



Ristorazione

RISTOTECH è un sistema di gestione per ristoranti, pizzerie e simili che ottimizza e velocizza le normali operazioni che si effettuano quotidianamente in un tale esercizi.

RISTOTECH è stato progettato per rispondere al meglio ad una serie di esigenze di grande importanza:

- Velocità del servizio
- Velocità e sicurezza dell'emissione del conto e dell'incasso
- Aumento della rotazione dei tavoli (> 25%)
- Controllo su tutto ciò che viene movimentato nel locale

Il sistema è modulare e configurabile sulle effettive esigenze del Cliente, si possono avere infatti configurazioni molto diverse tra loro, ma che soddisfano al meglio le reali necessità dell'esercizio.

- Da 1 a 10 PC Cassa con diverse funzioni personalizzate.
- Da 1 a 99 Terminali palmari per la raccolta delle ordinazioni collegati via Radio.

Modulo Cassa

Modulo Cassa è il modulo che risiede sul/sui PC Cassa:

Inserisce/Smista automaticamente le ordinazioni nei punti interessati.

Le ordinazioni inserite (dal/dai PC Cassa, o automaticamente dai terminali) vengono addebitate sul conto del tavolo e stampate direttamente in cucina, in pizzeria, al bar o dove si desidera.

Gestisce la disposizione della sala.

Grazie all'applicazione che gira sul PC di sala, è possibile, con un solo sguardo, avere sotto controllo l'intera situazione della sala e dei tavoli (anche con diversi conti allo stesso tavolo).

Stampa del conto automatizzata.

L'applicazione che gira sul PC della cassa ha integrata la stampa della fattura, della ricevuta o dello scontrino. E' inoltre possibile la stampa del conto diviso in più ricevute o fatture.

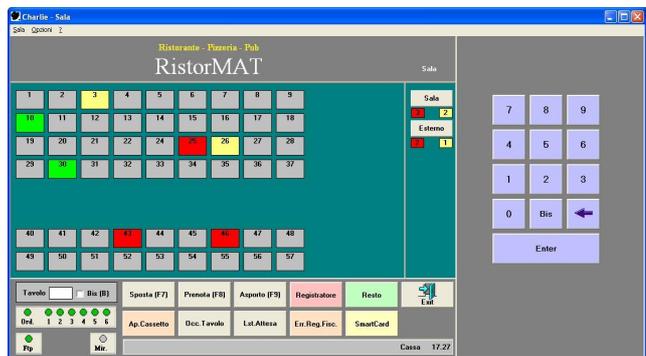
RISTOTECH è stato studiato per gestire al meglio il problema delle "Variazioni" sui prodotti, particolarmente sentito nelle pizzerie (Es. Doppia Mozzarella, + Prosciutto Crudo, + Rucola, Senza pomodoro, etc...), **RISTOTECH** può gestire senza nessun problema fino a 5 variazioni (in aggiunta o sottrazione) su ogni singola portata senza nessuna perdita di tempo significativa da parte del personale. Questo consente di superare uno dei principali problemi che incontrano gli altri prodotti, di gestione di questi esercizi, presenti sul mercato.

RISTOTECH è in grado di supportare i servizi di ristorazione negli **Stabilimenti Balneari**

Semplicità d'uso:

RISTOTECH non necessita, per il suo uso, di ricordare nessun codice di prodotto o variazione. I camerieri o le persone alla cassa avranno a disposizione il menù senza dover ricorrere all'uso di nessun codice.

Non necessità di personale particolarmente esperto nell'utilizzo di questi strumenti. Questo agevola molto il "Turn-Over" del personale.



Modulo Palmare

Modulo per terminale Palmare

Gestisce la raccolta delle ordinazioni.

Questo è il punto forte di RISTOTECH.

La raccolta delle ordinazioni viene infatti effettuata mediante un terminale palmare sul quale gira un'applicazione di eccezionale potenza e semplicità di utilizzo.

Il cameriere inserisce direttamente le ordinazioni al tavolo, e automaticamente vengono stampate nei punti di preparazione e addebitate sul conto del tavolo. Il tutto con un notevole risparmio di tempo.

Visualizzazione Tavolo

Il cameriere può in qualsiasi momento verificare lo stato del tavolo e l'avanzamento delle portate tramite l'uso di 4 tempi di portata.

Gestione Conto e Incasso

Il cameriere (se abilitato) può richiedere / stampare il conto direttamente dal tavolo, e (sempre se abilitato) può effettuare l'incasso: il tutto verrà istantaneamente comunicato al/ai PC Cassa che saranno sempre aggiornati su quanto avviene nelle sale.