



Il Software Gestionale per la ristorazione semplice, immediato e flessibile

La gestione del tuo locale in modo facile e completo!

- Raccolta comande direttamente al tavolo (tramite palmari Wi-Fi)
- Stampe degli ordini divise in automatico per reparto (cucina, forno, bar...)
- Fatturazione ed emissione del conto con pochi click.
- Report giornalieri per monitorare l'andamento dell'attività.

Caratteristiche principali

- Trasferimento da un tavolo all'altro
- Organizzazione delle sale e dei tavoli, con scelta di numeri e nomi; possibilità di modificare la configurazione dei tavoli mediante funzioni di unione, separazione o spostamento
- Personalizzazione dei menu definendo articoli, varianti in più e in meno, prezzi, tariffari, convenzioni con ditte, menu del giorno o menu a prezzo fisso.
- Gestione di tutte le forme di pagamento (contanti, carte di credito, bancomat, buoni pasto, ticket restaurant, ecc.) con report e statistiche dettagliate.
- Gestione conti alla romana, cumulativi per tavolo
- Gestione comande da asporto con lista di attesa
- Gestione anagrafica di clienti e ditte abituali, con buoni pasto, carte di credito, ticket, ecc.
- Possibilità di personalizzare le stampe per più zone di lavoro (bar, cucina, forno, ecc.)
- Operazioni serali di chiusura giornata con statistiche complete su ciò che è stato consumato, per singoli piatti e bevande
- Storizzazione di tutti i documenti emessi spesso utili anche per risolvere controversie a distanza di tempo
- Interfacciamento con dispositivi portatili radio per trasmissione comande
- Preparazione conto con stampa estratti conto non fiscali, fatture, scontrini fiscali con stampanti POS (con o senza memoria fiscale)
- Magazzino Vini e gestione giacenze su comanda
- Gestione tempi consegna/occupazione tavoli a mezzo di feedback visivo
- Server di stampa delle comande
- Server di rete per la gestione dell'applicativo se installato su più PC collegati in rete tra loro
- Collegamento con stampanti fiscali EPSON FP 90, CUSTOM KUBE, ecc.
- Vendita a banco, utile per bar, tabaccherie



Moduli aggiuntivi

- Gestione e schedulazione di copie di salvataggio degli archivi per eventuali ripristini in caso di guasti hardware
- Collegamento con registratori di cassa SAREMA, RCH, SWEDA, DS, DATAPROCESS, OLIVETTI, ecc.
- Possibilità di definire regole di composizione del conto per avere menu del giorno, menu a prezzo fisso, promozioni speciali, menu differenziati per fascia oraria, ecc.

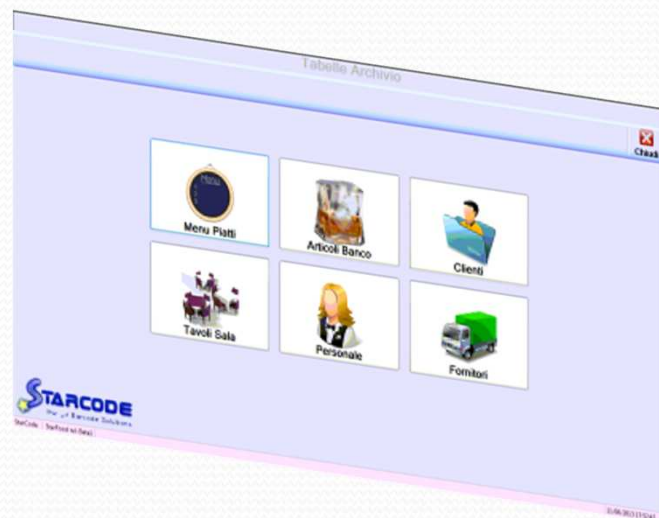
Gestione user-friendly del menu di avvio del programma

Visibilità immediata status dei tavoli, con possibilità di modificare la disposizione dei coperti

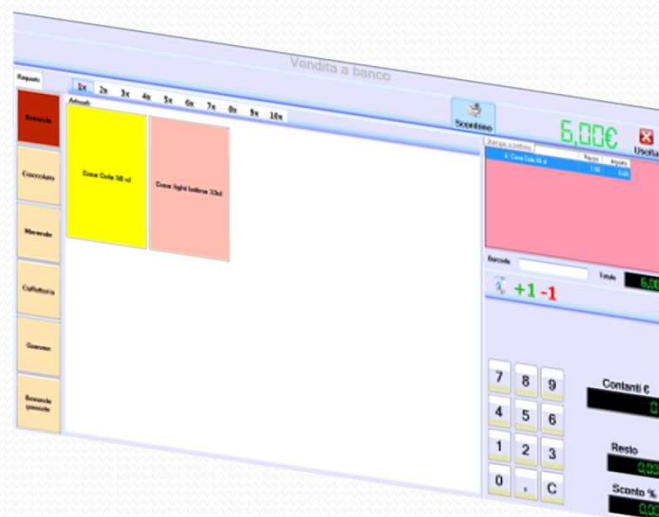
Massima flessibilità per le operazioni contabili



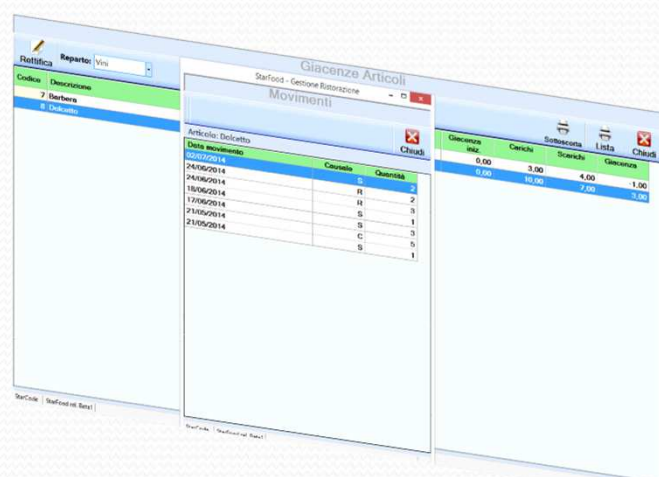
Database popolabile con
qualunque articolo e gestione
del riapprovvigionamento
della materia prima



Il conto può esser facilmente
Gestito con un paio di tocchi
nella videata



Gestione giacenze articoli,
Quali ad esempio il magazzino
vini e bevande in genere



Esempio di configurazione

