

Il Systema Bacco velocizza la raccolta comande nei locali con molti tavoli

g e s t i o n e

L'azienda Verona Software forte di un'esperienza in oltre 22 anni di attività, è specializzata in sistemi gestionali informatici nel settore della ristorazione; abbiamo chiesto al Presidente del gruppo scaligero, l'ing. Stefano Gottardi i vantaggi di questo sistema.

Perché un locale dovrebbe attrezzarsi con un sistema come il vostro?

«Oggi giorno la gestione delle comande e il servizio ai tavoli assume un'importanza vitale per il successo di un locale.

Il nostro Systema Bacco svolge un ruolo importantissimo nella organizzazione del lavoro di un locale, semplificando enormemente il compito dei camerieri e assecondando le richieste dei clienti più esigenti».

E' difficile da usare?

«Tutt'altro, anche un nuovo cameriere appena arrivato a lavorare in un locale è in grado di imparare velocemente l'uso di questi palmari, grazie ad una grafica semplice e intuitiva, toccando i piatti e le bibite sullo schermo col dito della mano o con un pennino di plastica.

In questo modo i camerieri risparmiano tempo e restano sempre in sala a disposizione dei clienti. Sono previsti livelli diversi e differenziati per l'utilizzo del programma, come ad esempio

l'invio della sola comanda, la possibilità di effettuare storni e correzioni, l'emissione del conto».

Come funziona il Systema Bacco?

«Siamo stati tra i primi ad utilizzare la tecnologia wireless. Grazie alla radiofrequenza i camerieri trasmettono attraverso pareti, terrazze, pavimenti ecc. piatti, bibite, ingredienti, commenti, sulle stampanti in cucina, al forno, al bar, in cantina, ecc.

Con la semplicità d'uso del nostro software applicativo in ambiente Windows made in Italy potete gestire il vostro locale con rapidità e risparmio di denaro.

Con circa 3.500 installazioni in Italia e in Europa è stato scelto tra i migliori proprietari di pubblici esercizi.



Ing. Stefano Gottardi