



Gestione Ristorante



*IL SOFTWARE PIÙ
COMPETITIVO E
CONVENIENTE
D'ITALIA*

**SOFTWARE
IN
HARDWARE**

PRESENTAZIONE

Gestione Ristorante è il più semplice programma di gestione per Ristoranti, Bar, Pub, Pizzerie, Gelaterie, etc. Grazie alla funzionale praticità, il suo utilizzo è immediato ed intuitivo sin dal primo momento ed è uno strumento ideale e completo per ogni attività che richiede velocità ed affidabilità, garantendo, pertanto, maggiori entrate.

Gestisce automaticamente le **stampanti distribuite nei vari settori** per la stampa delle ordinazioni: in cucina, al bar, in pizzeria o in qualsiasi altro luogo di preparazione. Inserimento dati con tavoletta grafica, mouse ma soprattutto monitor **touch screen**. Offre la possibilità di emettere il Conto Cliente in qualsiasi formato.

Gestisce eventuali sospesi, buoni pasto e statistiche di andamento attività. Effettua il controllo sulla produttività dei camerieri e ne gestisce gli incassi.

Grazie alla piantina dei tavoli è possibile tenere sotto controllo tutta la gestione, infatti ad ogni colore corrisponde un significato particolare.

Gestione Ristorante è realizzato secondo le nuove tecniche di programmazione, utilizzando le migliori tecnologie software sul mercato, ed è in continua evoluzione. Tutti gli archivi sono di tipo MDB secondo lo standard MS_ACCESS e pertanto interagibile con tutti i prodotti Microsoft.

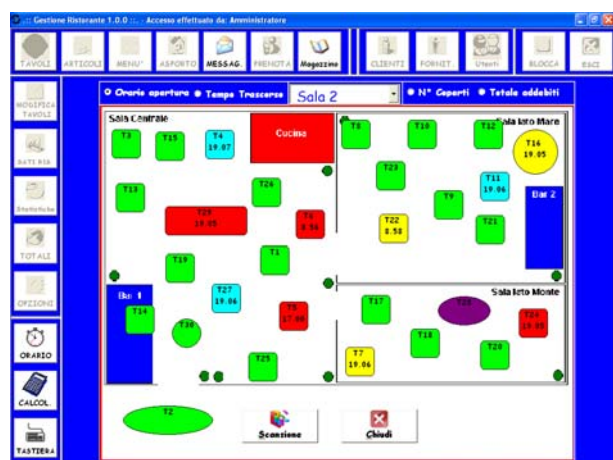
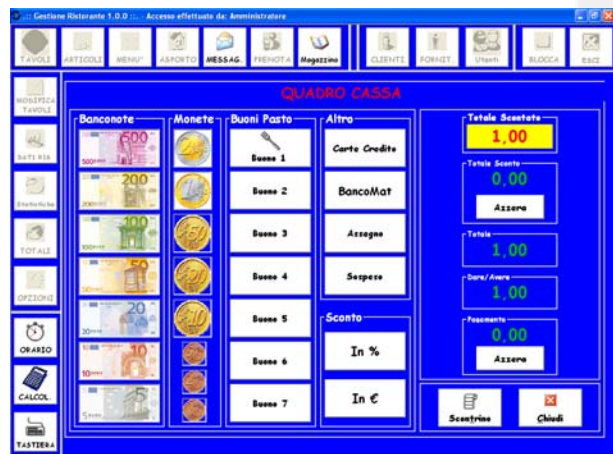
Un vero investimento per il futuro!

Ordinazioni

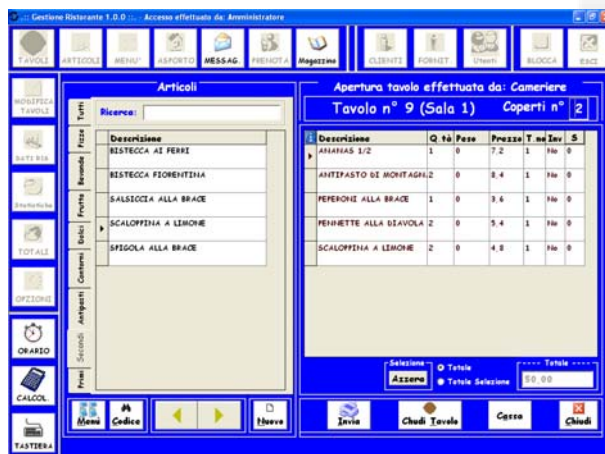
Lato Server (Cassa):

- Il software in questione, mette a disposizione 98 tavoli per 8 sale con un totale di 784 tavoli, il tutto gestibile in modo pienamente dinamico.
- I tavoli sono rappresentati su una o più piantine a seconda delle zone in cui è diviso il locale, consentendo, di volta in volta, di focalizzare l'attenzione sulle informazioni visive della parte di locale che interessa.
- La possibilità di utilizzare immagini di sfondo nelle piantine, per riprodurre le caratteristiche del locale, unita alla possibilità di rappresentare i tavoli nelle dimensioni e nella forma originale (quadrata, rettangolare, rotonda), ne facilita enormemente la selezione anche da parte di personale occasionale. Inoltre è possibile impostare i numeri di posti a sedere in base alle dimensioni dei tavoli.
- I tavoli rappresentati in piantina sono colorati in modo diverso in funzione dello stato in cui si trovano:
 - Verde = Libero
 - Rosso = Occupato
 - Arancione = Ordinazione in corso
 - Verde chiaro = Prevista richiesta conto
 - Azzurro = Richiesto conto
 - Giallo = Conto pagato – tavolo da liberarsi
 - Blu = Tempo superato dall'ultima ordinazione
 - Viola chiaro = Preavviso di tavolo prenotato
 - Viola scuro = Orario di inizio prenotazione tavolo

e, se voluto, riportano informazioni quali n. di coperti, orario di apertura, tempo trascorso, ammontare degli addebiti.



- I tavoli possono transitare nello stato di "Vicino al conto" (verde chiaro), cambiando colore sulla piantina, nel momento in cui si effettuano ordinazioni di caffè, liquori, dessert e quant'altro a scelta del gestore.
- I tavoli che non effettuano ordinazioni da una predeterminata quantità di tempo cambiano di stato (e quindi di colore - blu), rammentando così agli utenti di prendere ulteriori ordinazioni.
- All'emissione del conto di un tavolo quest'ultimo cambia colore (giallo) per ricordare al cassiere che si deve procedere ancora all'incasso o alla chiusura.
- Da qualsiasi terminale o postazione di lavoro, è possibile associare ad un tavolo messaggi di varia natura (Es. emettere proforma, fare uno sconto etc.)
- Accesso molto semplice ed intuitivo al quadro Ordinazione contenente la lista di tutti gli addebiti fatti al tavolo e tutte le funzioni di gestione addebiti, di inserimento ordinazioni, di stampa delle comande, di emissione conto e di gestione documenti fiscali.
- Ogni utente può appartenere a gruppi diversi onde fornire ad essi solo le funzioni di cui realmente necessitano: così il gruppo del cassiere potrà essere differente e più orientato all'emissione documenti di quello di un operatore avente mansioni diverse all'interno del locale.
- Dai quadri Sala è possibile consultare una lista dei tavoli liberi in maniera istantanea e da essa procedere direttamente all'occupazione.
- Possibilità di eseguire il trasferimento del contenuto da un tavolo ad un altro con un semplice click.
- E' possibile marcare come "esaurite" una o più pietanze che si esauriscono durante il servizio, cosicché il cameriere ne venga a conoscenza prima di mandare le comande ai reparti di produzione semplificando e velocizzando la scelta alternativa da parte del cliente.
- Possibilità di creare pacchetti composti da pietanze fisse (Menù degustazione, Menù mare e monti, Menù Mini pesce, etc.) che velocizzano l'inserimento.
- Oltre alla creazione di menù personalizzati è previsto la funzione " Menù automatico " che crea un menù in base agli articoli più richiesti nell'arco di tempo selezionato.



Lato Client (Palmare):

- Tutte le operazioni che vanno dall'occupazione del tavolo, dall' Ordinazione e all'emissione del conto, possono essere svolte anche dai terminali palmari, migliorando, così, la velocità di comunicazione fra sale e centri di produzione e ottimizzando i rientri degli addetti alle ordinazioni che potranno dedicarsi con maggior cura al rapporto col cliente.
- I terminali palmari, se utilizzati opportunamente, consentono di ottimizzare e diminuire il personale e di ridurre gli addetti all'incasso e alla manipolazione del denaro migliorando l'attività di supervisione da parte di direzione e/o proprietari.
- Possibilità di parcheggiare un ordine in corso (magari perché alcuni clienti del tavolo non hanno ancora deciso cosa ordinare) per prenderne altri in altri tavoli, consentendo in maniera semplice e veloce di continuare l'ordine in un secondo momento.



Caratteristiche generali e comuni ad entrambi i lati:

- E' fornita la possibilità di suddividere una ordinazione fino a 5 turni diversi, con chiamata di avanzamento eseguibile direttamente dai terminali o dalle postazioni.
- Sia nel "Lato Server" che nel "Lato Client" è supportata la gestione delle pietanze a peso (Fiorentina, Orata, Aragosta etc.) per le quali, oltre alla quantità, viene gestito il peso (Es. 2 fiorentine Peso totale 700 gr.) con appropriato calcolo del prezzo finale.



- ✚ Per ogni articolo è supportata la possibilità di variazioni che possono influenzare o meno il prezzo dell' articolo stesso. Eventuali variazioni non presenti in archivio possono essere inserite manualmente nelle NOTE.
- ✚ Ogni articolo ha la possibilità di essere marcato come offerto – quindi a prezzo 0.
- ✚ E' previsto l'inserimento di pietanze mediante codice per velocizzare l'ordinazione.
- ✚ La gestione degli articoli (pietanze, bevande etc.) è suddivisa in otto categorie principali (portate) nelle quali gli articoli possono avere aliquote IVA differenti.
- ✚ Gli articoli ordinati vengono automaticamente inviati ai reparti di produzione di appartenenza mediante l'ausilio di stampanti.

UTENTE: Amministratore
 SALA: Sala 1
 TAVOLO: 4 ORARIO: 19.27.32
 Coperto: 1

QUANTITA'	DESCRIZIONE
---	1 ° Turno ---
N° 2	ANTIPASTO DI MARE
N° 1	ANTIPASTO MARE E MONTI
N° 1	POLPO ALL INSALATA
---	2 ° Turno ---
N° 1	PENNETTE AL POMODORO FRES CO
---	3 ° Turno ---
N° 2	SCALOIPPINA A LIMONE
---	4 ° Turno ---
N° 1	ANANAS 1/2

Prenotazione Tavoli

- ✚ Gestione delle prenotazioni con data, orario, tavolo, nominativo, N° persone e note con funzioni di richiamo e verifica direttamente sulla piantina.
- ✚ Acquisizione di più prenotazioni per lo stesso tavolo in orari diversi consentendo di ottimizzarne l'impiego anche su più turni durante lo stesso servizio.
- ✚ Per le prenotazioni mancate, il programma propone di memorizzarne un riferimento sull'anagrafica del cliente onde poter valutare se accettarne di nuove in futuro.
- ✚ Allo scadere del periodo di preavviso della prenotazione, la rappresentazione in piantina del tavolo cambia di stato (e quindi di colore).
- ✚ Gestione delle liste di attesa per i clienti che aspettano di sedersi quando tutti i tavoli del locale sono occupati.

Emissione Conti

- ✚ E' possibile eseguire i conti separati su richiesta della clientela.
- ✚ I conti possono essere chiusi tramite ricevute fiscali, fatture, proforma e scontrini su registratore di cassa.
- ✚ Viene pienamente supportata la funzione di estratto conto che permette di stampare una copia non fiscale del conto senza chiudere il tavolo, per consentire al cliente di effettuare le opportune verifiche.
- ✚ La stampa del conto può essere richiamata tramite un semplice click o tocco sul pulsante corrispondente al tipo di documento desiderato dal cliente.
- ✚ Quadro Cassa. Questa schermata facilita l'emissione del conto (totale – sconto in euro e/o in percentuale - resto) grazie alla predisposizione grafica delle banconote, monete ed altre forme di pagamento.
- ✚ E' possibile specificare la distinta di pagamento di un documento cosicché sia possibile conoscere, in ogni momento, la distinta di cassa (Es. 1.040,25 € in contanti, 8.549 € in ricevute POS per carta di credito, 3.233,35 € in ricevute POS per bancomat, 2.153,35 € in assegni, 233,35 € in sospesi, e 452,78 € in buoni pasto.)

LA NUOVA DIDATTICA S.A.S.
VIALE DELLE PAMLE, 61
80040 CERCOLA NA
P.IVA: 0000000000000
TELEFONO: 0815552121

TAVOLO: 4

DESCRIZIONE	QUANTITA'	PREZZO
COPERTO	N° 1	€1,00
ANANAS 1/2	N° 1	€7,20
ANTIPASTO DI MARE	N° 2	€19,20
POLPO ALL INSALATA	Gr 0	€0,00
ANTIPASTO MARE E MON	N° 1	€10,80
SCALOIPPINA A LIMONE	N° 2	€9,60
PENNETTE AL POMODORO	N° 1	€4,20
BIRRA ALLA SPINA 1 L	N° 1	€7,80
ACQUA MINERALI 1/2 L	N° 1	€2,40
TOTALE:		€ 62,20

(SCONTRINO NON FISCALE)

- Il programma gestisce anche il portafoglio camerieri, con estratto conto dei movimenti effettuati nell'arco del servizio.
- In presenza di convenzioni stipulate con ditte, ai dipendenti potrà essere rilasciata ricevuta a importo 0 e periodicamente alla ditta un documento riepilogativo.

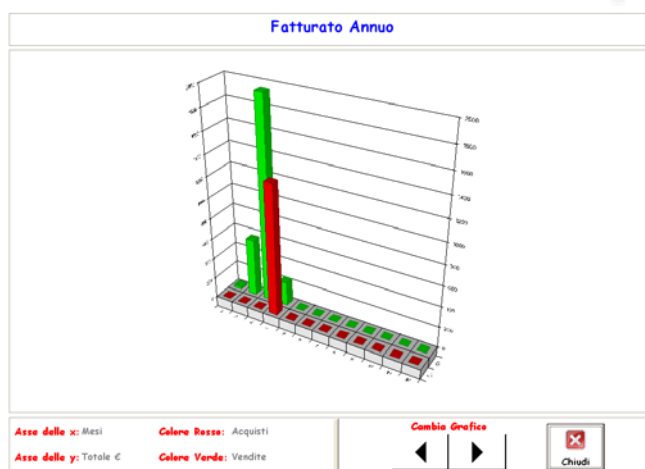
Contabilità

- Gestione sospesi a ditte, agenzie, anagrafiche in genere.
- Gestione elenchi sospesi per intestatario.
- Gestione documenti emessi.
- Gestione fatture acquisti suddivise per fornitore con cinque tipi di aliquote differenti.
- Statistiche, classifiche e grafici sul fatturato (vendita e acquisti) globale o di periodo.

Statistiche e andamenti di periodo

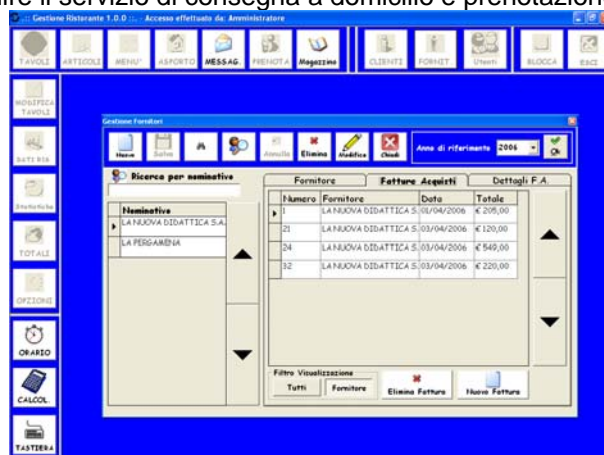


- Esistono diversi strumenti per procedere ad analisi statistiche dei dati, uno dei quali, è la funzione "Prospetto andamenti di periodo", che permette di eseguire consultazioni sulla produzione per sala, sul fatturato e sulla situazione sospesi di un qualsiasi periodo. Risulta molto pratica e veloce per raffronti di periodi.
- Sono fornite in dotazione anche stampe dei documenti e dei sospesi emessi in giornata, nel periodo, con dettaglio o senza.
- Sono disponibili inoltre classifiche delle portate o articoli più venduti nel periodo selezionato.
- Una delle funzioni più importanti è il confronto tra il fatturato vendita e il fatturato acquisti che permette (anche mediante grafici) di controllare l'andamento della tua attività giorno per giorno.



Gestione anagrafiche

- La gestione anagrafica è stata pensata per far fronte alle esigenze di memorizzare convenzioni con ditte e agenzie, di fornire il servizio di consegna a domicilio e prenotazione telefonica per l'asporto.



- In dotazione vengono fornite innumerevoli stampe: buste ed etichette indirizzi, statistiche sulla provenienza e sulla residenza dei clienti.
- Come anagrafiche possiamo trovare:
 - Clienti, per memorizzare eventuali sospesi, fatture vendita, etc.
 - Fornitori, per memorizzare le fatture acquisto e tanto altro.

Sicurezza



- ✚ L'accesso al programma può essere limitato a determinati utenti i quali potranno notificarsi attraverso l'impiego del classico nome utente e password oppure tramite la pressione di un pulsante che ne riporta il nominativo oppure tramite una tessera Bar-code personale.
- ✚ Ogni profilo utente può essere configurato sia per quanto riguarda il livello delle informazioni visibili che per le operazioni da esso eseguibili. Sarà il gestore del locale o il responsabile dell'installazione a decidere quali operazioni possono essere compiute da uno specifico utente (cassiere, cameriere, operatore generico) e a quali informazioni può avere accesso.
- ✚ Il programma è, inoltre, fornito della funzione "copie di sicurezza" di tutti i dati che può essere eseguita con un semplice click e consente di memorizzare copie di sicurezza sullo stesso disco rigido, sul disco di altre macchine in rete, su appositi supporti quali floppy disk, dischi removibili, CDR, DVDR, Pen drive etc.



Messaggi



- ✚ La gestione messaggi è prevista per entrambi i lati con la possibilità di inviare e ricevere msg. tra :
Palmare – Server, Server – Palmare, Server - Stampanti, Palmare – Stampanti.

Asporto



- ✚ Sono previste due tipologie differenti di asporto:
 - *Asporto a banco* che prevede l'acquisto istantaneo con stampa del documento fiscale.
 - *Asporto a domicilio* dove in seguito ad una prenotazione, è possibile stampare l'indirizzo del destinatario, per effettuare la consegna a domicilio.

Le Versioni

- ✚ Versione Light
-Software Gestione Ristorante Server
- ✚ Versione Medium
-Software Gestione Ristorante Server con: collegamento al software per palmari o con magazzino ed economato
- ✚ Versione Full
-Software Gestione Ristorante Server con: collegamento al software per palmari e con magazzino ed economato

Moduli aggiuntivi

- ✚ Software per terminali palmari
- ✚ Prenotazioni web e wap
- ✚ Gestioni punti
- ✚ Collegamento al Registratore di Cassa

Requisiti di sistema

- ✚ Microprocessore **Pentium III** o superiore
- ✚ 64 MB di RAM (consigliati **128 MB**) per il “server”
- ✚ Disco Rigido con 100 MB disponibili
- ✚ Risoluzione schermo min. **1024x768**
- ✚ Mouse Microsoft o 100% compatibile
- ✚ Sistema operativo Microsoft Windows 95®, Windows 98®, Windows ME®, Windows NT®, Windows 2000®, **CONSIGLIATI : Windows XP®, Windows Server®.**

Reti supportate

- ✚ Reti basate sui sistemi operativi Windows®
- ✚ Tutte le reti che supportano interamente la compatibilità con Windows®, inclusa Novell® Netware®

Note

- ✚ Il software è pienamente modificabile in base all’ esigenze della clientela, con la possibilità di aggiungere eventuali nuove funzioni.
- ✚ Le funzioni riportate in questo documento sono in continue variazioni, di conseguenza molte di esse potrebbero non essere citate.



La Nuova Didattica s.a.s.

Viale delle Palme, 61

80040 - Cercola - (NA) Italia

Tel.: +39-081/5552121

Fax: +39-081/5552991

info@lanuovadidattica.com

<http://www.lanuovadidattica.com/gestioneristorante.html>