cui un singolo ente o elemento può essere misurato e la sua grandezza eventualmente espressa in termini numerici.
<Source>cfr. ^Treccani quantità s.d.^
<Concept field>gestione delle ordinazioni
<Related words>numero
<Type of relation>super.
<Related words>^prodotto^, ^comanda^
<Type of relation>general

<Note>Nel contesto dei software gestionali per la ristorazione, il termine “quantità” indica il numero di unità di un determinato prodotto inserite in una comanda.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “quantità” e il cinese “数量” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta nel contesto dei software gestionali per la ristorazione: entrambi i termini possono indicare il numero di unità di un determinato prodotto inserite in un ordine.

<zh>数量
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 数量 s.d.^。
<Definition>事物的多少。
<Source>^汉典 数量 s.d.^
<Concept field>订单管理
<Related words>数目
<Type of relation>super.
<Related words>^商品^, ^订单^
<Type of relation>general
<Note>在餐饮管理系统中，“数量”表示订单中某一商品的订购单位数，例如同一菜品或饮品所点的份数。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>note
<Morphosyntax>f., pl.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^De Mauro nota s.d.^.
<Phraseology>aggiungere una nota; note dell’ordine; note sul prodotto
<Definition>Breve annotazione scritta, testo sintetico.
<Source>^De Mauro nota s.d.^
<Concept field>gestione delle ordinazioni
<Related words>annotazione
<Type of relation>super.
<Related words>^comanda^, ^prodotto^, ^ingrediente^
<Type of relation>general

<Note>Nel contesto dei software gestionali per la ristorazione, le “note” consentono di associare a una comanda o a un singolo prodotto indicazioni aggiuntive relative alle richieste del cliente, come la rimozione o la sostituzione di un ingrediente o altre preferenze di preparazione.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “note” e il cinese “备注” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta nel contesto dei software gestionali per la ristorazione: entrambi i termini indicano annotazioni aggiuntive associate a un ordine o a un singolo prodotto per comunicare richieste o indicazioni specifiche del cliente.

<zh>备注
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 备注 s.d.^。
<Phraseology>添加备注; 订单备注; 单品备注
<Definition>表格中用于附加说明文字的专设栏位。
<Source>^汉典 备注 s.d.^
<Concept field>订单管理
<Related words>附加说明
<Type of relation>super.
<Related words>^订单^, ^商品^, ^配料^
<Type of relation>general
<Note>在餐饮管理软件中，“备注”用于为整个订单或单个商品添加顾客的特殊要求或补充说明，例如去除或更换某种配料以及其他制作要求。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>allergene
<Morphosyntax>m.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Treccani allergene s.d.^.
<Definition>Ogni sostanza capace di determinare uno stato di allergia.
<Source>^Treccani allergene s.d.^
<Concept field>gestione dei prodotti e degli allergeni
<Related words>sostanza
<Type of relation>super.

<Related words>^ingrediente^, ^prodotto^, ^piatto^, ^bevanda^
<Type of relation>general
<Related words>^cereali contenenti glutine^, ^crostacei^, ^uova^, ^pesce^, ^arachidi^, ^soia^, ^latte^, ^frutta a guscio^, ^sedano^, ^senape^, ^semi di sesamo^, ^anidride solforosa e solfiti^, ^lupini^, ^molluschi^
<Type of relation>general
<Note>Nel contesto della ristorazione, il termine “allergene” indica una sostanza presente in un alimento o in un ingrediente che può provocare una reazione allergica in soggetti sensibili. Nei software gestionali per la ristorazione, le informazioni relative agli allergeni possono essere associate ai prodotti per informare il personale e la clientela sulla loro presenza.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “allergene” e il cinese “过敏原” sussiste un’equivalenza relativa. Entrambi i termini designano elementi in grado di provocare una reazione allergica in soggetti sensibili; tuttavia, la definizione italiana adottata presenta un’estensione più ampia, poiché considera allergene qualsiasi sostanza capace di provocare allergia, mentre la definizione adottata per il cinese “过敏原” si riferisce più specificamente, in ambito alimentare, a una proteina presente negli alimenti in grado di provocare una reazione allergica.

<zh>过敏原
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^Cambridge 过敏原 s.d.^。
<Definition>就食品而言，过敏原是指存在于食物中的一种蛋白质，能够引发过敏者的反应。
<Source>^食品法典委员会 2020^
<Concept field>商品与过敏原管理
<Related words>物质
<Type of relation>super.
<Related words>^配料^, ^商品^, ^菜品^, ^饮品^
<Type of relation>general
<Related words>^含麸质谷物^, ^甲壳类动物^, ^蛋类^, ^鱼类^, ^花生^, ^大豆^, ^乳类^, ^坚果类^, ^芹菜^, ^芥末^, ^芝麻^, ^二氧化硫和亚硫酸盐^, ^羽扇豆^, ^软体动物^
<Type of relation>general
<Note>在餐饮场景中，“过敏原”指食品或配料中可能引起敏感人群过敏反应的成分。在餐饮管理系统中，可将过敏原信息与商品关联，以向客人提供相关食品信息。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>cereali contenenti glutine
<Morphosyntax>noun group, m., pl.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Definition>Categoria di allergeni comprendente grano, tra cui farro e grano khorasan, segale, orzo, avena, i loro ceppi ibridati e i prodotti derivati.
<Source>cfr. ^Regolamento UE 1169/2011^
<Concept field>gestione dei prodotti e degli allergeni
<Related words>^allergene^
<Type of relation>general
<Related words>grano, segale, orzo, avena
<Type of relation>sub.
<Related words>^ingrediente^, ^prodotto^
<Type of relation>general
<Note>Il Regolamento (UE) n. 1169/2011 include tra le sostanze o i prodotti che provocano allergie o intolleranze i cereali contenenti glutine e i relativi prodotti derivati, prevedendo specifiche eccezioni per alcuni derivati sottoposti a determinati processi di trasformazione.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “cereali contenenti glutine” e il cinese “含麸质谷物” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta: entrambi i termini designano la categoria di cereali contenenti glutine rilevante ai fini della segnalazione degli allergeni alimentari.

<zh>含麸质谷物
<Morphosyntax>noun group
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Definition>可能导致过敏反应的含麸质谷物，包括小麦、黑麦、大麦、燕麦、斯佩耳特小麦或它们的杂交品系及其制品。
<Source>cfr. ^GB 7718-2011^
<Concept field>商品与过敏原管理
<Related words>^过敏原^
<Type of relation>general
<Related words>小麦, 黑麦, 大麦, 燕麦
<Type of relation>sub.
<Related words>^配料^, ^商品^

<Type of relation>general
<Note>中国食品标签标准使用“含有麸质的谷物及其制品”这一表述。“含麸质谷物”是较为简洁的表达，所指概念相同。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>crostacei
<Morphosyntax>m., pl.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Definition>Classe di artropodi che comprende forme in gran maggioranza acquatiche, marine o d’acqua dolce.
<Source>cfr. ^Treccani crostacei s.d.^
<Concept field>gestione dei prodotti e degli allergeni
<Related words>^allergene^
<Type of relation>general
<Related words>^ingrediente^, ^prodotto^
<Type of relation>general
<Note>Il Regolamento (UE) n. 1169/2011 include i crostacei e i prodotti a base di crostacei tra le sostanze o i prodotti che provocano allergie o intolleranze.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “crostacei” e il cinese “甲壳类动物” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta nel contesto degli allergeni alimentari: entrambi i termini identificano la categoria comprendente animali quali gamberi, aragoste e granchi.

<zh>甲壳类动物
<Morphosyntax>noun group
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Definition>生活在水中并具有坚硬外壳的一类动物。
<Source>cfr. ^Cambridge 甲壳类动物 s.d.^
<Concept field>商品与过敏原管理
<Related words>^过敏原^
<Type of relation>general
<Related words>虾, 龙虾, 蟹
<Type of relation>sub.
<Related words>^配料^, ^商品^
<Type of relation>general

<Note>中国食品标签标准将“甲壳纲类动物及其制品”列为可能导致过敏反应的食品类别，并以虾、龙虾、蟹等作为示例。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>uova
<Morphosyntax>f., pl.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Definition>Uovo di animali ovipari, in particolare di uccelli, utilizzato come alimento.
<Source>cfr. ^Treccani uovo s.d.^
<Concept field>gestione dei prodotti e degli allergeni
<Related words>^allergene^
<Type of relation>general
<Related words>^ingrediente^, ^prodotto^
<Type of relation>general
<Note>Ai fini della disciplina europea sugli allergeni, il termine “uova” comprende le uova prodotte da tutti i volatili d’allevamento e i prodotti da esse derivati.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “uova” e il cinese “蛋类” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta nel contesto degli allergeni alimentari: entrambi i termini designano la categoria delle uova e dei prodotti da esse derivati che possono provocare reazioni allergiche.

<zh>蛋类
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Definition>禽类所产的卵及其以蛋类作为主要原料制作的食品或食品辅料。
<Source>^食品科学技术名词 2020^
<Concept field>商品与过敏原管理
<Related words>^过敏原^
<Type of relation>general
<Related words>^配料^, ^商品^
<Type of relation>general
<Note>“蛋类”作为食品致敏物质类别，可包括鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋及蛋粉等蛋类制品。

**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>pesce
<Morphosyntax>m.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Definition>Nome dei vertebrati acquatici inferiori con scheletro interno cartilagineo o osseo.
<Source>^Treccani pesce s.d.^
<Concept field>gestione dei prodotti e degli allergeni
<Related words>^allergene^
<Type of relation>general
<Related words>^ingrediente^, ^prodotto^
<Type of relation>general
<Note>Il Regolamento (UE) n. 1169/2011 include il pesce e i prodotti a base di pesce tra le sostanze o i prodotti che provocano allergie o intolleranze, fatta eccezione per la gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi e per la gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “pesce” e il cinese “鱼类” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta nel contesto degli allergeni alimentari: entrambi i termini designano la categoria costituita dal pesce e dai prodotti da esso derivati che possono provocare reazioni allergiche.

<zh>鱼类
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^教育部 鱼类 2021^。
<Definition>属脊椎动物亚门，终生生活在水中，以鳃呼吸，以鳍游泳。心脏具心室、心耳各一，冷血，多为卵生。
<Source>cfr. ^教育部 鱼类 2021^
<Concept field>商品与过敏原管理
<Related words>^过敏原^
<Type of relation>general
<Related words>^配料^, ^商品^
<Type of relation>general

<Note>中国食品标签标准将“鱼类及其制品”列为可能导致过敏反应的食品类别之一。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>arachidi
<Morphosyntax>f., pl.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Definition>Erba annua delle leguminose papiglionacee, i cui semi sono commestibili e utilizzati anche per l’estrazione di olio.
<Source>cfr. ^Treccani arachide s.d.^
<Concept field>gestione dei prodotti e degli allergeni
<Related words>^allergene^
<Type of relation>general
<Related words>^ingrediente^, ^prodotto^
<Type of relation>general
<Note>Il Regolamento (UE) n. 1169/2011 include le arachidi e i prodotti a base di arachidi tra le sostanze o i prodotti che provocano allergie o intolleranze.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “arachidi” e il cinese “花生” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta nel contesto degli allergeni alimentari: entrambi i termini designano le arachidi e, ai fini della segnalazione degli allergeni, comprendono anche i prodotti da esse derivati.

<zh>花生
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Definition>豆科落花生属的一年生草本植物，其种子可食用，也可用于榨油。
<Source>cfr. ^教育部 落花生 2021^
<Concept field>商品与过敏原管理
<Related words>^过敏原^
<Type of relation>general
<Related words>^配料^, ^商品^
<Type of relation>general
<Note>中国食品标签标准将“花生及其制品”列为可能导致过敏反应的食品类别，可包括花生、花生酱以及含花生的食品。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>soia
<Morphosyntax>f.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Treccani soia s.d.^.
<Definition>Pianta annua della famiglia delle leguminose, coltivata soprattutto per i semi ricchi di olio e proteine.
<Source>cfr. ^Treccani soia s.d.^
<Concept field>gestione dei prodotti e degli allergeni
<Related words>^allergene^
<Type of relation>general
<Related words>^ingrediente^, ^prodotto^
<Type of relation>general
<Note>Il Regolamento (UE) n. 1169/2011 include la soia e i prodotti a base di soia tra le sostanze o i prodotti che provocano allergie o intolleranze, prevedendo alcune specifiche eccezioni per determinati derivati.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “soia” e il cinese “大豆” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta: entrambi i termini designano la pianta Glycine max e, per estensione, i suoi semi. Nel contesto degli allergeni alimentari, le rispettive normative comprendono nella categoria anche i prodotti derivati dalla soia.

<zh>大豆
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 大豆 s.d.^。
<Definition>一年生豆科植物（Glycine max），原产亚洲，其种子可用于制油、豆粉等食品。
<Source>cfr. ^汉典 大豆 s.d.^
<Concept field>商品与过敏原管理
<Related words>^过敏原^
<Type of relation>general
<Related words>^配料^, ^商品^
<Type of relation>general
<Note>中国食品标签标准将“大豆及其制品”列为可能导致过敏反应的食品类别之一。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>latte
<Morphosyntax>m.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Treccani latte s.d.^.
<Definition>Liquido denso, bianco opaco, prodotto di secrezione delle ghiandole mammarie, alimento completo e indispensabile della prole dei mammiferi nel primo periodo di vita.
<Source>^Treccani latte s.d.^
<Concept field>gestione dei prodotti e degli allergeni
<Related words>^allergene^
<Type of relation>general
<Related words>formaggio, burro, yogurt
<Type of relation>general
<Related words>^ingrediente^, ^prodotto^
<Type of relation>general
<Note>Il Regolamento (UE) n. 1169/2011 include tra le sostanze o i prodotti che provocano allergie o intolleranze il latte e i prodotti a base di latte, incluso il lattosio, con specifiche eccezioni per il siero di latte utilizzato nella fabbricazione di distillati alcolici e per il lattitolo.
<Equivalence it-zh>Tra l'italiano "latte" e il cinese "乳类" sussiste un'equivalenza relativa. Entrambi possono riferirsi al latte di origine animale nel contesto alimentare. Nel contesto degli allergeni, la normativa cinese utilizza la formulazione più estesa "乳及乳制品（包括乳糖）", corrispondente al concetto espresso dalla normativa europea attraverso "latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)".

<zh>乳类
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Definition>乳类是指动物的乳汁，人类经常食用的是牛奶和羊奶。
<Source>^胡雯 2017^
<Concept field>商品与过敏原管理
<Related words>^过敏原^
<Type of relation>general

<Related words>牛奶, 羊奶
<Type of relation>sub.
<Related words>乳制品
<Type of relation>general
<Related words>^配料^, ^商品^
<Type of relation>general
<Note>中国食品标签标准将“乳及乳制品（包括乳糖）”列为可能导致过敏反应的食品类别之一。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>frutta a guscio
<Morphosyntax>noun group, f.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Definition>Categoria di frutti e semi, spesso oleosi, protetti da un guscio che ne aumenta la conservabilità.
<Source>cfr. ^CREA 2026^
<Concept field>gestione dei prodotti e degli allergeni
<Related words>^allergene^
<Type of relation>general
<Related words>^ingrediente^, ^prodotto^
<Type of relation>general
<Note>Il Regolamento (UE) n. 1169/2011 comprende nella categoria “frutta a guscio” mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, con l’eccezione della frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “frutta a guscio” e il cinese “坚果类” sussiste un’equivalenza relativa. Entrambi i termini designano una categoria alimentare comprendente frutti o semi commestibili caratterizzati generalmente dalla presenza di un guscio duro. La delimitazione normativa delle due categorie non coincide tuttavia completamente: il Regolamento (UE) n. 1169/2011 individua espressamente le tipologie di frutta a guscio rilevanti ai fini della dichiarazione degli allergeni, mentre gli standard alimentari cinesi attribuiscono a “坚果类” un’estensione parzialmente diversa.

<zh>坚果类
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Definition>具有坚硬外壳的木本类植物种子的可食用部分。
<Source>^GB/T 22165-2022^
<Concept field>商品与过敏原管理
<Related words>^过敏原^
<Type of relation>general
<Related words>扁桃仁, 榛子, 核桃, 腰果, 碧根果, 巴西坚果, 开心果, 夏威夷果
<Type of relation>sub.
<Related words>^配料^, ^商品^
<Type of relation>general
<Note>中国食品标签标准将“坚果及其果仁类制品”列为可能导致过敏反应的食品类别之一。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>sedano
<Morphosyntax>m.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Treccani sedano s.d.^.
<Definition>Ombrellifera erbacea del genere apio (Apium graveolens), spontanea nei luoghi umidi litoranei e preferibilmente su suoli salsi.
<Source>^Treccani sedano s.d.^
<Concept field>gestione dei prodotti e degli allergeni
<Related words>^allergene^
<Type of relation>general
<Related words>^ingrediente^, ^prodotto^
<Type of relation>general
<Note>Il Regolamento (UE) n. 1169/2011 include il sedano e i prodotti a base di sedano tra le sostanze o i prodotti che provocano allergie o intolleranze.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “sedano” e il cinese “芹菜” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta sul piano lessicale, poiché entrambi i termini designano la medesima pianta utilizzata a scopo alimentare. La rilevanza normativa dei due termini nel campo degli allergeni è tuttavia differente: il Regolamento (UE) n. 1169/2011 include espressamente il sedano

e i prodotti a base di sedano tra le sostanze o i prodotti che provocano allergie o intolleranze, mentre il GB 7718-2011 cinese non include “芹菜” tra le otto categorie di sostanze allergeniche specificamente elencate.

<zh>芹菜
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^教育部 芹菜 2021^。
<Definition>伞形科芹属草本植物，茎多分枝，嫩叶及茎可供食用。
<Source>cfr. ^教育部 芹菜 2021^
<Concept field>商品与过敏原管理
<Related words>^过敏原^
<Type of relation>general
<Related words>^配料^, ^商品^
<Type of relation>general
<Note>GB 7718-2011 列出的八类致敏物质中不包括“芹菜”。该标准的官方问答同时指出，八类以外的其他致敏物质也可由生产者自行选择是否标示。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>senape
<Morphosyntax>f.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Treccani senape s.d.^.
<Definition>Nome comune di piante brassicacee, coltivate e spontanee, in particolare della senape bianca e della senape nera; il termine indica anche la farina ricavata dai loro semi e utilizzata come condimento.
<Source>cfr. ^Treccani senape s.d.^
<Concept field>gestione dei prodotti e degli allergeni
<Related words>^allergene^
<Type of relation>general
<Related words>^ingrediente^, ^prodotto^
<Type of relation>general
<Note>Il Regolamento (UE) n. 1169/2011 include la senape e i prodotti a base di senape tra le sostanze o i prodotti che provocano allergie o intolleranze.

<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “senape” e il cinese “芥末” sussiste un’equivalenza relativa. Nel contesto alimentare entrambi i termini possono riferirsi alla senape utilizzata come ingrediente o condimento. L’italiano “senape” presenta tuttavia un’estensione semantica più ampia, poiché può indicare anche le piante da cui si ricavano i semi, mentre il cinese “芥末” designa soprattutto la polvere o il condimento ottenuti dai semi di senape.

<zh>芥末
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 芥末 s.d.^。
<Definition>一种辛辣的黄色调味品，是芥菜种子研成的粉末。
<Source>^汉典 芥末 s.d.^
<Concept field>商品与过敏原管理
<Related words>^过敏原^
<Type of relation>general
<Related words>^配料^, ^商品^
<Type of relation>general
<Note>GB 7718-2011 列出的八类致敏物质中不包括“芥末”。该标准的官方问答指出，八类以外的其他致敏物质也可由生产者自行选择是否标示。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>semi di sesamo
<Morphosyntax>noun group, m., pl.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Definition>Semi della pianta del sesamo (Sesamum indicum), di piccole dimensioni e di colore bianco, rossastro o nero, utilizzati nell’alimentazione umana e per l’estrazione dell’olio.
<Source>cfr. ^Treccani sesamo s.d.^
<Concept field>gestione dei prodotti e degli allergeni
<Related words>^allergene^
<Type of relation>general
<Related words>^ingrediente^, ^prodotto^
<Type of relation>general

<Note>Il Regolamento (UE) n. 1169/2011 include i semi di sesamo e i prodotti a base di semi di sesamo tra le sostanze o i prodotti che provocano allergie o intolleranze.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “semi di sesamo” e il cinese “芝麻” sussiste un’equivalenza relativa. Nel contesto alimentare entrambi i termini possono designare i semi della pianta Sesamum indicum utilizzati come alimento o ingrediente. Il cinese “芝麻” può tuttavia indicare, oltre ai semi, anche la pianta stessa.

<zh>芝麻
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 芝麻 s.d.^。
<Definition>草本植物，茎上部四棱形，花白色，种子有白、黑、黄、褐等不同颜色，可以食用，也可榨油。
<Source>^汉典 芝麻 s.d.^
<Concept field>商品与过敏原管理
<Related words>^过敏原^
<Type of relation>general
<Related words>^配料^, ^商品^
<Type of relation>general
<Note>GB 7718-2011 列出的八类致敏物质中不包括“芝麻”。该标准的官方问答指出，八类以外的其他致敏物质也可由生产者自行选择是否标示。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>anidride solforosa e solfiti
<Morphosyntax>noun group, m., pl.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Definition>L’anidride solforosa, o diossido di zolfo, è un composto chimico di formula SO2; i solfiti sono i sali neutri o acidi dell’acido solforoso.
<Source>cfr. ^Treccani anidride solforosa s.d.^; ^Treccani solfito s.d.^
<Concept field>gestione dei prodotti e degli allergeni
<Related words>^allergene^
<Type of relation>general
<Related words>^ingrediente^, ^prodotto^

<Type of relation>general
<Note>Il Regolamento (UE) n. 1169/2011 include tra le sostanze o i prodotti che provocano allergie o intolleranze l’anidride solforosa e i solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “anidride solforosa e solfiti” e il cinese “二氧化硫和亚硫酸盐” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta sul piano chimico, poiché le due denominazioni indicano rispettivamente il diossido di zolfo e i sali dell’acido solforoso. Sul piano normativo, tuttavia, la categoria è espressamente compresa tra i quattordici allergeni previsti dalla normativa europea, mentre non rientra tra le otto categorie di sostanze allergeniche elencate dal GB 7718-2011.

<zh>二氧化硫和亚硫酸盐
<Morphosyntax>noun group
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Definition>二氧化硫是一种化学式为 SO2 的无色气体；亚硫酸盐是亚硫酸形成的盐类，在食品加工中可用作漂白剂和防腐剂。
<Source>cfr. ^中国海洋大学 2024^; ^北京市市场监督管理局 2024^
<Concept field>商品与过敏原管理
<Related words>^过敏原^
<Type of relation>general
<Related words>^配料^, ^商品^
<Type of relation>general
<Note>GB 7718-2011 列出的八类致敏物质中不包括“二氧化硫和亚硫酸盐”。在欧盟食品致敏物质分类中，当二氧化硫和亚硫酸盐的含量以 SO2 总量计算超过 10 mg/kg 或 10 mg/L 时，须作为致敏物质进行标示。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>lupini
<Morphosyntax>m., pl.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Treccani lupino s.d.^.
<Definition>Specie di leguminose del genere Lupinus, comprendente erbe o suffrutici con legumi compressi e fiori generalmente disposti in racemi.
<Source>cfr. ^Treccani lupino s.d.^

<Concept field>gestione dei prodotti e degli allergeni
<Related words>^allergene^
<Type of relation>general
<Related words>^ingrediente^, ^prodotto^
<Type of relation>general
<Note>Il Regolamento (UE) n. 1169/2011 include i lupini e i prodotti a base di lupini tra le sostanze o i prodotti che provocano allergie o intolleranze.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “lupini” e il cinese “羽扇豆” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta sul piano botanico, poiché entrambi i termini fanno riferimento alle piante del genere Lupinus. Nel contesto degli allergeni alimentari, tuttavia, la rilevanza normativa è differente: il Regolamento (UE) n. 1169/2011 include espressamente i lupini e i prodotti a base di lupini tra gli allergeni da dichiarare, mentre il GB 7718-2011 non include “羽扇豆” tra le otto categorie di sostanze allergeniche specificamente elencate.

<zh>羽扇豆
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 羽扇豆 s.d.^。
<Definition>豆科羽扇豆属的一年生草本植物，具有掌状复叶和蝶形花冠，果实为荚果。
<Source>cfr. ^汉典 羽扇豆 s.d.^
<Concept field>商品与过敏原管理
<Related words>^过敏原^
<Type of relation>general
<Related words>^配料^, ^商品^
<Type of relation>general
<Note>GB 7718-2011 列出的八类致敏物质中不包括“羽扇豆”。在欧盟食品致敏物质分类中，羽扇豆及其制品属于必须标示的致敏物质。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>molluschi
<Morphosyntax>m., pl.
<Source>^Mr. Pos X 2026^

<Lexica>Attestato in ^Treccani molluschi s.d.^.
<Definition>Tipo di animali marini, d’acqua dolce o terrestri, con corpo molle e non segmentato, generalmente protetto da una conchiglia.
<Source>cfr. ^Treccani molluschi s.d.^
<Concept field>gestione dei prodotti e degli allergeni
<Related words>^allergene^
<Type of relation>general
<Related words>^ingrediente^, ^prodotto^
<Type of relation>general
<Note>Il Regolamento (UE) n. 1169/2011 include i molluschi e i prodotti a base di molluschi tra le sostanze o i prodotti che provocano allergie o intolleranze.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “molluschi” e il cinese “软体动物” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta sul piano zoologico, poiché entrambi i termini designano gli animali appartenenti al phylum Mollusca. Nel contesto degli allergeni alimentari, tuttavia, la rilevanza normativa è differente: il Regolamento (UE) n. 1169/2011 include espressamente i molluschi e i prodotti a base di molluschi tra gli allergeni da dichiarare, mentre il GB 7718-2011 non include “软体动物” tra le otto categorie di sostanze allergeniche specificamente elencate.

<zh>软体动物
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 软体动物 s.d.^。
<Definition>动物学术语，无脊椎动物的一门，体柔软，无环节，足是肉质，多数具有硬壳。如蚌、螺、蜗牛、乌贼等。
<Source>^汉典 软体动物 s.d.^
<Concept field>商品与过敏原管理
<Related words>^过敏原^
<Type of relation>general
<Related words>双壳类, 头足类, 腹足类
<Type of relation>sub.
<Related words>^配料^, ^商品^
<Type of relation>general
<Note>GB 7718-2011 列出的八类致敏物质中不包括“软体动物”。在欧盟食品致敏物质分类中，软体动物及其制品属于必须标示的致敏物质。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>pagamento
<Morphosyntax>m.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Treccani pagamento s.d.^.
<Phraseology>effettuare un pagamento; metodo di pagamento; pagamento in contanti; pagamento elettronico
<Definition>Atto, fatto od operazione mediante cui viene trasferita una somma di denaro al fine di corrispondere quanto dovuto.
<Source>cfr. ^Treccani pagamento s.d.^
<Concept field>gestione dei pagamenti
<Related words>^comanda^, ^cliente^
<Type of relation>general
<Note>Nel contesto dei software gestionali per la ristorazione, il pagamento costituisce l'operazione mediante cui viene regolato l'importo dovuto dal cliente per una comanda. Il sistema può prevedere diverse modalità di pagamento, come contanti, carta o sistemi di pagamento elettronico.
<Equivalence it-zh>Tra l'italiano "pagamento" e il cinese "付款" sussiste un'equivalenza sostanzialmente assoluta nel contesto dei software gestionali per la ristorazione: entrambi i termini designano l'operazione mediante cui viene corrisposta la somma dovuta per regolare un acquisto o un servizio. In cinese è ampiamente utilizzato anche il termine "支付". Nell'ambito dei sistemi di pagamento, "支付" ricorre frequentemente nella denominazione di modalità, tecnologie e servizi di pagamento, mentre "付款" pone maggiormente l'accento sull'atto concreto di corrispondere l'importo dovuto ed è comunemente utilizzato nelle interfacce POS per indicare l'operazione di pagamento.

<zh>付款
<Morphosyntax>noun
<Usage label>main term
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 付款 s.d.^。
<Phraseology>订单付款; 付款方式; 现金付款; 完成付款
<Definition>作为对货物或服务的报酬而支付款项。
<Source>^汉典 付款 s.d.^

<Concept field>付款管理
<Related words>^订单^, ^客人^
<Type of relation>general
<Synonyms>“支付”与“付款”意义相近，均可表示付出款项的行为。在餐饮管理系统中，“付款”常用于表示顾客结算订单时实际付出应付款项的操作，如“订单付款”“付款方式”等。“支付”则也广泛用于支付方式、支付技术和支付服务等较为概括或技术性的表达。

<zh>支付
<Morphosyntax>noun
<Usage label>common
<Source>^Eats365 支付 s.d.^
<Lexica>见于^汉典 支付 s.d.^。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>pagamento in contanti
<Morphosyntax>noun group, m.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Phraseology>effettuare un pagamento in contanti; accettare pagamenti in contanti
<Definition>Modalità di pagamento mediante la quale la somma dovuta viene corrisposta utilizzando denaro effettivo, cioè costituito da monete e biglietti di banca.
<Source>cfr. ^Treccani contante s.d.^
<Concept field>gestione dei pagamenti
<Related words>^pagamento^
<Type of relation>super.
<Note>Nel contesto dei software gestionali per la ristorazione, il pagamento in contanti costituisce una delle modalità attraverso cui può essere regolato l’importo di una comanda. Il sistema può registrare l’importo ricevuto e, se necessario, calcolare il resto da restituire al cliente.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “pagamento in contanti” e il cinese “现金支付” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta nel contesto dei software gestionali per la ristorazione: entrambi i termini designano una

modalità di pagamento mediante la quale l’importo dovuto viene corrisposto utilizzando denaro fisico, costituito da monete e banconote.

<zh>现金支付
<Morphosyntax>noun group
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Phraseology>现金支付; 接受现金支付; 使用现金支付
<Definition>使用人民币纸币或硬币的支付方式。
<Source>cfr. ^人民币现金收付规定 2025^
<Concept field>付款管理
<Related words>^付款^
<Type of relation>super.
<Note>在餐饮管理系统中，“现金支付”是一种常见的付款方式，表示顾客使用纸币或硬币结算订单。系统可记录顾客实际支付的现金金额，并在需要时计算应找零金额。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>pagamento tramite POS
<Morphosyntax>noun group, m.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Phraseology>effettuare un pagamento tramite POS; accettare pagamenti tramite POS
<Definition>Pagamento che avviene tramite POS, dispositivo utilizzato presso gli esercizi commerciali che permette pagamenti tramite carte di credito, di debito e prepagate.
<Source>cfr. ^Banca d’Italia POS s.d.^
<Concept field>gestione dei pagamenti
<Related words>^pagamento^
<Type of relation>super.
<Note>Nel contesto dei software gestionali per la ristorazione, il pagamento tramite POS rappresenta una delle modalità con cui può essere regolato l’importo di una comanda attraverso carte di credito o debito.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “pagamento tramite POS” e il cinese “POS 机支付” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta nel contesto dei software gestionali per la ristorazione: entrambi i termini indicano un pagamento effettuato mediante un terminale POS. In entrambi i contesti il

terminale può essere utilizzato per gestire transazioni elettroniche presso il punto vendita.

<zh>POS 机支付
<Morphosyntax>noun group
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Phraseology>使用 POS 机支付
<Definition>持卡客户在消费时，使用储蓄卡或信用卡在商户 POS 机上刷卡付款，款项在相关银行卡中扣收的一种结算方式。
<Source>^长治市人民政府 2017^
<Concept field>付款管理
<Related words>^付款^
<Type of relation>super.
<Note>在餐饮管理系统中，“POS 机支付”是一种用于结算订单金额的付款方式，顾客可通过信用卡或借记卡完成支付。在实际使用中，也常用“刷卡”来表示通过 POS 机使用银行卡付款的操作。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>totale
<Morphosyntax>m.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Treccani totale s.d.^.
<Phraseology>totale da pagare; importo totale; calcolare il totale
<Definition>Quantità di danaro complessiva per pagare un insieme di cose.
<Source>^Treccani totale s.d.^
<Concept field>gestione dei pagamenti
<Related words>somma
<Type of relation>super.
<Related words>^pagamento^, ^comanda^
<Type of relation>general
<Note>Nel contesto dei software gestionali per la ristorazione, il termine “totale” indica l’importo complessivo che il cliente deve corrispondere per regolare una comanda.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “totale” e il cinese “应付金额” sussiste un’equivalenza relativa. Nel contesto dei software gestionali per la

ristorazione, entrambi possono indicare l’importo complessivo che il cliente deve corrispondere per una comanda. Il termine italiano “totale” presenta tuttavia un significato più generale e può indicare il risultato complessivo della somma di più valori, mentre “应付金额” specifica che si tratta della somma effettivamente dovuta e da pagare.

<zh>应付金额
<Morphosyntax>noun group
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Phraseology>订单应付金额; 最终应付金额; 支付应付金额
<Definition>本次交易业务应付的金额。
<Source>^金蝶云 s.d.^
<Concept field>付款管理
<Related words>金额
<Type of relation>super.
<Related words>^付款^, ^订单^
<Type of relation>general
<Note>在餐饮管理系统中，“应付金额”表示顾客结算订单时需要实际支付的总金额。该金额可根据订单中的商品、优惠或其他费用计算得出。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>resto
<Morphosyntax>m.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Treccani resto s.d.^.
<Phraseology>dare il resto; ricevere il resto; calcolare il resto
<Definition>Il denaro che deve ricevere, o ha ricevuto indietro, chi ha dato come pagamento un’unità di moneta superiore al prezzo.
<Source>^Treccani resto s.d.^
<Concept field>gestione dei pagamenti
<Related words>somma di denaro
<Type of relation>super.
<Related words>^pagamento in contanti^, ^totale^
<Type of relation>general

<Note>Nel contesto dei software gestionali per la ristorazione, il resto indica la somma da restituire al cliente quando l’importo versato in contanti è superiore all’importo da pagare. Il sistema può calcolare automaticamente tale differenza.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “resto” e il cinese “找零” sussiste un’equivalenza relativa. Nel contesto dei software gestionali, entrambi possono indicare il resto dovuto al cliente quando la somma versata è superiore all’importo da pagare. Il termine italiano “resto” designa principalmente la somma di denaro restituita al cliente, mentre il cinese “找零” può indicare anche l’operazione di dare il resto.

<zh>找零
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 找零 s.d.^。
<Phraseology>找零金额; 现金找零; 自动找零
<Definition>找回零钱或补足差额。
<Source>^汉典 找零 s.d.^
<Concept field>付款管理
<Related words>金额
<Type of relation>super.
<Related words>^现金支付^, ^应付金额^
<Type of relation>general
<Note>在餐饮管理系统中，“找零”表示顾客使用现金付款时，实际支付金额超过应付金额后需要退还给顾客的金额。系统可根据实际支付金额和应付金额自动计算找零金额。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>sconto
<Morphosyntax>m.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Treccani sconto s.d.^.
<Phraseology>applicare uno sconto; sconto fisso; sconto percentuale; sconto sul totale

<Definition>Diminuzione del prezzo, per lo più percentuale, concessa per ragioni particolari a singoli clienti o offerta a tutti in determinati periodi.
<Source>^Treccani sconto s.d.^
<Concept field>gestione dei pagamenti
<Related words>riduzione di prezzo
<Type of relation>super.
<Related words>^totale^, ^comanda^
<Type of relation>general
<Note>Nel contesto dei software gestionali per la ristorazione, lo sconto consiste in una riduzione applicata al prezzo di uno o più prodotti oppure all'importo complessivo di una comanda. Può essere espresso, ad esempio, come percentuale del prezzo.
<Equivalence it-zh>Tra l'italiano "sconto" e il cinese "折扣" sussiste un'equivalenza relativa nel contesto dei software gestionali per la ristorazione: entrambi i termini indicano una riduzione applicata al prezzo di un prodotto o all'importo di una comanda. Tuttavia, mentre l'italiano "sconto" può riferirsi sia a una riduzione percentuale sia a una riduzione di importo fisso, in alcuni sistemi cinesi "折扣" viene utilizzato più specificamente per indicare una riduzione percentuale, mentre per una riduzione di importo fisso possono essere impiegate denominazioni diverse, come "折让".

<zh>折扣
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 折扣 s.d.^。
<Phraseology>应用折扣; 固定折扣; 全单折扣
<Definition>将货物的售价折减，并将折减之数在原价中扣除。
<Source>^汉典 折扣 s.d.^
<Concept field>付款管理
<Related words>价格优惠
<Type of relation>super.
<Related words>^应付金额^, ^订单^
<Type of relation>general
<Note>在餐饮管理系统中，"折扣"表示对商品价格或订单金额进行一定程度的减免。系统可根据设定的条件将折扣应用于单个商品或整个订单，并重新计算顾客的应付金额。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>buono
<Morphosyntax>m.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Treccani buono s.d.^.
<Phraseology>buono sconto; buono pasto; buono omaggio; utilizzare un buono
<Definition>Documento che viene rilasciato come equivalente di una determinata somma, indicata nello stesso, o che dà diritto a ricevere, all'atto della presentazione, cibi, vestiario o altra merce.
<Source>^Treccani buono s.d.^
<Concept field>gestione dei buoni e delle promozioni
<Related words>documento
<Type of relation>super.
<Related words>^sconto^, ^pagamento^
<Type of relation>general
<Note>Nel contesto dei software gestionali per la ristorazione, il termine "buono" indica un titolo utilizzabile dal cliente per ottenere una riduzione dell'importo da pagare oppure per usufruire di determinati prodotti o servizi. Possono rientrare in questa categoria, ad esempio, i buoni sconto e i buoni pasto.
<Equivalence it-zh>Tra l'italiano "buono" e il cinese "券" sussiste un'equivalenza relativa. Nel contesto dei software gestionali per la ristorazione, entrambi i termini possono indicare un titolo che consente al cliente di ottenere un determinato vantaggio, come una riduzione del prezzo oppure il diritto a ricevere determinati prodotti o servizi. Il termine cinese "券" presenta tuttavia un'estensione più ampia e può indicare genericamente diverse tipologie di titoli o documenti. A seconda della funzione può essere specificato mediante termini quali "优惠券" (buono sconto), "代金券" (buono di valore monetario) o "餐券" (buono pasto).

<zh>券
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 券 s.d.^。
<Phraseology>优惠券; 代金券; 餐券; 套餐券

<Definition>具有价值，可以买卖、抵押或转让的票据。
<Source>^汉典 券 s.d.^
<Concept field>券管理
<Related words>凭证
<Type of relation>super.
<Related words>^折扣^, ^付款^
<Type of relation>general
<Note>在餐饮管理系统中，“券”可泛指顾客在结算或消费时使用的各种凭证。根据其功能，可分为“优惠券”“代金券”“餐券”等不同类型，用于享受价格优惠、抵扣一定金额或兑换特定商品或服务。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>divisione alla romana
<Morphosyntax>noun group, f.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestata in ^Treccani romano s.d.^.
<Phraseology>dividere il conto alla romana
<Definition>Modalità di divisione del conto mediante la quale l’importo complessivo della comanda viene suddiviso in due o più parti uguali.
<Source>cfr. ^Edupass s.d.^
<Concept field>gestione dei pagamenti
<Related words>divisione del conto
<Type of relation>super.
<Related words>^totale^, ^pagamento^
<Type of relation>general
<Note>Nel contesto dei software gestionali per la ristorazione, la divisione alla romana consente di suddividere l’importo complessivo di una comanda in quote uguali, generalmente in base al numero di persone tra cui deve essere ripartito il conto.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “divisione alla romana” e il cinese “均分” sussiste un’equivalenza relativa. Nel contesto dei software gestionali per la ristorazione, entrambi i termini possono indicare la suddivisione dell’importo complessivo di una comanda in parti uguali. Il termine cinese “均分” presenta tuttavia un significato più generale e può riferirsi alla

divisione in parti uguali di qualsiasi quantità o elemento, non esclusivamente di un conto.

<zh>均分
<Morphosyntax>verb
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 均分 s.d.^。
<Phraseology>均分账单; 账单均分; 均分金额
<Definition>平均分划；平均分配。
<Source>^汉典 均分 s.d.^
<Concept field>付款管理
<Related words>账单分摊
<Type of relation>super.
<Related words>^应付金额^, ^付款^
<Type of relation>general
<Note>在餐饮管理系统中，“均分”表示将订单或账单的应付总金额平均分成若干份，使每份金额相同，通常根据共同结账的人数进行划分。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>conto
<Morphosyntax>m.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Treccani conto s.d.^.
<Phraseology>pagare il conto; saldare il conto; chiedere il conto; dividere il conto
<Definition>Somma da pagare o da riscuotere alla fine di una prestazione, di un lavoro ecc.
<Source>^Treccani conto s.d.^
<Concept field>gestione dei pagamenti
<Related words>somma dovuta
<Type of relation>super.
<Related words>^comanda^, ^totale^, ^pagamento^, ^divisione alla romana^
<Type of relation>general
<Note>Nel contesto dei software gestionali per la ristorazione, il conto indica la somma dovuta dal cliente per una comanda e costituisce l’importo che

deve essere regolato al momento del pagamento. Il conto può inoltre essere suddiviso tra più clienti.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “conto” e il cinese “账单” sussiste un’equivalenza relativa. Nel contesto dei software gestionali per la ristorazione, entrambi i termini si riferiscono a ciò che il cliente deve regolare al termine della consumazione. L’italiano “conto” può designare direttamente la somma complessiva da pagare, mentre il cinese “账单” indica più propriamente il documento o prospetto sul quale sono registrati gli importi da pagare.

<zh>账单
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 账单 s.d.^。
<Phraseology>支付账单; 结算账单; 分摊账单; 打印账单
<Definition>记账或付账单据。
<Source>^汉典 账单 s.d.^
<Concept field>付款管理
<Related words>单据
<Type of relation>super.
<Related words>^订单^, ^应付金额^, ^付款^, ^均分^
<Type of relation>general
<Note>在餐饮管理系统中，“账单”表示顾客在用餐结束后需要结算的消费账目，其中可显示订单商品及其金额、应付金额等信息。账单可在付款时进行结算，也可根据需要进行分单。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>scontrino
<Morphosyntax>m.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Treccani scontrino s.d.^.
<Phraseology>emettere uno scontrino; stampare uno scontrino
<Definition>Piccolo biglietto o cedola che serve a comprovare l’effettuato pagamento di un acquisto.
<Source>cfr. ^Treccani scontrino s.d.^

<Concept field>gestione dei pagamenti
<Related words>documento di pagamento
<Type of relation>super.
<Related words>^conto^, ^pagamento^, ^corrispettivi^
<Type of relation>general
<Note>Nel contesto dei software gestionali per la ristorazione, lo scontrino è il documento generato al momento del pagamento, sul quale possono essere riportati i prodotti acquistati, le relative quantità e prezzi e l'importo complessivo della transazione.
<Equivalence it-zh>Tra l'italiano "scontrino" e il cinese "小票" sussiste un'equivalenza sostanzialmente assoluta nel contesto dei software gestionali per la ristorazione: entrambi i termini indicano il documento emesso o stampato dal sistema di cassa in relazione a una transazione e contenente le principali informazioni relative all'acquisto. Il termine cinese "小票" può essere utilizzato anche in senso più generale per indicare diverse tipologie di ticket o ricevute. Quando è necessario distinguere specificamente lo scontrino relativo all'operazione di cassa da altri tipi di ticket, può essere utilizzata la denominazione "收银小票".

<zh>小票
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 小票 s.d.^。
<Phraseology>打印小票; 补打小票
<Definition>小票是 POS 打印出来给客户的购物凭证。
<Source>^欧姆网络 s.d.^
<Concept field>付款管理
<Related words>购物凭证
<Type of relation>super.
<Related words>^账单^, ^付款^, ^销售额^
<Type of relation>general
<Note>在餐饮管理系统中，"小票"通常指顾客结算后由收银系统生成或打印的消费凭证，可显示商品、数量、价格、应付金额和付款方式等信息。当需要与后厨小票、标签小票等其他票据区分时，也常使用"收银小票"这一名称。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni

<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>fattura
<Morphosyntax>f.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Treccani fattura s.d.^.
<Phraseology>emettere una fattura; richiedere una fattura; fattura elettronica; stampare una fattura
<Definition>Documento fiscale obbligatorio redatto dal venditore e trasmesso all’acquirente, che prova l’avvenuta cessione di beni o prestazione di servizi e ne specifica le principali informazioni economiche e fiscali.
<Source>cfr. ^Treccani fattura 2012^
<Concept field>gestione dei documenti fiscali
<Related words>documento fiscale
<Type of relation>super.
<Related words>^scontrino^, ^pagamento^
<Type of relation>general
<Note>Nel contesto dei software gestionali per la ristorazione, la fattura è un documento fiscale che può essere emesso in relazione ai prodotti o servizi forniti al cliente e contiene le informazioni necessarie ai fini fiscali e contabili. Può essere emessa anche in formato elettronico.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “fattura” e il cinese “发票” sussiste un’equivalenza relativa. Nel contesto dei software gestionali per la ristorazione, entrambi i termini indicano un documento fiscale emesso in relazione alla vendita di beni o alla prestazione di servizi. Le due denominazioni appartengono tuttavia a sistemi fiscali differenti e le caratteristiche, i requisiti e le modalità di emissione dei relativi documenti sono disciplinati dalle normative dei rispettivi paesi.

<zh>发票
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 发票 s.d.^。
<Phraseology>开具发票; 申请发票; 电子发票; 发票信息
<Definition>在购销商品、提供或者接受服务以及从事其他经营活动中，开具、收取的收付款凭证。
<Source>^发票管理办法 2023^
<Concept field>发票管理
<Related words>收付款凭证

<Type of relation>super.
<Related words>^小票^, ^付款^
<Type of relation>general
<Note>在餐饮管理系统中，“发票”是商户根据顾客的消费情况开具的凭证，可用于财务和税务管理。发票包括纸质发票和电子发票。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>corrispettivi
<Morphosyntax>m., pl.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Sabatini Coletti corrispettivo s.d.^.
<Phraseology>corrispettivi giornalieri
<Definition>Equivalenti in denaro dovuti in seguito a una prestazione, a un lavoro.
<Source>cfr. ^Sabatini Coletti corrispettivo s.d.^
<Concept field>gestione fiscale dei corrispettivi
<Related words>somma dovuta
<Type of relation>super.
<Related words>^IVA^, ^chiusura fiscale^, ^scontrino^
<Type of relation>general
<Note>Nel contesto fiscale, i “corrispettivi” indicano gli importi dovuti per la vendita di beni o le prestazioni di servizi effettuate dall’esercente. Ai fini IVA, il loro ammontare determina la base imponibile.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “corrispettivi” e il cinese “销售额” sussiste un’equivalenza relativa. Nel contesto fiscale e dei software gestionali, entrambi possono indicare l’ammontare relativo alle cessioni di beni o alle prestazioni di servizi effettuate nell’ambito dell’attività. I due termini fanno tuttavia riferimento a sistemi fiscali differenti e non presentano una corrispondenza totale sul piano giuridico.

<zh>销售额
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Phraseology>日销售额
<Definition>指纳税人发生应税交易取得的与之相关的价款。

<Source>cfr. ^中华人民共和国增值税法 2024^
<Concept field>税务营业数据管理
<Related words>价款
<Type of relation>super.
<Related words>^增值税^, ^税务日结^, ^小票^
<Type of relation>general
<Note>在税务和餐饮管理软件中，“销售额”表示纳税人销售商品或提供服务等应税交易所取得的相关价款。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>riepilogo
<Morphosyntax>m.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Sabatini Coletti riepilogo s.d.^.
<Phraseology>stampare il riepilogo; riepilogo dell’ordine
<Definition>Esposizione in forma riassuntiva degli elementi principali delle diverse fasi di un avvenimento.
<Source>cfr. ^Sabatini Coletti riepilogo s.d.^
<Concept field>visualizzazione dei dati
<Related words>rappresentazione dei dati
<Type of relation>super.
<Related words>^report^
<Type of relation>general
<Note>Nel contesto di un software gestionale, “riepilogo” indica una visualizzazione sintetica che raccoglie e presenta le informazioni principali relative a un’operazione, a un ordine o a un insieme di dati.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “riepilogo” e il cinese “汇总” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta nel contesto dei software gestionali quando i due termini indicano la raccolta e la presentazione sintetica delle informazioni principali relative a un insieme di dati o a un’operazione.

<zh>汇总
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 汇总 s.d.^。

<Phraseology>打印汇总; 订单汇总
<Definition>将各种材料或情况汇集到一起。
<Source>^汉典 汇总 s.d.^
<Concept field>数据展示
<Related words>数据展示
<Type of relation>super.
<Related words>^报表^
<Type of relation>general
<Note>在餐饮管理系统中，“汇总”通常表示将订单、交易或其他经营数据集中整理并以概括的形式显示。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>report
<Morphosyntax>m.
<Origin>loan word
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Treccani report s.d.^.
<Definition>In informatica, prospetto riepilogativo di una raccolta di dati disposti in colonna, ottenuto con il calcolatore.
<Source>^Treccani report s.d.^
<Concept field>visualizzazione dei dati
<Related words>prospetto
<Type of relation>super.
<Related words>^riepilogo^, ^chiusura cassa^
<Type of relation>general
<Note>Nel contesto dei software gestionali per la ristorazione, un “report” presenta in forma strutturata dati relativi all’attività del ristorante, come vendite, pagamenti o operazioni di cassa, generalmente riferiti a un determinato periodo.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “report” e il cinese “报表” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta nel contesto dei software gestionali: entrambi i termini indicano un prospetto strutturato attraverso cui vengono presentati dati relativi all’attività dell’impresa.

<zh>报表

<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 报表 s.d.^。
<Phraseology>生成报表; 日结报表; 销售报表
<Definition>向上级报告情况的表格。
<Source>^汉典 报表 s.d.^
<Concept field>数据展示
<Related words>表格
<Type of relation>super.
<Related words>^汇总^, ^日结^
<Type of relation>general
<Note>在餐饮管理软件中，“报表”用于以结构化形式显示餐厅的经营数据，如销售、付款或收银数据，通常可以按照一定的时间范围生成。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>cassiere
<Morphosyntax>m.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Treccani cassiere s.d.^.
<Phraseology>cassiere del ristorante
<Definition>Nei negozi, pubblici esercizi o luoghi di spettacolo, chi riscuote i pagamenti fatti dai clienti.
<Source>^Treccani cassiere s.d.^
<Concept field>gestione del personale
<Related words>operatore
<Type of relation>super.
<Related words>^pagamento^, ^scontrino^, ^resto^
<Type of relation>general
<Note>Nel contesto dei software gestionali per la ristorazione, il cassiere è l’operatore addetto alla gestione delle operazioni di cassa e alla riscossione dei pagamenti effettuati dai clienti.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “cassiere” e il cinese “收银员” sussiste un’equivalenza relativa. Nel contesto della ristorazione e dei software gestionali, entrambi i termini indicano l’operatore addetto alla riscossione dei pagamenti dei clienti. Il termine italiano “cassiere” presenta tuttavia

un’estensione più ampia e può indicare anche chi svolge operazioni di riscossione e pagamento in imprese o banche. Il cinese “收银员” si riferisce invece principalmente all’addetto alla cassa nei luoghi di vendita o di consumo.

<zh>收银员
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^Cambridge 收银员 s.d.^。
<Phraseology>餐厅收银员
<Definition>在消费场所，从事顾客现金、支票收取或金融卡支付办理等工作的人员。
<Source>^人力资源和社会保障部 2020^
<Concept field>员工管理
<Related words>工作人员
<Type of relation>super.
<Related words>^付款^, ^小票^, ^找零^
<Type of relation>general
<Note>在餐饮管理系统中，“收银员”指负责收银和顾客付款结算等操作的工作人员，可使用收银系统处理付款、打印小票以及完成找零等操作。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>chiusura cassa
<Morphosyntax>noun group, f.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Definition>Operazione di fine turno o giornata lavorativa, attraverso cui vengono riepilogati e verificati gli incassi e le altre operazioni registrate dalla cassa.
<Source>^FRANZONI 2026^
<Concept field>gestione della cassa
<Related words>operazione di cassa
<Type of relation>super.
<Related words>^cassiere^, ^pagamento^, ^chiusura fiscale^, ^report^
<Type of relation>general
<Note>Nel contesto dei software gestionali per la ristorazione, la chiusura cassa consente di riepilogare le operazioni effettuate in un determinato

periodo e di verificare gli importi incassati attraverso le diverse modalità di pagamento.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “chiusura cassa” e il cinese “日结” sussiste un’equivalenza relativa. Nel contesto dei software gestionali per la ristorazione, entrambi i termini possono indicare l’operazione mediante cui vengono riepilogati e verificati gli incassi e le transazioni registrate dal sistema. Il termine cinese “日结”, tuttavia, indica specificamente la chiusura effettuata al termine della giornata, mentre l’italiano “chiusura cassa” può riferirsi più generalmente alla chiusura delle operazioni di cassa relativa a un determinato periodo o turno.

<zh>日结
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Definition>收银系统日结，就是每天营业结束后，系统自动汇总当天的所有交易、对账、生成报表。
<Source>^畅捷通 日结 s.d.^
<Concept field>收银管理
<Related words>收银操作
<Type of relation>super.
<Related words>^收银员^, ^付款^, ^税务日结^, ^报表^
<Type of relation>general
<Note>在餐饮管理系统中，“日结”是在一天营业结束后对当日的收银和交易数据进行汇总、核对并生成相关报表的操作，用于检查当天不同付款方式的收款情况。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>chiusura fiscale
<Morphosyntax>noun group, f.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Definition>Operazione giornaliera associata alla trasmissione telematica dei corrispettivi all’Agenzia delle Entrate.
<Source>^FRANZONI 2026^
<Concept field>gestione fiscale dei corrispettivi
<Related words>operazione fiscale
<Type of relation>super.

<Related words>^chiusura cassa^, ^scontrino^, ^corrispettivi^
<Type of relation>general
<Note>La “chiusura fiscale” si distingue dalla chiusura cassa di carattere gestionale: oltre alla chiusura delle operazioni giornaliere, è connessa alla memorizzazione e alla trasmissione telematica dei dati dei corrispettivi previsti dalla normativa fiscale italiana.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “chiusura fiscale” e il cinese “税务日结” sussiste un’equivalenza relativa: la procedura italiana è legata al sistema fiscale dell’Agenzia delle Entrate e non trova necessariamente una corrispondenza identica nel sistema fiscale cinese.

<zh>税务日结
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Definition>与向意大利税务局电子传输每日营业收入数据相关的操作。
<Source>^FRANZONI 2026^
<Concept field>营业税务管理
<Related words>税务操作
<Type of relation>super.
<Related words>^日结^, ^小票^, ^销售额^
<Type of relation>general
<Note>“税务日结”不同于以管理为目的的普通“日结”：除完成每日营业操作的结算外，还涉及按照意大利税法规定对营业收入数据进行存储并以电子方式传输。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>preconto
<Morphosyntax>m.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Phraseology>emettere il preconto; preconto del tavolo
<Definition>Documento gestionale non fiscale che viene portato al tavolo del cliente per informarlo sul pagamento del conto finale.
<Source>cfr. ^Nodisorder 2020^
<Concept field>gestione dei pagamenti
<Related words>documento gestionale
<Type of relation>super.

<Related words>^conto^, ^scontrino^, ^pagamento^
<Type of relation>general
<Note>Nel contesto dei software gestionali per la ristorazione, il preconto è un documento non fiscale generato prima del pagamento, che consente al cliente di verificare i prodotti consumati e il relativo importo prima di procedere al pagamento del conto.
<Equivalence it-zh>Tra l'italiano "preconto" e il cinese "预结单" sussiste un'equivalenza sostanzialmente assoluta nel contesto dei software gestionali per la ristorazione: entrambi i termini indicano un documento generato prima del pagamento che consente al cliente di verificare le voci della consumazione e il relativo importo. In cinese è utilizzata anche la forma più esplicita "预结账单".

<zh>预结单
<Morphosyntax>noun
<Usage label>main term
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Phraseology>打印预结单; 查看预结单
<Definition>便于用户在结账前确认自己的菜品和金额，核对无误后再进行付款的账单。
<Source>cfr. ^快鲸 s.d.^
<Concept field>付款管理
<Related words>^账单^
<Type of relation>super.
<Related words>^付款^, ^小票^
<Type of relation>general
<Synonyms>"预结账单"与"预结单"意义相同，均表示顾客正式结账前用于核对消费明细和金额的账单。"预结单"在餐饮收银系统中常作为较简洁的功能名称使用。
<Note>在餐饮管理系统中，"预结单"通常在顾客付款前生成或打印，用于显示已消费的菜品、数量、价格和应付金额等信息，供顾客核对。预结单本身并不表示付款已经完成。

<zh>预结账单
<Morphosyntax>noun
<Usage label>common
<Source>^思迅 2024^
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>storno
<Morphosyntax>m.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Treccani storno 2012^.
<Phraseology>effettuare uno storno; storno di un pagamento; storno totale
<Definition>Nel linguaggio contabile, operazione volta a rettificare parzialmente o totalmente una scrittura erroneamente accolta in un conto.
<Source>^Treccani storno 2012^
<Concept field>gestione dei pagamenti
<Related words>annullamento di transazione
<Type of relation>super.
<Related words>^pagamento^, ^scontrino^
<Type of relation>general
<Note>Nel contesto dei software gestionali per la ristorazione, lo storno consente di annullare o rettificare una transazione già registrata, ad esempio in caso di pagamento effettuato per errore. A seconda del sistema di pagamento e dello stato della transazione, l'operazione può comportare la restituzione dell'importo al cliente.
<Equivalence it-zh>Tra l'italiano "storno" e il cinese "撤销" sussiste un'equivalenza relativa. Nel contesto dei software gestionali e dei sistemi POS, entrambi i termini possono indicare l'annullamento di una transazione precedentemente effettuata. Il termine italiano "storno" presenta tuttavia un'estensione più ampia e può essere utilizzato anche in ambito contabile per indicare la rettifica o l'inversione di una registrazione. In tale accezione, in cinese è più appropriato il termine "冲销". Nell'ambito specifico dei pagamenti POS, è inoltre frequente la denominazione più completa "消费撤销".

<zh>撤销
<Morphosyntax>verb
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 撤销 s.d.^。
<Phraseology>撤销交易; 撤销付款; 消费撤销
<Definition>商户由于各种原因对已经通过联机 POS 终端等受理机具或者手工方式完成的成功交易，于当日当批主动发起取消的过程。

<Source>cfr. ^重庆市支付清算协会 2019^
<Concept field>付款管理
<Related words>交易取消
<Type of relation>super.
<Related words>^付款^, ^小票^
<Type of relation>general
<Note>在餐饮管理系统中，“撤销”表示取消已经完成或登记的交易。在银行卡 POS 支付领域，常使用“消费撤销”表示商户主动取消已完成的消费交易。“冲销”则更常用于会计处理中，表示对已经入账的记录进行抵销或更正，因此不宜与“撤销”完全等同。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>rimborso
<Morphosyntax>m.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Sabatini Coletti rimborso s.d.^.
<Phraseology>effettuare un rimborso; richiedere un rimborso; rimborso totale; rimborso parziale
<Definition>Restituzione di denaro speso per interesse di altri o per un servizio non utilizzato; la somma rimborsata.
<Source>^Sabatini Coletti rimborso s.d.^
<Concept field>gestione dei pagamenti
<Related words>operazione di restituzione
<Type of relation>super.
<Related words>^pagamento^, ^storno^
<Type of relation>general
<Note>Nel contesto dei software gestionali per la ristorazione, il rimborso consiste nella restituzione totale o parziale al cliente di una somma relativa a un pagamento già effettuato. Si distingue dallo storno, che consiste invece nell’annullamento o nella rettifica di una transazione.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “rimborso” e il cinese “退款” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta nel contesto dei software gestionali per la ristorazione: entrambi i termini indicano la restituzione totale o parziale al cliente di una somma precedentemente pagata. In entrambi i sistemi il rimborso può riguardare l’intero importo della transazione oppure soltanto una sua parte.

<zh>退款
<Morphosyntax>noun, verb
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 退款 s.d.^。
<Phraseology>申请退款; 进行退款; 全额退款; 部分退款
<Definition>退还预先支付或多收的款项。
<Source>^汉典 退款 s.d.^
<Concept field>付款管理
<Related words>退款操作
<Type of relation>super.
<Related words>^付款^, ^撤销^
<Type of relation>general
<Note>在餐饮管理系统中，“退款”表示将顾客已经支付的款项全部或部分退还给顾客，可分为全额退款和部分退款。“退款”与“撤销”有所区别：退款通常针对已经完成的付款，而撤销主要表示取消原有交易。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>stampante
<Morphosyntax>f.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Treccani stampante s.d.^.
<Phraseology>seleziona una stampante
<Definition>Negli elaboratori elettronici, unità di uscita che provvede alla stampa dei dati su carta.
<Source>^Treccani stampante s.d.^
<Concept field>dispositivi hardware
<Related words>^dispositivo^
<Type of relation>super.
<Related words>^scontrino^, ^preconto^, ^comanda^
<Type of relation>general
<Note>Nel contesto dei software gestionali per la ristorazione, la stampante è una periferica collegata al sistema utilizzata per produrre documenti cartacei, come scontrini, preconti e stampe relative alle comande.

<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “stampante” e il cinese “打印机” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta in ambito informatico: entrambi i termini designano un dispositivo di output che consente di trasferire su carta informazioni provenienti da un sistema informatico.

<zh>打印机
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 打印机 s.d.^。
<Phraseology>选择打印机; 热敏打印机; 小票打印机; 打印小票
<Definition>一种常用的计算机输出设备。能将计算机中要输出的信息，用能阅读的图形或符号打印在纸上。
<Source>^汉典 打印机 s.d.^
<Concept field>硬件设备
<Related words>^设备^
<Type of relation>super.
<Related words>^小票^, ^预结单^, ^订单^
<Type of relation>general
<Note>在餐饮管理系统中，“打印机”是与收银系统连接的输出设备，可用于打印小票、预结单和订单等文件。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>stampare
<Morphosyntax>v.tr.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Sabatini Coletti stampare s.d.^.
<Phraseology>stampare il conto; stampare un preconto; stampare uno scontrino; stampare una comanda
<Definition>Riprodurre a stampa scritti o immagini.
<Source>^Sabatini Coletti stampare s.d.^
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Concept field>gestione della stampa
<Related words>riprodurre
<Type of relation>super.
<Related words>^stampante^, ^scontrino^, ^preconto^, ^conto^

<Type of relation>general
<Note>Nel contesto dei software gestionali per la ristorazione, “stampare” indica l’operazione mediante cui documenti come scontrini, preconti, conti e comande vengono riprodotti su supporto cartaceo tramite una stampante.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “stampare” e il cinese “打印” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta nel contesto informatico: entrambi i termini possono indicare l’operazione mediante cui i dati provenienti da un sistema vengono riprodotti su un supporto mediante una stampante.

<zh>打印
<Morphosyntax>verb
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 打印 s.d.^。
<Phraseology>打印账单; 打印小票; 打印预结单; 打印订单
<Definition>通过打印机将电子设备中的文字、图像等数据输出至纸张等记录介质的操作。
<Source>cfr. ^百度百科 计算机打印 s.d.^
<Concept field>打印管理
<Related words>输出
<Type of relation>super.
<Related words>^打印机^, ^小票^, ^预结单^, ^账单^
<Type of relation>general
<Note>在餐饮管理系统中，“打印”表示通过打印机将系统生成的信息输出到纸张等介质上的操作，可用于打印小票、预结单、账单和订单等文件。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>orario
<Morphosyntax>m.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^De Mauro orario s.d.^.
<Phraseology>selezionare l’orario; impostare l’orario
<Definition>L’ora o le ore in cui si svolge un certo fatto o una determinata attività.
<Source>^De Mauro orario s.d.^
<Concept field>gestione temporale

<Related words>indicazione temporale
<Type of relation>super.
<Related words>^data^
<Type of relation>general
<Note>Nel contesto di un software gestionale, “orario” può indicare l’informazione temporale associata a un’attività, a un’operazione o a un evento.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “orario” e il cinese “时间” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta nel contesto dei software gestionali: entrambi i termini possono indicare il momento temporale associato a un’attività, a un’operazione o a un evento.

<zh>时间
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 时间 s.d.^。
<Phraseology>选择时间; 设置时间
<Definition>时钟上、日历上的具体的分、小时、天或年；准确的时刻或日期。
<Source>^汉典 时间 s.d.^
<Concept field>时间管理
<Related words>时间信息
<Type of relation>super.
<Related words>^日期^
<Type of relation>general
<Note>在管理软件中，“时间”可表示与某项活动、操作或事件相关的具体时间信息。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>data
<Morphosyntax>f.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Sabatini Coletti data s.d.^.
<Definition>Coordinate cronologiche (giorno, mese, anno) di un evento.
<Source>^Sabatini Coletti data s.d.^
<Concept field>gestione temporale
<Related words>indicazione temporale

<Type of relation>super.
<Related words>^orario^
<Type of relation>general
<Note>Nel contesto di un software gestionale, “data” indica l’informazione calendariale associata a un’attività, a un’operazione, a un documento o a un evento.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “data” e il cinese “日期” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta nel contesto dei software gestionali: entrambi i termini indicano il giorno del calendario associato a un’attività, a un’operazione, a un documento o a un evento.

<zh>日期
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 日期 s.d.^。
<Definition>发生某事的确定日子或时期。
<Source>^汉典 日期 s.d.^
<Concept field>时间管理
<Related words>时间信息
<Type of relation>super.
<Related words>^时间^
<Type of relation>general
<Note>在管理软件中，“日期”表示与某项活动、操作、文件或事件相关的日历日期。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>IVA
<Morphosyntax>f.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Treccani IVA s.d.^.
<Phraseology>imponibile IVA; aliquota IVA
<Definition>Imposta sulle vendite, proporzionale, con aliquote differenziate, che colpisce le cessioni di beni e le prestazioni di servizî effettuate nel territorio dello stato nell’esercizio di imprese o nell’esercizio di arti e professioni, nonché le esportazioni in genere.
<Source>^Treccani IVA s.d.^

<Concept field>gestione dei documenti fiscali
<Related words>imposta indiretta
<Type of relation>super.
<Related words>^fattura^, ^corrispettivi^
<Type of relation>general
<Note>“IVA” è la sigla di “imposta sul valore aggiunto”. Nella compilazione di una fattura, la voce può indicare anche l’ammontare dell’imposta calcolato sull’imponibile in base all’aliquota applicata.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “IVA” e il cinese “增值税” sussiste un’equivalenza relativa. Entrambi i termini designano un’imposta sul valore aggiunto applicata alle operazioni economiche. Fanno tuttavia riferimento, nei rispettivi ordinamenti, a sistemi fiscali disciplinati da normative differenti.

<zh>增值税
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>见于^汉典 增值税 s.d.^。
<Phraseology>增值税计税依据; 增值税税率
<Definition>以生产经营收入中的新增价值为对象而课征的一种流转税。
<Source>^汉典 增值税 s.d.^
<Concept field>税务单据管理
<Related words>流转税
<Type of relation>super.
<Related words>^发票^, ^销售额^
<Type of relation>general
<Note>在填写发票时，“增值税”也可以表示根据计税基础和适用税率计算出的增值税税额。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni
<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>ragione sociale
<Morphosyntax>noun group, f.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^De Mauro ragione sociale s.d.^.

<Definition>Nome dietro cui agisce una società di persone, costituito dal nome di uno o più soci e dall’indicazione del rapporto sociale esistente tra di essi.
<Source>^De Mauro ragione sociale s.d.^
<Concept field>gestione dei documenti fiscali
<Related words>nome sociale
<Type of relation>super.
<Related words>^fattura^
<Type of relation>general
<Note>Nel contesto dei software gestionali e della compilazione dei dati di fatturazione, “ragione sociale” è spesso utilizzato in senso più ampio per indicare il nome con cui è registrata e identificata un’impresa. In senso giuridico stretto, il termine si riferisce invece al nome delle società di persone.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “ragione sociale” e il cinese “企业名称” sussiste un’equivalenza relativa. Nel contesto della compilazione dei dati di fatturazione, entrambi possono indicare il nome ufficiale con cui è identificata un’impresa. Il termine italiano “ragione sociale” possiede tuttavia un significato giuridico più specifico, riferito propriamente alle società di persone, mentre “企业名称” indica più genericamente il nome registrato di un’impresa.

<zh>企业名称
<Morphosyntax>noun group
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Phraseology>填写企业名称; 登记企业名称
<Definition>企业名称是区别不同市场主体的标志。
<Source>^国家知识产权局 企业名称 2020^
<Concept field>税务单据管理
<Related words>名称
<Type of relation>super.
<Related words>^发票^
<Type of relation>general
<Note>在管理软件和发票信息填写中，“企业名称”表示企业依法登记并用于识别该企业的正式名称。
**

<Subject>information technology and telecommunication/informatica e telecomunicazioni

<Subfield>restaurant management software/software gestionali per la ristorazione
<it>carrello
<Morphosyntax>m.
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Lexica>Attestato in ^Treccani carrello s.d.^.
<Phraseology>aggiungere al carrello; rimuovere dal carrello
<Definition>Elemento dell’interfaccia utilizzato per gestire i prodotti selezionati dall’utente in vista dell’acquisto.
<Source>^FRANZONI 2026^
<Concept field>gestione delle ordinazioni
<Related words>^prodotto^, ^ordine^
<Type of relation>general
<Note>Nel contesto dei software gestionali per la ristorazione dedicati al cliente, il “carrello” raccoglie temporaneamente i prodotti selezionati dall’utente prima della conferma dell’ordine e consente di modificarne, aggiungerne o rimuoverne gli elementi.
<Equivalence it-zh>Tra l’italiano “carrello” e il cinese “购物车” sussiste un’equivalenza sostanzialmente assoluta nel contesto delle interfacce software: entrambi i termini designano lo spazio virtuale in cui vengono raccolti e gestiti i prodotti selezionati dall’utente prima della conferma dell’ordine.

<zh>购物车
<Morphosyntax>noun
<Source>^Mr. Pos X 2026^
<Phraseology>添加到购物车; 从购物车中删除商品
<Definition>用于管理用户选择购买的商品的虚拟功能。
<Source>^FRANZONI 2026^
<Concept field>订单管理
<Related words>^商品^, ^订单^
<Type of relation>general
<Note>在餐饮管理软件中，“购物车”用于临时存放用户所选择的商品，并可在确认订单前添加、删除或修改其中的商品。
**

Schede bibliografiche

<source>2bit s.d.
<Reference>2BIT, “Totem per la ristorazione”, SoftwarePerRistoranti.com, s.d., disponibile online: https://www.softwareperristoranti.com/totem-ristorazione-presa-ordinazioni/, consultato il 28 agosto 2026.
**

<source>Banca d’Italia POS s.d.
<Reference>BANCA D’ITALIA, “POS (Point of Sale)”, L’economia per tutti, Glossario, s.d., disponibile online: https://economiapertutti.bancaditalia.it/strumenti/glossario/pos/, consultato il 3 settembre 2026.
**

<source>Cambridge 收银员 s.d.
<Reference>CAMBRIDGE UNIVERSITY PRESS & ASSESSMENT, “收银员”, Cambridge Chinese (Simplified)-English Dictionary, s.d., disponibile online, consultato il 5 settembre 2026.
**

<source>Cambridge 智能手机 s.d.
<Reference>CAMBRIDGE UNIVERSITY PRESS, “智能手机”, Cambridge Chinese (Simplified)-English Dictionary, s.d., disponibile online, consultato il 28 agosto 2026.
**

<source>Cambridge 甲壳类动物 s.d.
<Reference>CAMBRIDGE UNIVERSITY PRESS, “crustacean”, Cambridge English-Chinese (Simplified) Dictionary, s.d., disponibile online, consultato il 31 agosto 2026.
**

<source>Cambridge 过敏原 s.d.
<Reference>CAMBRIDGE UNIVERSITY PRESS, “过敏原”, Cambridge Chinese (Simplified)-English Dictionary, s.d., disponibile online, consultato il 1 settembre 2026.
**

<source>Chowbus s.d.
<Reference>CHOWBUS, “自助点餐机｜美国餐馆都在用的 kiosk 点餐系统能帮我节省人工吗？”, Chowbus, s.d., disponibile online: https://www.chowbus.com/zh/blog/kiosk-machine, consultato il 28 agosto 2026.
**

<source>CREA 2026
<Reference>CREA, “L’altra frutta… quella in guscio/2: nocciole, mandorle &co”, CREA futuro, 30 maggio 2026, disponibile online: https://creafuturo.crea.gov.it/17326/, consultato il 31 agosto 2026.
**

<source>De Mauro aggiornare s.d.
<Reference>DE MAURO, Tullio, “aggiornare”, Il Nuovo De Mauro, Internazionale, s.d., disponibile online, consultato l’11 settembre 2026.
**

<source>De Mauro comanda s.d.
<Reference>DE MAURO, Tullio, “comanda”, Il Nuovo De Mauro, Internazionale, s.d., disponibile online, consultato il 30 agosto 2026.
**

<source>De Mauro inserire s.d.
<Reference>DE MAURO, Tullio, “inserire”, Il Nuovo De Mauro, Internazionale, s.d., disponibile online, consultato il 13 settembre 2026.
**

<source>De Mauro nota s.d.
<Reference>DE MAURO, Tullio, “nota”, Il Nuovo De Mauro, Internazionale, s.d., disponibile online, consultato l’11 settembre 2026.
**

<source>De Mauro orario s.d.
<Reference>DE MAURO, Tullio, “orario”, Il Nuovo De Mauro, Internazionale, s.d., disponibile online, consultato l’11 settembre 2026.
**

<source>De Mauro proseguire s.d.

<Reference>DE MAURO, Tullio, “proseguire”, Il Nuovo De Mauro, Internazionale, s.d., disponibile online, consultato il 13 settembre 2026.
**

<source>De Mauro ragione sociale s.d.
<Reference>DE MAURO, Tullio, “ragione sociale”, Il Nuovo De Mauro, Internazionale, s.d., disponibile online, consultato l’11 settembre 2026.
**

<source>De Mauro search s.d.
<Reference>DE MAURO, Tullio, “search”, Il Nuovo De Mauro, Internazionale, s.d., disponibile online, consultato il 9 settembre 2026.
**

<source>De Mauro uscire s.d.
<Reference>DE MAURO, Tullio, “uscire”, Il Nuovo De Mauro, Internazionale, s.d., disponibile online, consultato il 10 settembre 2026.
**

<source>Eats365 s.d.
<Reference>EATS365, “管理上菜顺序”, Eats365 Support, s.d., disponibile online: https://eats365pos.helpjuice.com/manage-courses?kb_language=cmn, consultato il 1 settembre 2026.
**

<source>Eats365 支付 s.d.
<Reference>EATS365，“在 POS 上进行 365pay 付款”，Eats365 Support，s.d., disponibile online: https://support.eats365pos.com/cmn/handling-payments/process-a-365pay-payment-on-the-pos, consultato il 3 settembre 2026.
**

<source>Edupass s.d.
<Reference>EDUPASS, “Tipo conto: alla romana”, Manuale Prodotto, s.d., disponibile online: https://www.edupass.it/manuali/manualistica-passcom/manuale-prodotto?a=manuale-plan%2Futilizzo-menu%2Fconto%2Fdettagli-conto%2Ftipo-conto-alla-romana, consultato il 3 settembre 2026.
**

<source>FRANZONI 2026
<Reference>FRANZONI L., definizioni elaborate dal candidato per il repertorio terminografico italiano-cinese sui software gestionali per la ristorazione, 2026, materiale non pubblicato.
**

<source>GB 7718-2011
<Reference>中华人民共和国卫生部, 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）, 2011, disponibile online: https://www.nhc.gov.cn/zwgkzt/psp/201106/51950.shtml, consultato il 30 agosto 2026.
**

<source>GB/T 22165-2022
<Reference>国家市场监督管理总局、国家标准化管理委员会, 《坚果与籽类食品质量通则》（GB/T 22165-2022）, 2022, disponibile online: https://openstd.samr.gov.cn/bzgk/std/newGbInfo?hcno=07029C0F2519BAF31C9A28F9AE949BC9, consultato il 31 agosto 2026.
**

<source>H3C 编辑 2023
<Reference>H3C, “数据管理”, 新华三集团, agosto 2023, disponibile online: https://www.h3c.com/cn/pub/Document_Center/2023/08/WebHelp_H3C_LZPT_YHZN/help/assetcenter/masterdata/datamanage.html, consultato il 10 settembre 2026.
**

<source>Hoepli confermare s.d.
<Reference>HOEPLI, “confermare”, Grande Dizionario Italiano, s.d., disponibile online, consultato il 9 settembre 2026.
**

<source>IBM s.d.
<Reference>IBM, “什么是数据中心？”, IBM Think, s.d., disponibile online: https://www.ibm.com/cn-zh/think/topics/data-centers, consultato il 28 agosto 2026.
**

<source>Lenovo 退出 s.d.
<Reference>LENOVO，“界面上的按钮”，Lenovo Docs，s.d., disponibile online: https://pubs.lenovo.com/lxpm/zh-CN/buttons, consultato il 10 settembre 2026.
**

<source>MDBG 平板 s.d.
<Reference>MDBG, “平板”, MDBG Chinese-English Dictionary, s.d., disponibile online, consultato il 28 agosto 2026.
**

<source>Microsoft 2023
<Reference>MICROSOFT, “台式电脑”, Microsoft Learn, aggiornato il 20 giugno 2023, disponibile online: https://learn.microsoft.com/zh-cn/windows-hardware/design/form-factors/desktop-pc, consultato il 28 agosto 2026.
**

<source>Microsoft 2024
<Reference>MICROSOFT, “DeviceFormFactor（Windows 配置设计器参考）”, Microsoft Learn, aggiornato il 21 febbraio 2024, disponibile online: https://learn.microsoft.com/zh-cn/windows/configuration/wcd/wcd-deviceformfactor, consultato il 28 agosto 2026.
**

<source>Microsoft 2025a
<Reference>MICROSOFT, “用户名格式”, Microsoft Learn, aggiornato il 13 marzo 2025, disponibile online: https://learn.microsoft.com/zh-cn/windows/win32/secauthn/user-name-formats, consultato il 28 agosto 2026.
**

<source>Microsoft 2025b
<Reference>MICROSOFT, “了解和评估虚拟智能卡”, Microsoft Learn, aggiornato il 7 aprile 2025, disponibile online: https://learn.microsoft.com/zh-cn/windows/security/identity-protection/virtual-smart-cards/virtual-smart-card-understanding-and-evaluating, consultato il 28 agosto 2026.
**

<source>Microsoft 2025c

<Reference>MICROSOFT, “Windows 身份验证概述”, Microsoft Learn, aggiornato il 16 agosto 2025, disponibile online: https://learn.microsoft.com/zh-cn/windows-server/security/windows-authentication/windows-authentication-overview, consultato il 28 agosto 2026.
**

<source>Microsoft Aggiungi s.d.
<Reference>MICROSOFT, “Usare i pulsanti di azione in un'app Access”, Supporto tecnico Microsoft, s.d., disponibile online: https://support.microsoft.com/it-it/topic/usare-i-pulsanti-di-azione-in-un-app-access-164f9fcf-c61d-4f82-8fae-ab5ef8b66abc, consultato il 9 settembre 2026.
**

<source>Microsoft Annulla 2023
<Reference>MICROSOFT, “Testo dell’interfaccia utente”, Windows App Development, Microsoft Learn, aggiornato il 12 giugno 2023, disponibile online: https://learn.microsoft.com/it-it/windows/win32/uxguide/text-ui, consultato il 9 settembre 2026.
**

<source>Microsoft Chiudi s.d.
<Reference>MICROSOFT, “Finestre di dialogo di Windows 7 (nozioni di base sulla progettazione)”, Microsoft Learn, s.d., disponibile online: https://learn.microsoft.com/it-it/windows/win32/uxguide/win-dialog-box, consultato il 10 settembre 2026.
**

<source>Microsoft Conferma 2024
<Reference>MICROSOFT, “Glossario (nozioni di base sulla progettazione)”, Microsoft Learn, 2024, disponibile online: https://learn.microsoft.com/it-it/windows/win32/uxguide/glossary, consultato il 9 settembre 2026.
**

<source>Microsoft Elimina 2025
<Reference>MICROSOFT, “Usare e aggiornare le raccolte di elementi dell'interfaccia utente”, Microsoft Learn, 2025, disponibile online:

https://learn.microsoft.com/it-it/power-automate/desktop-flows/use-update-ui-elements-collections, consultato il 9 settembre 2026.
**

<source>Microsoft Indietro 2025
<Reference>MICROSOFT, “Esplorazione di base in un'app basata su modello”, Microsoft Learn, 16 gennaio 2025, disponibile online: https://learn.microsoft.com/it-it/power-apps/user/navigation, consultato il 10 settembre 2026.
**

<source>Microsoft Rimuovi 2024
<Reference>MICROSOFT, “Caselle di riepilogo”, Windows App Development, Microsoft Learn, 22 luglio 2024, disponibile online: https://learn.microsoft.com/it-it/windows/win32/uxguide/ctrl-list-boxes, consultato il 9 settembre 2026.
**

<source>Microsoft 保存 2023
<Reference>MICROSOFT，“使用内容编辑器以编辑页面内容”，Microsoft Learn，2023 年 3 月 16 日，disponibile online: https://learn.microsoft.com/zh-cn/power-apps/maker/portals/use-content-editor, consultato il 9 settembre 2026.
**

<source>Microsoft 关闭 s.d.
<Reference>MICROSOFT，“Windows 7 对话框（设计基础知识）”，Microsoft Learn，s.d., disponibile online: https://learn.microsoft.com/zh-cn/windows/win32/uxguide/win-dialog-box, consultato il 10 settembre 2026.
**

<source>Microsoft 取消 s.d.
<Reference>MICROSOFT，“Windows 7 对话框（设计基础知识）”，Microsoft Learn，s.d., disponibile online: https://learn.microsoft.com/zh-cn/windows/win32/uxguide/win-dialog-box, consultato il 9 settembre 2026.
**

<source>Microsoft 后退 2025
<Reference>MICROSOFT，“模型驱动应用中的基本导航”，Microsoft Learn，29 gennaio 2025, disponibile online: https://learn.microsoft.com/zh-cn/power-apps/user/navigation, consultato il 10 settembre 2026.
**

<source>Microsoft 确认 2026
<Reference>MICROSOFT，“对话框控件”，Microsoft Learn，2026 年 7 月 15 日，disponibile online: https://learn.microsoft.com/zh-cn/windows/apps/develop/ui/controls/dialogs-and-flyouts/dialogs, consultato il 9 settembre 2026.
**

<source>Mr. Pos X 2026
<Reference>SOFISTICA S.R.L., Mr. Pos X, file di localizzazione italiano e cinese dell’interfaccia, versione di maggio 2026, materiale aziendale non pubblicato.
**

<source>Nodisorder 2020
<Reference>NODISORDER SRL, “Script - Stampa preconto”, Nodisorder Supporto, 5 marzo 2020, disponibile online: https://nodisorder.zendesk.com/hc/it/articles/360010202459-Script-Stampa-preconto, consultato il 5 settembre 2026.
**

<source>Regolamento UE 1169/2011
<Reference>PARLAMENTO EUROPEO E CONSIGLIO DELL’UNIONE EUROPEA, Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, Allegato II, disponibile online: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/it/TXT/?uri=CELEX:32011R1169, consultato il 30 agosto 2026.
**

<source>Sabatini Coletti aggiornare s.d.
<Reference>SABATINI, Francesco; COLETTI, Vittorio, “aggiornare”, Il Sabatini Coletti. Dizionario della lingua italiana, Corriere della Sera, s.d., disponibile online, consultato l’11 settembre 2026.
**

<source>Sabatini Coletti aggiungere s.d.
<Reference>SABATINI, Francesco; COLETTI, Vittorio, “aggiungere”, Il Sabatini Coletti. Dizionario della lingua italiana, s.d., disponibile online, consultato il 9 settembre 2026.
**

<source>Sabatini Coletti annullare s.d.
<Reference>SABATINI, Francesco; COLETTI, Vittorio, “annullare”, Il Sabatini Coletti. Dizionario della lingua italiana, s.d., disponibile online, consultato il 9 settembre 2026.
**

<source>Sabatini Coletti cercare s.d.
<Reference>SABATINI, Francesco; COLETTI, Vittorio, “cercare”, Il Sabatini Coletti. Dizionario della lingua italiana, s.d., disponibile online, consultato il 9 settembre 2026.
**

<source>Sabatini Coletti chiudere s.d.
<Reference>SABATINI, Francesco; COLETTI, Vittorio, “chiudere”, Il Sabatini Coletti. Dizionario della lingua italiana, s.d., disponibile online, consultato il 10 settembre 2026.
**

<source>Sabatini Coletti corrispettivo s.d.
<Reference>SABATINI, Francesco; COLETTI, Vittorio, “corrispettivo”, Il Sabatini Coletti. Dizionario della lingua italiana, Corriere della Sera, s.d., disponibile online, consultato l’11 settembre 2026.
**

<source>Sabatini Coletti data s.d.
<Reference>SABATINI, Francesco; COLETTI, Vittorio, “data”, Il Sabatini Coletti. Dizionario della lingua italiana, s.d., disponibile online, consultato l’11 settembre 2026.
**

<source>Sabatini Coletti eliminare s.d.

<Reference>SABATINI, Francesco; COLETTI, Vittorio, “eliminare”, Il Sabatini Coletti. Dizionario della lingua italiana, s.d., disponibile online, consultato il 9 settembre 2026.
**

<source>Sabatini Coletti matricola s.d.
<Reference>SABATINI, Francesco; COLETTI, Vittorio, “matricola”, Il Sabatini Coletti. Dizionario della lingua italiana, s.d., disponibile online, consultato il 12 settembre 2026.
**

<source>Sabatini Coletti modificare s.d.
<Reference>SABATINI, Francesco; COLETTI, Vittorio, “modificare”, Il Sabatini Coletti. Dizionario della lingua italiana, s.d., disponibile online, consultato il 10 settembre 2026.
**

<source>Sabatini Coletti riepilogo s.d.
<Reference>SABATINI, Francesco; COLETTI, Vittorio, “riepilogo”, Il Sabatini Coletti. Dizionario della lingua italiana, Corriere della Sera, s.d., disponibile online, consultato l’11 settembre 2026.
**

<source>Sabatini Coletti rimborso s.d.
<Reference>SABATINI, Francesco; COLETTI, Vittorio, “rimborso”, Il Sabatini Coletti. Dizionario della lingua italiana, s.d., disponibile online, consultato il 5 settembre 2026.
**

<source>Sabatini Coletti rimuovere s.d.
<Reference>SABATINI, Francesco; COLETTI, Vittorio, “rimuovere”, Il Sabatini Coletti. Dizionario della lingua italiana, s.d., disponibile online, consultato il 9 settembre 2026.
**

<source>Sabatini Coletti salvare s.d.
<Reference>SABATINI, Francesco; COLETTI, Vittorio, “salvare”, Il Sabatini Coletti. Dizionario della lingua italiana, s.d., disponibile online, consultato il 9 settembre 2026.

**

<source>Sabatini Coletti selezionare s.d.
<Reference>SABATINI, Francesco; COLETTI, Vittorio, “selezionare”, Il Sabatini Coletti. Dizionario della lingua italiana, Corriere della Sera, s.d., disponibile online, consultato l’11 settembre 2026.
**

<source>Sabatini Coletti stampare s.d.
<Reference>SABATINI, Francesco; COLETTI, Vittorio, “stampare”, Il Sabatini Coletti. Dizionario della lingua italiana, s.d., disponibile online, consultato il 5 settembre 2026.
**

<source>Sabatini Coletti uscire s.d.
<Reference>SABATINI, Francesco; COLETTI, Vittorio, “uscire”, Il Sabatini Coletti. Dizionario della lingua italiana, s.d., disponibile online, consultato il 10 settembre 2026.
**

<source>TCPOS 2014
<Reference>TCPOS, Manuale utente, sezione “Le Portate”, 2014, disponibile online: https://www.scribd.com/document/812914060/TCPOS-User-Manual-Manuel-Help-2014, consultato il 1 settembre 2026.
**

<source>Treccani allergene s.d.
<Reference>TRECCANI, “allergene”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 1 settembre 2026.
**

<source>Treccani anidride solforosa s.d.
<Reference>TRECCANI, “solforosa, anidride”, Enciclopedia on line, s.d., disponibile online, consultato il 31 agosto 2026.
**

<source>Treccani arachide s.d.
<Reference>TRECCANI, “arachide”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 31 agosto 2026.

**

<source>Treccani autenticazione s.d.
<Reference>TRECCANI, “Autenticazione”, Enciclopedia on line, s.d., disponibile online: https://www.treccani.it/enciclopedia/autenticazione/, consultato il 28 agosto 2026.
**

<source>Treccani bevanda s.d.
<Reference>TRECCANI, “bevanda”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 30 agosto 2026.
**

<source>Treccani buono s.d.
<Reference>TRECCANI, “buono²”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 3 settembre 2026.
**

<source>Treccani cameriere s.d.
<Reference>TRECCANI, “cameriere”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 28 agosto 2026.
**

<source>Treccani carrello s.d.
<Reference>TRECCANI, “carrello”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 10 settembre 2026.
**

<source>Treccani cassiere s.d.
<Reference>TRECCANI, “cassiere”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 5 settembre 2026.
**

<source>Treccani cliente s.d.
<Reference>TRECCANI, “cliente”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 28 agosto 2026.
**

<source>Treccani contante s.d.

<Reference>TRECCANI, “contante”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 3 settembre 2026.
**

<source>Treccani conto s.d.
<Reference>TRECCANI, “conto”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 3 settembre 2026.
**

<source>Treccani coperto s.d.
<Reference>TRECCANI, “coperto²”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 1 settembre 2026.
**

<source>Treccani crostacei s.d.
<Reference>TRECCANI, “crostacei”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 31 agosto 2026.
**

<source>Treccani desktop s.d.
<Reference>TRECCANI, “desktop”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 28 agosto 2026.
**

<source>Treccani dispositivo s.d.
<Reference>TRECCANI, “dispositivo”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 28 agosto 2026.
**

<source>Treccani fattura 2012
<Reference>TRECCANI, “fattura”, Dizionario di Economia e Finanza, 2012, disponibile online, consultato il 3 settembre 2026.
**

<source>Treccani fattura s.d.
<Reference>TRECCANI, “fattura”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 3 settembre 2026.
**

<source>Treccani indietro s.d.
<Reference>TRECCANI, “indietro”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 10 settembre 2026.
**

<source>Treccani ingrediente s.d.
<Reference>TRECCANI, “ingrediente”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 30 agosto 2026.
**

<source>Treccani IVA s.d.
<Reference>TRECCANI, “IVA”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato l’11 settembre 2026.
**

<source>Treccani latte s.d.
<Reference>TRECCANI, “latte”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 31 agosto 2026.
**

<source>Treccani lupino s.d.
<Reference>TRECCANI, “lupino²”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 31 agosto 2026.
**

<source>Treccani molluschi s.d.
<Reference>TRECCANI, “molluschi”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 31 agosto 2026.
**

<source>Treccani ordinazione 2003
<Reference>TRECCANI, “ordinazione”, Sinonimi e Contrari, 2003, disponibile online, consultato il 30 agosto 2026.
**

<source>Treccani pagamento s.d.
<Reference>TRECCANI, “pagamento”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 3 settembre 2026.
**

<source>Treccani password s.d.
<Reference>TRECCANI, “password”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 28 agosto 2026.
**

<source>Treccani pesce s.d.
<Reference>TRECCANI, “pesce”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 31 agosto 2026.
**

<source>Treccani piatto s.d.
<Reference>TRECCANI, “piatto[2]”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 30 agosto 2026.
**

<source>Treccani portata s.d.
<Reference>TRECCANI, “portata”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 30 agosto 2026.
**

<source>Treccani posto s.d.
<Reference>TRECCANI, “posto”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 30 agosto 2026.
**

<source>Treccani prodotto s.d.
<Reference>TRECCANI, “prodotto”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 30 agosto 2026.
**

<source>Treccani quantità s.d.
<Reference>TRECCANI, “quantità”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 30 agosto 2026.
**

<source>Treccani report s.d.
<Reference>TRECCANI, “report”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato l’11 settembre 2026.

**

<source>Treccani resto s.d.
<Reference>TRECCANI, “resto”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 3 settembre 2026.
**

<source>Treccani romano s.d.
<Reference>TRECCANI, “romano[1]”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 3 settembre 2026.
**

<source>Treccani sala s.d.
<Reference>TRECCANI, “sala[1]”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 30 agosto 2026.
**

<source>Treccani sconto s.d.
<Reference>TRECCANI, “sconto”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 3 settembre 2026.
**

<source>Treccani scontrino s.d.
<Reference>TRECCANI, “scontrino”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 3 settembre 2026.
**

<source>Treccani sedano s.d.
<Reference>TRECCANI, “sedano”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 31 agosto 2026.
**

<source>Treccani senape s.d.
<Reference>TRECCANI, “senape”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 31 agosto 2026.
**

<source>Treccani server s.d.

<Reference>TRECCANI, “server”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 28 agosto 2026.
**

<source>Treccani sesamo s.d.
<Reference>TRECCANI, “sesamo”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 31 agosto 2026.
**

<source>Treccani smartphone 2012
<Reference>TRECCANI, “smartphone”, Neologismi, 2012, disponibile online: https://www.treccani.it/vocabolario/smartphone_%28Neologismi%29/, consultato il 28 agosto 2026.
**

<source>Treccani soia s.d.
<Reference>TRECCANI, “soia²”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 31 agosto 2026.
**

<source>Treccani solfito s.d.
<Reference>TRECCANI, “solfito”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 31 agosto 2026.
**

<source>Treccani stampante s.d.
<Reference>TRECCANI, “stampante”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 3 settembre 2026.
**

<source>Treccani storno 2012
<Reference>TRECCANI, “storno”, Dizionario di Economia e Finanza, 2012, disponibile online, consultato il 5 settembre 2026.
**

<source>Treccani tablet 2012
<Reference>TRECCANI, “tablet”, Neologismi, 2012, disponibile online, consultato il 28 agosto 2026.
**

<source>Treccani tavolo s.d.
<Reference>TRECCANI, “Tavolo”, Enciclopedia on line, s.d., disponibile online, consultato il 28 agosto 2026.
**

<source>Treccani totale s.d.
<Reference>TRECCANI, “totale”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 5 settembre 2026.
**

<source>Treccani uovo s.d.
<Reference>TRECCANI, “uovo”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 31 agosto 2026.
**

<source>Treccani user id s.d.
<Reference>TRECCANI, “user id”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 28 agosto 2026.
**

<source>Treccani username s.d.
<Reference>TRECCANI, “username”, Vocabolario on line, s.d., disponibile online, consultato il 28 agosto 2026.
**

<source>Zucchetti s.d.
<Reference>ZUCCHETTI, “Introduzione al modulo Sale e tavoli”, Help Zucchetti, s.d., disponibile online: https://help.zucchetti.it/cms/kb/soluzioni/hospitality/ristorazione/tilby/uso-della-app-tilby/sala-e-tavoli/introduzione-al-modulo-sale-e-tavoli.html, consultato il 28 agosto 2026.
**

<source>百度百科 计算机打印 s.d.
<Reference>百度百科，“计算机打印”，百度百科，s.d., disponibile online, consultato il 5 settembre 2026.
**

<source>北京市市场监督管理局 2024
<Reference>北京市市场监督管理局，“不合格检验项目小知识：亚硫酸盐”，2024, disponibile online: https://scjgj.beijing.gov.cn/zwxx/gs/spzlgs/202407/P020240703632247653152.pdf, consultato il 31 agosto 2026.
**

<source>畅捷通 日结 s.d.
<Reference>用友畅捷通，“收银系统日结设置”，畅捷通，s.d., disponibile online: https://www.chanjet.com/sem/function-dg05llj4wuvqs6q.html, consultato il 5 settembre 2026.
**

<source>重庆市支付清算协会 2019
<Reference>重庆市支付清算协会，“支付行业常用名词解释精选”，来源：中国支付网，2019 年 4 月 6 日，disponibile online: https://www.cqzfqs.org.cn/index.php?a=shows&catid=23&id=25, consultato il 5 settembre 2026.
**

<source>发票管理办法 2023
<Reference>中华人民共和国国务院，《中华人民共和国发票管理办法》，2023 年 7 月 20 日修订，国家税务总局政策法规库，disponibile online: https://fgk.chinatax.gov.cn/zcfgk/c100010/c5195084/content.html, consultato il 3 settembre 2026.
**

<source>国家知识产权局 企业名称 2020
<Reference>国家知识产权局，“国家知识产权局保护司负责人就《商标侵权判断标准》出台答记者问”，2020 年 6 月 19 日，disponibile online: https://www.cnipa.gov.cn/art/2020/6/19/art_528_145862.html, consultato l’11 settembre 2026.
**

<source>汉典 保存 s.d.
<Reference>汉典，“保存”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 9 settembre 2026.
**

<source>汉典 报表 s.d.
<Reference>汉典，“报表”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato l’11 settembre 2026.
**

<source>汉典 备注 s.d.
<Reference>汉典，“备注”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato l’11 settembre 2026.
**

<source>汉典 编辑 s.d.
<Reference>汉典，“编辑”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 10 settembre 2026.
**

<source>汉典 菜品 s.d.
<Reference>汉典，“菜品”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 30 agosto 2026.
**

<source>汉典 餐厅 s.d.
<Reference>汉典，“餐厅”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 30 agosto 2026.
**

<source>汉典 餐桌 s.d.
<Reference>汉典，“餐桌”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 28 agosto 2026.
**

<source>汉典 撤销 s.d.
<Reference>汉典，“撤销”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 5 settembre 2026.
**

<source>汉典 打印 s.d.
<Reference>汉典，“打印”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 5 settembre 2026.
**

<source>汉典 打印机 s.d.
<Reference>汉典，“打印机”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 10 settembre 2026.
**

<source>汉典 大豆 s.d.
<Reference>汉典，“大豆”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 31 agosto 2026.
**

<source>汉典 订单 s.d.
<Reference>汉典，“订单”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 1 settembre 2026.
**

<source>汉典 发票 s.d.
<Reference>汉典，“发票”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 3 settembre 2026.
**

<source>汉典 服务员 s.d.
<Reference>汉典，“服务员”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 28 agosto 2026.
**

<source>汉典 付款 s.d.
<Reference>汉典，“付款”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 3 settembre 2026.
**

<source>汉典 更新 s.d.
<Reference>汉典，“更新”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato l’11 settembre 2026.
**

<source>汉典 关闭 s.d.
<Reference>汉典，“关闭”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 10 settembre 2026.

**

<source>汉典 后退 s.d.
<Reference>汉典，“后退”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 10 settembre 2026.
**

<source>汉典 汇总 s.d.
<Reference>汉典，“汇总”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato l’11 settembre 2026.
**

<source>汉典 继续 s.d.
<Reference>汉典，“继续”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 13 settembre 2026.
**

<source>汉典 芥末 s.d.
<Reference>汉典，“芥末”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 31 agosto 2026.
**

<source>汉典 均分 s.d.
<Reference>汉典，“均分”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 3 settembre 2026.
**

<source>汉典 客人 s.d.
<Reference>汉典，“客人”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 28 agosto 2026.
**

<source>汉典 密码 s.d.
<Reference>汉典，“密码”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 28 agosto 2026.
**

<source>汉典 配料 s.d.

<Reference>汉典，“配料”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 30 agosto 2026.
**

<source>汉典 平板电脑 s.d.
<Reference>汉典，“平板电脑”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 28 agosto 2026.
**

<source>汉典 取消 s.d.
<Reference>汉典，“取消”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 9 settembre 2026.
**

<source>汉典 券 s.d.
<Reference>汉典，“券”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 3 settembre 2026.
**

<source>汉典 确认 s.d.
<Reference>汉典，“确认”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 9 settembre 2026.
**

<source>汉典 日期 s.d.
<Reference>汉典，“日期”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato l’11 settembre 2026.
**

<source>汉典 软体动物 s.d.
<Reference>汉典，“软体动物”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 31 agosto 2026.
**

<source>汉典 删除 s.d.
<Reference>汉典，“删除”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 9 settembre 2026.
**

<source>汉典 商品 s.d.
<Reference>汉典，“商品”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 30 agosto 2026.
**

<source>汉典 设备 s.d.
<Reference>汉典，“设备”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 28 agosto 2026.
**

<source>汉典 时间 s.d.
<Reference>汉典，“时间”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato l’11 settembre 2026.
**

<source>汉典 输入 s.d.
<Reference>汉典，“输入”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 13 settembre 2026.
**

<source>汉典 数量 s.d.
<Reference>汉典，“数量”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online: https://www.zdic.net/hans/%E6%95%B0%E9%87%8F, consultato il 30 agosto 2026.
**

<source>汉典 搜索 s.d.
<Reference>汉典，“搜索”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 9 settembre 2026.
**

<source>汉典 添加 s.d.
<Reference>汉典，“添加”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 9 settembre 2026.
**

<source>汉典 退出 s.d.
<Reference>汉典，“退出”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 10 settembre 2026.

**

<source>汉典 退款 s.d.
<Reference>汉典，“退款”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 5 settembre 2026.
**

<source>汉典 小票 s.d.
<Reference>汉典，“小票”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 3 settembre 2026.
**

<source>汉典 选择 s.d.
<Reference>汉典，“选择”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato l’11 settembre 2026.
**

<source>汉典 羽扇豆 s.d.
<Reference>汉典，“羽扇豆”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 31 agosto 2026.
**

<source>汉典 增值税 s.d.
<Reference>汉典，“增值税”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato l’11 settembre 2026.
**

<source>汉典 账单 s.d.
<Reference>汉典，“账单”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 3 settembre 2026.
**

<source>汉典 找零 s.d.
<Reference>汉典，“找零”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 3 settembre 2026.
**

<source>汉典 折扣 s.d.

<Reference>汉典，“折扣”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 3 settembre 2026.
**

<source>汉典 支付 s.d.
<Reference>汉典，“支付”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 3 settembre 2026.
**

<source>汉典 芝麻 s.d.
<Reference>汉典，“芝麻”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online, consultato il 31 agosto 2026.
**

<source>汉典 座位 s.d.
<Reference>汉典，“座位”，《汉典》在线词典，s.d., disponibile online: https://www.zdic.net/hans/%E5%BA%A7%E4%BD%8D, consultato il 30 agosto 2026.
**

<source>胡雯 2017
<Reference>胡雯，《医疗膳食学》，北京，人民卫生出版社，2017, pp. 15–17, disponibile online: https://www.tsu.tw/xiyi/375537.html, consultato il 31 agosto 2026.
**

<source>教育部 落花生 2021
<Reference>中華民國教育部，“落花生”，《重編國語辭典修訂本》，2021, disponibile online: https://dict.revised.moe.edu.tw/dictView.jsp?ID=66701&la=0&powerMode=0, consultato il 31 agosto 2026.
**

<source>教育部 芹菜 2021
<Reference>中華民國教育部，“芹菜”，《重編國語辭典修訂本》，2021, disponibile online: https://dict.revised.moe.edu.tw/dictView.jsp?ID=101480&la=0&powerMode=0, consultato il 31 agosto 2026.
**

<source>教育部 饮品 2021

<Reference>中華民國教育部，“飲品”，《國語辭典簡編本》，2021, disponibile online: https://dict.concised.moe.edu.tw/dictView.jsp?ID=45242&la=0&powerMode=0, consultato il 30 agosto 2026.
**

<source>教育部 鱼类 2021
<Reference>中華民國教育部，“魚類”，《重編國語辭典修訂本》，2021, disponibile online: https://dict.revised.moe.edu.tw/dictView.jsp?ID=163447&la=0&powerMode=0, consultato il 31 agosto 2026.
**

<source>金蝶云 s.d.
<Reference>金蝶云，“付款单”，金蝶云产品手册，s.d., disponibile online: https://help.open.kingdee.com/dokuwiki/doku.php?id=付款单, consultato il 10 settembre 2026.
**

<source>快鲸 s.d.
<Reference>快鲸，“餐饮管理”，快鲸资产管理系统帮助文档，s.d., disponibile online: https://help.kuaijingai.com/v3/be5kgo3xceztppc9.html, consultato il 5 settembre 2026.
**

<source>旅智云 2023
<Reference>旅智云，“2023.11.1 升级内容 V3.18.0”，旅智云帮助中心，2023 年 11 月 1 日，aggiornato il 23 gennaio 2025, disponibile online: https://help.zhuzher.com/lz/d/1882334590749650945.html, consultato il 1 settembre 2026.
**

<source>欧姆网络 s.d.
<Reference>青岛欧姆网络科技，“第三章 小票和发票”，《Odoo 实施参考手册》，s.d., disponibile online: https://xp.odoohub.com.cn/pos/RECEIPT.html, consultato il 3 settembre 2026.
**

<source>人力资源和社会保障部 2020
<Reference>中华人民共和国人力资源和社会保障部，《2019 年第四季度全国招聘求职 100 个短缺职业排行》，2020 年 1 月，disponibile online:

https://www.mohrss.gov.cn/SYrlzyhshbzb/dongtaixinwen/buneiyaowen/202001/W020200114542959093668.pdf, consultato il 5 settembre 2026.
**

<source>人民币现金收付规定 2025
<Reference>中国人民银行、国家发展改革委、金融监管总局，《人民币现金收付及服务规定》，公告〔2025〕第 29 号，2025 年 11 月 27 日，disponibile online: https://www.pbc.gov.cn/tiaofasi/144941/144979/3941920/20251171628541624 0/20250314161438167 13.pdf, consultato il 3 settembre 2026.
**

<source>人人都是产品经理 2021
<Reference>人人都是产品经理，“深度解析：删除操作设计”，2021 年, disponibile online: https://www.woshipm.com/pd/5218114.html, consultato il 9 settembre 2026.
**

<source>上海桑博 s.d.
<Reference>上海桑博电子科技有限公司，《S-Easy 无线移动点菜 PDA 用户使用手册》，V1.0，s.d., disponibile online: https://manualzz.com/doc/6145563/%E4%B8%8A%E6%B5%B7%E6%A1%91%E5%8D%9A%E7%94%B5%E5%AD%90%E7%A7%91%E6%8A%80%E6%9C%89%E9%99%90%E5%85%AC%E5%8F%B8-s-easy-%E6%97%A0%E7%BA%BF%E7%A7%BB%E5%8A%A8%E7%82%B9%E8%8F%9C-pda-%E7%94%A8%E6%88%B7%E4%BD%BF%E7%94%A8%E6%89%8B%E5%86%8C, consultato il 1 settembre 2026.
**

<source>食品法典委员会 2020
<Reference>食品法典委员会，《食品企业经营者食品过敏原管理操作规范》（CXC 80-2020），2020, disponibile online: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&url=https%3A%2F%2Fworkspace.fao.org%2Fsites%2Fcodex%2FStandards%2FCXC%2B80-2020%2FCXC_080c.pdf, consultato il 1 settembre 2026.
**

<source>食品科学技术名词 2020

<Reference>全国科学技术名词审定委员会，《食品科学技术名词》（定义版），2020, disponibile online: https://www.cnctst.cn/jggk/sdfwyh/spkxjsmcsdwyh/, consultato il 31 agosto 2026.
**

<source>思迅 2024
<Reference>思迅汇客，“汇客餐饮 | 预结账单，扫码即付，收银可以这么方便”，思迅天店，2024 年 6 月 25 日，disponibile online: https://www.td365.com.cn/newsportal/detail/15579, consultato il 5 settembre 2026.
**

<source>小泥人 s.d.
<Reference>小泥人，“餐饮订单”，小泥人，s.d., disponibile online: https://canyin.xiaoniren.com/xw/view/5040, consultato il 1 settembre 2026.
**

<source>屹掌柜 操作员编号 2025
<Reference>屹掌柜，“POS 机签购单怎么看”，屹掌柜服务中心，2025 年 2 月 20 日, disponibile online: https://www.yizhanggui.com/problem/39.html, consultato il 12 settembre 2026.
**

<source>银豹 2025
<Reference>银豹，“银豹中餐收银系统使用手册”，银豹博客，pubblicato il 4 marzo 2021, aggiornato ad agosto 2025, disponibile online: https://blog.pospal.cn/kb/4731, consultato il 1 settembre 2026.
**

<source>长治市人民政府 2017
<Reference>长治市人民政府，“银行金融服务”，长治市人民政府，2017 年 7 月 27 日，disponibile online: https://changzhi.gov.cn/xxgkml/ggqsydw/sxslszzbsc/yxjrfw_3043/201109/t20110927_309677.shtml, consultato il 3 settembre 2026.
**

<source>中国海洋大学 2024
<Reference>中国海洋大学，“二氧化硫化学品安全技术说明书”，《实验室化学品安全技术说明书（MSDS）》，2024, disponibile online:

https://esel.ouc.edu.cn/2024/0904/c29536a483081/page.htm, consultato il 31 agosto 2026.
**

<source>中华人民共和国增值税法 2024
<Reference>全国人民代表大会常务委员会，《中华人民共和国增值税法》，2024 年 12 月 25 日通过，国家税务总局政策法规库，disponibile online: https://fgk.chinatax.gov.cn/zcfgk/c100009/c5237365/content.html, consultato l’11 settembre 2026.
**

Tabella di consultazione rapida

Pinyin	Caratteri	Italiano
bàobiǎo	报表	report
bǎocún	保存	salva
bèizhù	备注	note
biānjí	编辑	modifica
càipǐn	菜品	piatto
cāntīng	餐厅	sala
cānzhuō	餐桌	tavolo
cāozuòyuán biānhào	操作员编号	matricola
chèxiāo	撤销	storno
dàdòu	大豆	soia
dànlèi	蛋类	uova
dǎyìn	打印	stampare
dǎyìnjī	打印机	stampante
dìngdān	订单	comanda; ordine
èryǎnghuàliú hé yàliúsuānyán	二氧化硫和亚硫酸盐	anidride solforosa e solfiti
fāpiào	发票	fattura
fùkuǎn	付款	pagamento
fúwùqì	服务器	server
fúwùyuán	服务员	cameriere
gēngxīn	更新	aggiorna
gòuwùchē	购物车	carrello
guānbì	关闭	chiudi
guòmǐnyuán	过敏原	allergene
hán fūzhì gǔwù	含麸质谷物	cereali contenenti glutine

hòutuì	后退	indietro
huāshēng	花生	arachidi
huìzǒng	汇总	riepilogo
jiānguǒlèi	坚果类	frutta a guscio
jiǎqiào lèi dòngwù	甲壳类动物	crostacei
jièmo	芥末	senape
jìxù	继续	prosegui
jūnfēn	均分	divisione alla romana
kèrén	客人	cliente
kōngxián zhuōtái	空闲桌台	tavolo libero
mìmǎ	密码	password
pèiliào	配料	ingrediente
píngbǎn	平板	tablet
píngbǎn diànnǎo	平板电脑	tablet
POS jī zhīfù	POS 机支付	pagamento tramite POS
qíncài	芹菜	sedano
qǐyè míngchēng	企业名称	ragione sociale
quàn	券	buono
quèrèn	确认	conferma
qǔxiāo	取消	annulla
rìjié	日结	chiusura cassa
rìqī	日期	data
ruǎntǐ dòngwù	软体动物	molluschi
rǔlèi	乳类	latte
shānchú	删除	elimina
shàngcài shùnxù	上菜顺序	portata
shāngpǐn	商品	prodotto
shèbèi	设备	dispositivo

shēnfèn yànzhèng	身份验证	autenticazione
shíjiān	时间	orario
shōuyínyuán	收银员	cassiere
shuìwù rìjié	税务日结	chiusura fiscale
shùliàng	数量	quantità
shūrù	输入	inserisci
sōusuǒ	搜索	cerca
táishì diànnǎo	台式电脑	desktop
táishìjī	台式机	desktop
tiānjiā	添加	aggiungi
tuìchū	退出	esci
tuìkuǎn	退款	rimborso
xiànjīn zhīfù	现金支付	pagamento in contanti
xiǎopiào	小票	scontrino
xiāoshòu'é	销售额	corrispettivi
xuǎnzé	选择	seleziona
yíchú	移除	rimuovi
yīngfù jīn'é	应付金额	totale
yǐnpǐn	饮品	bevanda
yòngcān rénshù	用餐人数	coperto
yònghùmíng	用户名	nome utente; username
yùjiédān	预结单	preconto
yùjié zhàngdān	预结账单	preconto
yúlèi	鱼类	pesce
yǔshàndòu	羽扇豆	lupini
yǔyán shèzhì	语言设置	configurazione lingua
zēngzhíshuì	增值税	IVA
zhàngdān	账单	conto

zhànyòng zhuōtái	占用桌台	tavolo occupato
zhǎolíng	找零	resto
zhékòu	折扣	sconto
zhīfù	支付	pagamento
zhīma	芝麻	semi di sesamo
zhìnéng shǒujī	智能手机	smartphone
zìdòng diǎncānjī	自动点餐机	totem
zìzhù diǎncānjī	自助点餐机	totem
zuòwèi	座位	posto a sedere

SEZIONE III

Bibliografia

AGENZIA DELLE ENTRATE, *Memorizzazione elettronica e trasmissione telematica dei corrispettivi*, guida, 23 ottobre 2019, disponibile online: https://www.agenziaentrate.gov.it/portale/documents/20143/233439/Guida_ScontrinoElettronico.pdf, consultato il 3 luglio 2026.

ALT, Rainer, "Digital Transformation in the Restaurant Industry: Current Developments and Implications", *Journal of Smart Tourism*, 1, n. 1, 2021, pp. 69–74.

ANDERSON, Eugene N., *The Food of China*, New Haven, Yale University Press, 1988.

ANDERSON, Kay J., *Vancouver's Chinatown: Racial Discourse in Canada, 1875–1980*, Montreal and Kingston, McGill-Queen's University Press, 1991.

ANSEL, Daryl; DYER, Chris, "A Framework for Restaurant Information Technology", *Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 40, n. 3, 1999, pp. 74–84.

BATTILANI, Patrizia; FAURI, Francesca, "Chinese Migration to Italy: Features and Issues", in FAURI, Francesca; TEDESCHI, Paolo (a cura di), *Labour Migration in Europe, Volume I. Integration and Entrepreneurship among Migrant Workers: A Long-Term View*, Cham, Palgrave Macmillan, 2018, pp. 11–42.

BENTON, Gregor, "The Chinese in Europe: Origins and Transformations", *Religions & Christianity in Today's China*, 1, n. 1, 2011, pp. 62–70.

BLÖCHER, Katharina; ALT, Rainer, "AI and Robotics in the European Restaurant Sector: Assessing Potentials for Process Innovation in a High-Contact Service Industry", *Electronic Markets*, 31, 2021, pp. 529–551.

BRIGADOI COLOGNA, Daniele, "L'inserimento lavorativo degli immigrati cinesi a Milano", *Materiali a supporto della lezione "L'immigrazione cinese in Italia"*, a cura di Daniele Brigadoi Cologna, Università degli Studi dell'Insubria, s.d., pp. 17–33, disponibile online: https://www.piemonteimmigrazione.it/images/materiali/4_1_BrigadoiCologna_Immigrazione_cinese_in_Italia.pdf, consultato il 5 giugno 2026.

BRIGADOI COLOGNA, Daniele, “La shadow economy dei cinesi d’Italia”, *OrizzonteCina*, anno VI, n. 4, 2015, pp. 11–12.

BRIGADOI COLOGNA, Daniele, “Quando i cinesi d’Italia mutarono bandiera e diventarono ‘cinesi d’oltremare patriottici’”, *OrizzonteCina*, 11, n. 2, 2020, pp. 74–77.

BRIGHT, Rachel K., *Chinese Labour in South Africa, 1902–10: Race, Violence, and Global Spectacle*, London, Palgrave Macmillan, 2013.

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI TORINO; FIERI, *Diventare Laoban. Lavoro autonomo, percorsi imprenditoriali e progetti migratori dei cinesi in Italia e a Torino*, Torino, Camera di commercio di Torino, 2011.

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI TORINO; FIERI, *I viaggi del cibo. Il cibo dei viaggi*, Torino, Camera di commercio di Torino, 2009.

CECCAGNO, Antonella, “New Chinese Migrants in Italy”, *International Migration*, 41, n. 3, 2003, pp. 187–213.

CENTRAL POPULATION AND HOUSING CENSUS STEERING COMMITTEE, *Results of the Viet Nam Population and Housing Census of 00:00 Hours on 1 April 2019*, Hanoi, Statistical Publishing House, 2020.

CHANG, Kwang-chih (a cura di), *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*, New Haven, Yale University Press, 1977.

CHEN, Lindsey N. H., “Of Authenticity and Assimilation: Names of American Chinese Restaurants”, *Names*, 66, n. 1, 2018, pp. 3–13.

CHEN, Yong, “Uncovering and Understanding Chinese Railroad Workers’ Lives”, *Chinese Railroad Workers in North America Project*, Stanford University, 2020.

CHEN, Yong, *Chop Suey, USA: The Story of Chinese Food in America*, New York, Columbia University Press, 2014.

CHINA INTERNET NETWORK INFORMATION CENTER, *The 44th Statistical Report on Internet Development in China*, 2019, disponibile online: https://www.cnnic.com.cn/IDR/ReportDownloads/201911/P020191112539794960687.pdf, consultato il 3 luglio 2026.

COLLINS, Galen, “Selecting Point-of-Sale Systems for Table Service Restaurants”, *FIU Hospitality Review*, 9, n. 2, 1991, pp. 36–46.

DE GIORGI, Laura, “An Italian Hero for China. Reading Marco Polo in the Fascist Era”, in FALCUCCI, Beatrice; GIUSTI, Emanuele; TRENTACOSTE, Davide (a cura di), *Rereading Travellers to the East. Shaping Identities and Building the Nation in Post-unification Italy*, Firenze, Firenze University Press, 2022, pp. 161–180.

DENG, Grazia Ting, “Cinesi in Italia: dalla ‘mafia cinese’ alla ‘minoranza modello’?”, *Sinosfere. Sinografie: Sinoitaliani*, 2022, pp. 17–31.

DOUB, Allison E.; LEVIN, Aron; HEATH, Charles Edward; LEVANGIE, Kristie, “Mobile App-etite: Consumer Attitudes towards and Use of Mobile Technology in the Context of Eating Behaviour”, *Journal of Direct, Data and Digital Marketing Practice*, 17, n. 2, 2015, pp. 114–129.

FERMI NATIONAL ACCELERATOR LABORATORY, “Finding Fermilab’s Roots”, *Fermilab History and Archives*, originariamente pubblicato in *The Village Crier*, 9, n. 15, 14 aprile 1977, disponibile online: https://history.fnal.gov/historical/organization/finding_roots.html, consultato il 17 giugno 2026.

FIPE-CONFCOMMERCIO, *Ristorazione. Rapporto annuale 2024*, FIPE, 2024, disponibile online: https://www.fipe.it/wp-content/uploads/2024/04/Rapporto-Ristorazione-2024.pdf, consultato il 3 luglio 2026.

FIPE-CONFCOMMERCIO, *Ristorazione. Rapporto 2025*, FIPE, 2025, disponibile online: https://www.fipe.it/wp-content/uploads/2025/04/RAPPORTO-RISTORAZIONE-2025-1.pdf, consultato il 3 luglio 2026.

FUNK, Pauline, “Exotisme et modernité dans l’entreprenariat alimentaire: l’exemple des restaurants chinois parisiens du début du XXe siècle”, *Hommes & Migrations*, 2023/4, n. 1343, 2023, pp. 194–200.

GALLI, Susanna, “Le comunità cinesi in Italia: caratteristiche organizzative e culturali”, in CAMPANI, Giovanna; CARCHEDI, Francesco; TASSINARI, Alberto (a cura di), *L’immigrazione silenziosa. Le comunità cinesi in Italia*, Torino, Edizioni della Fondazione Giovanni Agnelli, 1994, pp. 75–104.

GAO, Jia, “Riding on the Waves of Transformation in the Asia-Pacific: Chinese Migration to Australia since the Late 1980s”, *Journal of Ethnic and Migration Studies*, 48, n. 4, 2021, pp. 933–950.

GEROSA, Alessandro, “Neo-Artisans Innovating Italian Street-Food Tradition: An Ethnography from Milan”, intervento presentato al convegno *Artisan! Crafting Alternative Economies, Making Alternative Lives*, Bristol, 10–11 settembre 2018, abstract, disponibile online: https://air.unimi.it/handle/2434/1163291, consultato il 5 giugno 2026.

GOODKIND, Daniel, *The Chinese Diaspora: Historical Legacies and Contemporary Trends*, Washington, D.C., U.S. Census Bureau, 2019.

GREENWOOD, Roberta S., *Down by the Station: Los Angeles Chinatown, 1880–1933*, “Monumenta Archaeologica”, 18, Los Angeles, Cotsen Institute of Archaeology at UCLA, 1996.

GUCCINI, Federica; ZHANG, Mingyuan, “‘Being Chinese’ in Mauritius and Madagascar: Comparing Chinese Diasporic Communities in the Western Indian Ocean”, *Journal of Indian Ocean World Studies*, 4, n. 2, 2021, pp. 91–117.

HA, Nhu Hang; NGUYEN, Duc Man; LIU, Chia An; VAN, Thu Van; NGUYEN, Anh Dao; HUYNH, Quyet Thang, “An Empirical Study of the Impact of the mPOS System on the Process Change of Restaurants”, in *Proceedings of the 12th National Conference on Fundamental and Applied Information Technology Research (FAIR)*, 2019, pp. 17–22.

HAN, Enze, *The Ripple Effect: China’s Complex Presence in Southeast Asia*, New York, Oxford University Press, 2024.

HARRIS, Karen L., “The Chinese in the Early Cape Colony: A Significant Cultural Minority”, *South African Journal of Cultural History*, 23, n. 2, 2009, pp. 1–18.

HOLTZMAN, Jon D., “Food and Memory”, *Annual Review of Anthropology*, 35, 2006, pp. 361–378.

HONG, Jungha; GRUDA, Nazim S., “The Potential of Introduction of Asian Vegetables in Europe”, *Horticulturae*, 6, n. 3, 2020, art. 38.

KASAVANA, Michael L., “eMarketing: Restaurant Websites That Click”, *Journal of Hospitality & Leisure Marketing*, 9, nn. 3–4, 2001, pp. 161–178.

KELLY, Thomas J.; CARVELL, Steven, “Checking the Checks: A Survey of Guest-Check Accuracy”, *Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 28, n. 3, 1987, pp. 62–65.

KIMES, Sheryl E., “The Future of Distribution Management in the Restaurant Industry”, *Journal of Revenue and Pricing Management*, 10, n. 2, 2011, pp. 189–194.

KIMES, Sheryl E.; COLLIER, Joel E., “Customer-Facing Payment Technology in the U.S. Restaurant Industry”, *Cornell Hospitality Report*, 14, n. 12, 2014.

KNERR, Béatrice; FAN, Jieping (a cura di), *Chinese Diasporas in Europe: History, Challenges, and Prospects*, Kassel, Kassel University Press, 2015.

LI, Charlene; MIROSA, Miranda; BREMER, Phil, “Review of Online Food Delivery Platforms and their Impacts on Sustainability”, *Sustainability*, 12, n. 14, 2020, art. 5528.

LI, Dong-lin; ZHENG, Xi-long; DUAN, Lei; DENG, Shuang-wen; YE, Wen; WANG, Ai-hua; XING, Fu-wu, “Ethnobotanical Survey of Herbal Tea Plants from the Traditional Markets in Chaoshan, China”, *Journal of Ethnopharmacology*, 205, 2017, pp. 195–206.

LI, Jian-rong; HSIEH, Yun-Hwa P., “Traditional Chinese Food Technology and Cuisine”, *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 13, n. 2, 2004, pp. 147–155.

LI, Wei, “Anatomy of a New Ethnic Settlement: The Chinese Ethnoburb in Los Angeles”, *Urban Studies*, 35, n. 3, 1998, pp. 479–501.

LIN, Yao Chin; HA, Nhu-Hang; LIN, Kuo-Sung, “The Role of mPOS System in Process Change and Strategy Change: A Situated Change Perspective”, *Technologies*, 3, n. 4, 2015, pp. 198–218.

LIU, Xinru, *The Silk Road in World History*, Oxford, Oxford University Press, 2010.

LU, Shun; FINE, Gary Alan, “The Presentation of Ethnic Authenticity: Chinese Food as a Social Accomplishment”, *The Sociological Quarterly*, 36, n. 3, 1995, pp. 535–553.

LUCA, Michael, “Reviews, Reputation, and Revenue: The Case of Yelp.com”, *Harvard Business School Working Paper*, n. 12-016, 2011, versione aggiornata 2016, pp. 1–39.

MAIMAITI, Mayila; ZHAO, Xueyin; JIA, Menghan; RU, Yuan; ZHU, Shankuan, “How We Eat Determines What We Become: Opportunities and Challenges Brought by Food Delivery Industry in a Changing World in China”, *European Journal of Clinical Nutrition*, 72, 2018, pp. 1282–1286.

MANION, Courtney; DEMICCO, Fred J., “Handheld Wireless Point of Sale Systems in the Restaurant Industry”, *Journal of Foodservice Business Research*, 7, n. 2, 2005, pp. 103–111.

MARSDEN, Anna, “Second-Generation Chinese and New Processes of Social Integration in Italy”, in BALDASSAR, Loretta; JOHANSON, Graeme; MCAULIFFE, Narelle; BRESSAN, Massimo (a cura di), *Chinese Migration to Europe: Prato, Italy, and Beyond*, London, Palgrave Macmillan, 2015, pp. 101–118.

MARTÍN-MARTÍN, Domingo; MAYA GARCÍA, José; ROMERO, Isidoro, “Determinants of Digital Transformation in the Restaurant Industry”, *Amfiteatru Economic*, 24, n. 60, 2022, pp. 430–446.

MEITUAN DIANPING, *2018 Annual Report*, 2019, disponibile online: https://www.hkexnews.hk/listedco/listconews/sehk/2019/0411/ltn20190411 1286.pdf, consultato il 3 luglio 2026.

MELLET, Kevin; BEAUVISAGE, Thomas; BEUSCART, Jean-Samuel; TRESPEUCH, Marie, “A ‘Democratization’ of Markets? Online Consumer Reviews in the Restaurant Industry”, *Valuation Studies*, 2, n. 1, 2014, pp. 5–41.

MILES, Steven B., *Chinese Diasporas: A Social History of Global Migration*, Cambridge, Cambridge University Press, 2020.

MINISTERO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI, *La comunità cinese in Italia. Rapporto annuale sulla presenza dei migranti*, Roma, Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, 2023.

MUKHERJEE, Kingshuk, “Technology at Point-of-Purchase: A Journey from Electronic Cash Registers to All Inclusive Point-of-Purchase Systems”, *Asian Journal of Applied Science and Technology*, 1, n. 8, 2017, pp. 1–4.

MULLER, Christopher, “Hospitality Technology: A Review and Reflection”, *Worldwide Hospitality and Tourism Themes*, 2, n. 1, 2010, pp. 9–19.

NARVÁEZ, Benjamin N., “Abolition, Chinese Indentured Labor, and the State: Cuba, Peru, and the United States during the Mid Nineteenth Century”, *The Americas*, 76, n. 1, 2019, pp. 5–40.

OPENTABLE, INC., *Registration Statement (Form S-1/A)*, U.S. Securities and Exchange Commission, 2009, disponibile online: https://www.sec.gov/Archives/edgar/data/1125914/000104746909005787/a2191197zs-1a.htm, consultato il 19 giugno 2026.

OVERSEAS COMMUNITY AFFAIRS COUNCIL, R.O.C. (Taiwan), *Number of Overseas Chinese*, 2025, disponibile online: https://www.ocac.gov.tw/OCAC/file/attach/55731149/file_539984.pdf, consultato il 3 maggio 2026.

OVERSEAS COMMUNITY AFFAIRS COUNCIL, R.O.C. (Taiwan), *Overseas Chinese Population — by Country*, 2014, disponibile online: https://www.ocac.gov.tw/OCAC/File/Attach/1168/File_1861.pdf, consultato il 3 maggio 2026.

OVERSEAS COMMUNITY AFFAIRS COUNCIL, R.O.C. (Taiwan), *Statistical Yearbook of the Overseas Community Affairs Council, 2023*, 2024, disponibile online: https://www.ocac.gov.tw/OCAC/File/Attach/313/File_485675.pdf, consultato il 3 maggio 2026.

PALAU-SAUMELL, Ramon; FORGAS-COLL, Santiago; SÁNCHEZ-GARCÍA, Javier; ROBRES, Emilio, “User Acceptance of Mobile Apps for Restaurants: An Expanded and Extended UTAUT-2”, *Sustainability*, 11, n. 4, 2019, art. 1210.

PARK, Yoon Jung, “Chinese Migration in Africa”, *Occasional Paper*, n. 24, Johannesburg, South African Institute of International Affairs, 2009.

PEDONE, Valentina, *A Journey to the West. Observations on the Chinese Migration to Italy*, Firenze, Firenze University Press, 2013.

POSCH, Konstantin; TRUDEN, Christian; HUNGERLÄNDER, Philipp; PILZ, Jürgen, “A Bayesian Approach for Predicting Food and Beverage Sales in Staff Canteens and Restaurants”, *International Journal of Forecasting*, 38, n. 1, 2022, pp. 321–338.

POSTON JR, Dudley L.; WONG, Juyin Helen, “The Chinese Diaspora: The Current Distribution of the Overseas Chinese Population”, *Chinese Journal of Sociology*, 2, n. 3, 2016, pp. 348–373.

QUATTROCCHI, Patrizia, *La comunità cinese a Trieste. Dinamiche imprenditoriali tra ristoranti e «pronto moda»*, “Quaderni del Dipartimento di Economia, Società e Territorio”, 55/05, Udine, Università degli Studi di Udine, 2005.

REDDY, Geetha; VAN DAM, Rob M., “Food, Culture, and Identity in Multicultural Societies: Insights from Singapore”, *Appetite*, 149, 2020, art. 104633.

REDI, Federica, “Bacchette e forchette: la diffusione della cucina cinese in Italia”, *Mondo cinese*, n. 95, maggio–agosto 1997, disponibile online: https://www.tuttocina.it/Mondo_cinese/095/095_redi.htm, consultato il 30 maggio 2026.

RIZZUTO, Giuseppe, “Soggiorno in Cina, soggettività transnazionali. Giovani sinodiscendenti tra lingue e relazioni”, *OrizzonteCina*, 16, n. 1, 2025, pp. 53–66.

ROY, Debjit; SPILIOTOPOULOU, Eirini; DE VRIES, Jelle, “Restaurant Analytics: Emerging Practice and Research Opportunities”, *Production and Operations Management*, 31, n. 10, 2022, pp. 3687–3709.

SAFRAN, William, “Diasporas in Modern Societies: Myths of Homeland and Return”, *Diaspora: A Journal of Transnational Studies*, 1, n. 1, 1991, pp. 83–99.

SHIMMURA, Takeshi; TAKENAKA, Takeshi; AKAMATSU, Motoyuki, “Improvement of Restaurant Operation by Sharing Order and Customer Information”, *International Journal of Organizational and Collective Intelligence*, 1, n. 3, 2010, pp. 54–70.

TEYE, Joseph Kofi; LU, Jixia; CRAWFORD, Gordon, “Inter-regional Migration in the Global South: Chinese Migrants in Ghana”, in CRAWLEY, Heaven; TEYE, Joseph Kofi (a cura di), *The Palgrave Handbook of South-South Migration and Inequality*, Cham, Palgrave Macmillan, 2024, pp. 319–341.

UNITED NATIONS DEPARTMENT OF ECONOMIC AND SOCIAL AFFAIRS, Population Division, *International Migrant Stock 2024: International*

Migrant Stock at Mid-Year by Sex and by Region, Country or Area of Destination and Origin, 1990–2024, New York, United Nations, 2024.

VERTOVEC, Steven, “Three Meanings of ‘Diaspora,’ Exemplified among South Asian Religions”, *Diaspora: A Journal of Transnational Studies*, 6, n. 3, 1997, pp. 277–299.

VINCENTI, Laura, “Capodanno cinese a Milano, Alessandro Cheung: «Il bisnonno aprì La Pagoda nel 1962, alla cena di inaugurazione c’erano anche l’ambasciatore e un ministro»”, *Corriere della Sera*, edizione Milano, 27 gennaio 2025, disponibile online: https://milano.corriere.it/notizie/cronaca/25_gennaio_27/capodanno-cinese-a-milano-alessandro-cheung-il-bisnonno-apri-la-pagoda-alla-cena-di-inaugurazione-c-erano-anche-l-ambasciatore-e-9e05c10b-132c-4905-a10d-b29fdef63xlk.shtml, consultato il 30 maggio 2026.

WALL, Katherine, “Portrait of the Chinese Populations in Canada: Diversity and Socioeconomic Outcomes”, *Ethnicity, Language and Immigration Thematic Series*, Statistics Canada, 13 febbraio 2026, disponibile online: https://www150.statcan.gc.ca/n1/pub/89-657-x/89-657-x2026001-eng.htm, consultato il 4 maggio 2026.

WANG, Gungwu, *China and the Chinese Overseas*, Singapore, Times Academic Press, 1991.

WEBSTER, Craig; IVANOV, Stanislav, “Introduction: RAISA in Future Travel-related Industries”, in IVANOV, Stanislav; WEBSTER, Craig (a cura di), *Robots, Artificial Intelligence and Service Automation in Travel, Tourism and Hospitality*, Emerald Publishing Limited, 2019, pp. 1–3.

WU, David Y. H.; CHEUNG, Sidney C. H. (a cura di), *The Globalization of Chinese Food*, Richmond, Curzon Press, 2002.

XU, Kun; ZHANG, Binyan; LIU, Yezhou; MI, Baibing; WANG, Yutong; SHEN, Yuefan; SHI, Guoshuai; DANG, Shaonong; LIU, Xin; YAN, Hong, “Staple Food Preference and Obesity Phenotypes: The Regional Ethnic Cohort Study in Northwest China”, *Nutrients*, 14, n. 24, 2022, art. 5243, disponibile online: https://www.mdpi.com/2072-6643/14/24/5243, consultato il 18 maggio 2026.

ZANINI, Livio, “Non solo involtini primavera. Dinamiche dell’imprenditoria cinese nel settore della ristorazione in Veneto”, in RASERA, Maurizio; SACCHETTO, Devi (a cura di), *Cinesi tra le maglie del lavoro*, Milano, FrancoAngeli, 2018, pp. 145–178.

ZENG, Shu; WANG, Lin, “Diasporic Practices and Cultural Identifications of Shanghainese Seamen in Liverpool”, *SAGE Open*, 14, n. 3, 2024, pp. 1–11.

ZHANG, Jianping; LU, Houyuan; GU, Wanfa; WU, Naiqin; ZHOU, Kunshu; HU, Yayi; XIN, Yingjun; WANG, Can, “Early Mixed Farming of Millet and Rice 7800 Years Ago in the Middle Yellow River Region, China”, *PLOS ONE*, 7, n. 12, 2012, art. e52146.

ZHENG, Nan, “American Crops into China: Discourse on Influences of Corn, Sweet Potato, and Potato”, *Senri Ethnological Studies*, 100, 2019, pp. 99–100.

ZHOU, Hui; WANG, Xiaoqing; ZHAO, Zhijun, “Early Neolithic plant exploitation in north-western China: archaeobotanical evidence from Beiliu”, *Antiquity*, 98, n. 402, 2024, pp. 1505–1521.

ZHOU, Min, *Chinatown: The Socioeconomic Potential of an Urban Enclave*, Philadelphia, Temple University Press, 1992.

Sitografia

50 TOP ITALY, “Ravioleria Sarpi”, disponibile online: https://www.50topitaly.it/it/ristorante/ravioleria-sarpi/, consultato il 5 giugno 2026.

ACCADEMIA DELLA CRUSCA, “hot pot”, *Parole nuove*, disponibile online: https://accademiadellacrusca.it/it/parole-nuove/hot-pot/24586, consultato il 30 maggio 2026.

AHUJA, Kabir; CHANDRA, Vishwa; LORD, Victoria; PEENS, Curtis, “Ordering In: The Rapid Evolution of Food Delivery”, *McKinsey & Company*, 22 settembre 2021, disponibile online: https://www.mckinsey.com/industries/technology-media-and-telecommunications/our-insights/ordering-in-the-rapid-evolution-of-food-delivery, consultato il 21 giugno 2026.

ASSOCIAZIONE ARCHIVIO STORICO OLIVETTI, “Storia aziendale”, *Storia Olivetti*, disponibile online: https://www.storiaolivetti.it/tema/storia-aziendale/, consultato il 7 luglio 2026.

AUSTRALIAN BUREAU OF STATISTICS, “2021 Census All Persons QuickStats”, disponibile online: https://www.abs.gov.au/census/find-census-data/quickstats/2021/AUS, consultato il 6 maggio 2026.

CAMBRIDGE DICTIONARY, “electronic point of sale”, disponibile online: https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/electronic-point-of-sale, consultato il 17 giugno 2026.

CAMBRIDGE DICTIONARY, “Point of sale”, disponibile online: https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/point-of-sale, consultato il 17 giugno 2026.

CAPIE, David, “Asia and New Zealand – Early contacts with Asia”, *Te Ara – The Encyclopedia of New Zealand*, 29 maggio 2012, disponibile online: https://teara.govt.nz/en/asia-and-new-zealand/page-1, consultato il 6 maggio 2026.

CONFCOMMERCIO, “In crisi i ristoranti cinesi”, 29 aprile 2003, disponibile online: https://www.confcommercio.it/-/in-crisi-i-ristoranti-cinesi, consultato il 30 maggio 2026.

DELIVEROO, “A Milano il primo virtual temporary brand dedicato al Capodanno cinese”, 27 gennaio 2022, disponibile online: https://deliveroo.it/it/more/news-articles/cny-22, consultato il 6 luglio 2026.

GUUANOW, “About us”, disponibile online: https://www.guua.com/, consultato il 6 luglio 2026.

IBM, “Retail and Point-of-Sale Systems”, disponibile online: https://www.ibm.com/history/point-of-sale, consultato il 17 giugno 2026.

IM, Carolyne, “Facts about Chinese in the U.S.”, *Pew Research Center*, 1 maggio 2025, disponibile online: https://www.pewresearch.org/race-and-ethnicity/fact-sheet/asian-americans-chinese-in-the-u-s/, consultato il 4 maggio 2026.

INTEL, “The Intel 8008”, *Intel Virtual Vault*, disponibile online: https://www.intel.com/content/www/us/en/history/virtual-vault/articles/the-8008.html, consultato il 17 giugno 2026.

IP, Manying, “Chinese”, *Te Ara – The Encyclopedia of New Zealand*, 4 marzo 2009, aggiornato il 1 luglio 2024, disponibile online: https://teara.govt.nz/en/chinese, consultato il 6 maggio 2026.

LEGGIMENU, “Menu Digitale Gratuito con QR Code”, disponibile online: https://www.leggimenu.it/, consultato il 3 luglio 2026.

MANDARIN 2, “Cucina cinese a Milano. La storia di Mandarin”, disponibile online: https://mandarin2.it/chi-siamo/, consultato il 30 maggio 2026.

NATIONAL MUSEUM OF AUSTRALIA, “Chinese gold miners”, *Explore the Harvest of Endurance scroll*, disponibile online: https://www.nma.gov.au/explore/features/harvest-of-endurance/scroll/chinese-gold-miners, consultato il 6 maggio 2026.

OSSERVATORIO eCOMMERCE B2C NETCOMM, School of Management del Politecnico di Milano, “L’eCommerce B2c di prodotto in Italia nel 2024 raggiunge i 38,6 miliardi di euro (+6% rispetto al 2023)”, comunicato

stampa, maggio 2024, disponibile online: https://www.osservatori.net/comunicato/ecommerce-b2c/ecommerce-b2c-prodotto-italia/, consultato il 3 luglio 2026.

OSSERVATORIO eCOMMERCE B2C NETCOMM, School of Management del Politecnico di Milano, “L’eCommerce B2c di prodotto in Italia nel 2026 raggiunge i 42,6 miliardi di euro (+6% rispetto al 2025)”, comunicato stampa, 19 maggio 2026, disponibile online: https://www.osservatori.net/comunicato/ecommerce-b2c/ecommerce-b2c-di-prodotto-in-italia/, consultato il 3 luglio 2026.

OSSERVATORIO INNOVATIVE PAYMENTS, Politecnico di Milano, “Pagamenti digitali in Italia: il mercato cresce del 7%”, comunicato stampa, 2026, disponibile online: https://www.osservatori.net/comunicato/innovative-payments/pagamenti-digitali-in-italia-mercato/, consultato il 3 luglio 2026.

RAVIOLERIA SARPI, “Home page”, disponibile online: https://www.laravioleriasarpi.com/, consultato il 5 giugno 2026.

SOFISTICA SRL, “Pagina aziendale LinkedIn”, *LinkedIn*, disponibile online: https://www.linkedin.com/company/sofistica-srl/, consultato il 7 luglio 2026.

STATS NZ, *Place and Ethnic Group Summaries, Chinese*, 2023 Census, disponibile online: https://tools.summaries.stats.govt.nz/ethnic-group/chinese, consultato il 6 maggio 2026.

TRECCANI, “Diaspora”, *Vocabolario della lingua italiana*, disponibile online: https://www.treccani.it/vocabolario/diaspora/, consultato il 3 maggio 2026.

TRECCANI, “POS”, *Vocabolario della lingua italiana*, disponibile online: https://www.treccani.it/vocabolario/pos_res-a36141d7-002a-11de-9d89-0016357eee51/, consultato il 17 giugno 2026.

Fonti orali

CANFORA, Sebastiano, fondatore di SOFisTica Srl, intervista dell'autore, Venezia, luglio 2026, appunti dell'autore, materiale non pubblicato.

BIROLO, Renato, fondatore di Centro S.n.c., intervista dell'autore, Venezia, luglio 2026, appunti dell'autore, materiale non pubblicato.

Ringraziamenti

Un sentito ringraziamento va a Sebastiano Canfora, non solo per avermi offerto l'opportunità di svolgere il tirocinio presso SOFisTica Srl, ma anche per la disponibilità dimostrata nel fornirmi il materiale e le informazioni utili alla realizzazione di questa tesi. Il suo supporto ha contribuito in modo significativo allo sviluppo del presente lavoro.